REGULAMENTO (CEE) Nº 1591/87 DA COMISSÃO

de 5 de Junho de 1987

que fixa normas de qualidade para as couves-repolho, couves-de-bruxelas, aipos de folhas, espinafres e ameixas

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

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

Tendo em conta o Regulamento (CEE) nº 1035/72 do Conselho, de 18 de Maio de 1972, 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 (CEE) nº 1351/86 (2), e, nomeadamente, o nº 3 do seu artigo 2º,

Considerando que o Regulamento nº 41/66/CEE do Conselho (3) fixou as normas de qualidade para as couves-repolho, couves-de-bruxelas e aipos de folhas, e que o Regulamento (CEE) nº 75/74 da Comissão (4) completou esse regulamento com a definição de uma categoria de qualidade III para as couves-de-bruxelas;

Considerando que o Regulamento nº 58 da Comissão (5), com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) nº 899/87 (6), fixou no Anexo I/1 normas de qualidade para os espinafres;

Considerando que o Regulamento nº 23 do Conselho (7), com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) nº 1129/86 (8), fixou no Anexo II/8 normas de qualidade para as ameixas;

Considerando que a produção e o comércio destes produtos evoluíram, nomeadamente no que diz respeito às exigências dos mercados de consumo e grossistas; que, em consequência, as normas comuns de qualidade devem ser alteradas de modo a ter em conta estas novas exigências;

Considerando que as normas são aplicáveis a todos os estádios de comercialização; que o transporte a longa distância, a armazenagem com uma certa duração ou as diversas manipulações a que os produtos são submetidos podem provocar determinadas alterações devidas à evolução biológica destes produtos ou à sua natureza mais ou menos perecível; que, em consequência, é necessário ter em conta estas alterações na aplicação das normas aos estádios da comercialização que se seguem ao da expedição; que, no que respeita a estes estádios, devendo a categoria « extra » ser objecto de uma escolha e de um acondicionamento especialmente cuidados, só deve ser tomada em consideração a diminuição do estado de frescura e de turgescência;

Considerando que, por razões de clareza e de segurança jurídica, bem como para comodidade dos interessados, é conveniente, por ocasião da introdução de alterações da regulamentação na matéria, proceder a uma reforma da referida regulamentação e apresentar as normas assim alteradas num texto único;

Considerando que as medidas estatuídas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité de Gestão das Frutas e Produtos Hortícolas,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1º

As normas de qualidade relativas a:

— couves-repolho, subposições 07.01 B II e ex 07.01 B III,
— couves-de-bruxelas, subposição ex 07.01 B III,
— aipos de folhas, subposição ex 07.01 T,
— espinafres, subposição 07.01 C,
— ameixas, subposição 08.07 D

da pauta aduaneira comum constam, respectivamente, dos Anexos I, II, III, IV e V do presente regulamento.

Estas normas aplicam-se a todos os estádios de comercialização, nas condições previstas pelo Regulamento (CEE) nº 1035/72.

Todavia, nos estádios que se seguem ao da expedição, os produtos podem apresentar, em relação ao estabelecido nas normas:

— uma ligeira diminuição do estado de frescura e de turgescência,
— para os produtos classificados em categorias diferentes da categoria « extra », ligeiras alterações devidas à sua evolução e à sua natureza mais ou menos perecível.

Artigo 2º

São revogados o Regulamento nº 41/66/CEE e o Regulamento (CEE) nº 75/74.

Artigo 3º

O Regulamento nº 58 é alterado do seguinte modo:

— no artigo 1º, são suprimidos os termos « 07.01 C » e « espinafres »,
— é revogado o Anexo I/1.

Artigo 4º

O Regulamento nº 23 é alterado do seguinte modo:

— no nº 3 do artigo 2º, são suprimidos os termos « e às ameixas »,
— é revogado o Anexo II/8.

Artigo 5º

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

(1) JO nº L 118 de 20. 5. 1972, p. 1.
(2) JO nº L 119 de 8. 5. 1986, p. 46.
(3) JO nº 69 de 19. 4. 1966, p. 1013/66.
(4) JO nº L 9 de 11. 1. 1974, p. 35.
(5) JO nº 56 de 7. 7. 1962, p. 1607/62.
(6) JO nº L 88 de 31. 3. 1987, p. 17.
(7) JO nº 30 de 20. 4. 1962, p. 965/62.
(8) JO nº L 103 de 29. 4. 1986, p. 22.

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

Feito em Bruxelas, em 5 de Junho de 1987.

Pela Comissão

Frans ANDRIESSEN

Vice-Presidente

ANEXO I

NORMA DE QUALIDADE PARA AS COUVES-REPOLHO

I. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

A presente norma diz respeito às couves-repolho das variedades (cultivares) resultantes de *Brassica oleracea L. var. capitata L.* (couves-repolho de folhas lisas) e de *Brassica oleracea L. var bullata DC* e *var. sabauda L.* (couve de Milão de folhas frisadas), destinadas a ser distribuídas ao consumidor no estado fresco, com excepção das couves-repolho destinadas à transformação industrial.

II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE

A norma tem por objecto definir as qualidades que as couves-repolho devem apresentar após o acondicionamento e a embalagem.

A. Características mínimas

Em todas as categorias, tendo em conta as disposições especiais previstas para cada categoria e as tolerâncias admitidas, as couves-repolho devem ser:

— completas,
— de aspecto fresco,
— não rebentadas nem espigadas,
— sãs; são excluídos os produtos atingidos por podridão ou alterações que os tornem impróprios para consumo,
— isentas de contusões e de danos,
— isentas de insectos e/ou de outros parasitas,
— isentas de lesões provocadas pelo gelo,
— limpas, praticamente isentas de matéria estranha visível,
— isentas de humidade exterior anormal,
— isentas de odor e/ou de sabor estranhos.

O talo deve ser cortado ligeiramente abaixo da inserção das folhas, as quais devem continuar bem presas; o corte deve ser liso.

As couves-repolho devem apresentar um estado tal que lhes permita:

— suportar um transporte e uma manutenção, e
— chegar ao local de destino em condições satisfatórias.

B. Classificação

As couves-repolho são objecto de uma classificação em duas categorias, a seguir definidas.

i) *Categoria I*

As couves-repolho classificadas nesta categoria devem ser de boa qualidade e apresentar todas as características típicas de variedade. Devem estar firmes, de acordo com a espécie.

Consoante a variedade, as couves-repolho devem apresentar as folhas bem unidas. As couves para conservar podem ter algumas folhas de protecção arrancadas. As couves verdes de Milão e as couves temporãs devem, de acordo com as variedades, ser apresentadas convenientemente desfolhadas. Neste caso, admite-se um certo número de folhas de protecção.

As couves verdes podem apresentar danos superficiais provocados pelo gelo.

Admitem-se:

— pequenos rasgões nas folhas exteriores,
— pequenas contusões e leves cortes na parte superior, se esses efeitos não afectarem o bom estado da mercadoria.

ii) *Categoria II*

Esta categoria inclui as couves-repolho que não podem ser classificadas na categoria I, mas que correspondem às características mínimas definidas.

Em relação à categoria I, podem:

— apresentar rasgões nas folhas exteriores,
— ser mais desfolhadas,
— apresentar contusões e cortes maiores,
— ser menos firmes.

III. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALIBRAGEM

A calibragem é determinada pelo peso líquido. Este não deve ser inferior a 350 gramas por unidade.

A calibragem é obrigatória para as couves-repolho apresentadas em embalagem. Neste caso, o peso do repolho mais pesado não deve ser superior ao dobro do do repolho mais leve da mesma embalagem. Quando o peso do repolho mais pesado for igual ou inferior a dois quilogramas a diferença entre o repolho mais pesado e o mais leve pode atingir um quilograma.

IV. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS

São admitidas tolerâncias de qualidade e de calibre em cada embalagem ou em cada lote, no caso das couves-repolho expedidas a granel, relativamente aos produtos que não estão em conformidade com as exigências da categoria indicada.

A. **Tolerância de qualidade**

i) *Categoria I*

10 % em número ou em peso de couves-repolho que não correspondem às características da categoria, mas que estão em conformidade com as da categoria II ou excepcionalmente admitidas nas tolerâncias desta categoria.

ii) *Categoria II*

10 % em número ou em peso de couves-repolho que não correspondem às características da categoria nem às características mínimas, com excepção, todavia, de produtos visivelmente atingidos de podridão ou de qualquer outra alteração que os torne impróprios para consumo.

B. **Tolerância de calibre**

Relativamente a todas as categorias : 10 % em número ou em peso de couves-repolho que não estejam em conformidade :

— com a homogeneidade prescrita,

— com o calibre mínimo previsto.

Todavia, nenhum repolho pode apresentar um peso inferior a 300 gramas por unidade.

V. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO

A. **Homogeneidade**

O conteúdo de cada embalagem, ou do lote no caso de expedição a granel, deve ser constituído, unicamente, por couves-repolho da mesma origem, variedade e qualidade.

As couves-repolho classificadas na categoria I devem ser homogéneas quanto à forma e à coloração.

A parte visível do conteúdo da emalagem ou do lote deve ser representativa do conjunto.

B. **Acondicionamento**

As couves-repolho devem ser acondicionadas de modo a assegurar uma protecção conveniente do produto. Podem ser distribuídas em embalagens ou a granel.

Os materiais utilizados no interior da embalagem devem ser novos, limpos e de uma matéria tal que não possam causar aos produtos alterações externas ou internas. É autorizada a utilização de materiais e, nomeadamente, de papéis ou selos com indicações comerciais, desde que a impressão ou a rotulagem sejam efectuadas com tinta ou cola não tóxicas.

As embalagens, ou lotes no caso de expedição a granel, devem estar isentos de qualquer corpo estranho.

VI. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À MARCAÇÃO

1. Relativamente às couves-repolho apresentadas em embalagens, cada uma destas deve apresentar, em caracteres agrupados de um mesmo lado, legíveis, indeléveis e visíveis do exterior, as seguintes indicações :

A. **Identificação**

Embalador e/ou Expedidor } Nome e direcção ou identificação simbólica emitida ou reconhecida por um serviço oficial

B. **Natureza do produto**

« Couves-repolho brancas », etc ... se o conteúdo não for visível do exterior.

C. **Origem do produto**

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

D. **Características comerciais**

— Categoria,

— peso ou número de unidades.

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

2. Relativamente às couves-repolho expedidas a granel (carregamento directo num equipamento ou num compartimento de um equipamento de transporte), as indicações anteriores devem constar de um documento que acompanhe a mercadoria ou de uma ficha colocada visivelmente no interior do equipamento.

ANEXO II

NORMA DE QUALIDADE PARA AS COUVES DE BRUXELAS

I. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

A presente norma diz respeito às couves de Bruxelas, que são gomos axilares que se desenvolvem no caule vertical das variedades (cultivares) resultantes de *Brassica oleracea L. var. bullata subvar. gemmifera DC.*, destindadas a ser distribuídas no estado fresco ao consumidor, com excepção das couves de Bruxelas destinadas à transformação industrial.

II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE

A norma tem por objecto definir as qualidades que devem apresentar as couves de Bruxelas após o acondicionamento e a embalagem.

A. Características mínimas

Em todas as categorias, tendo em conta as disposições especiais previstas para cada categoria e as tolerâncias admitidas, as couves de Bruxelas devem ser :

— completas,
— sãs ; são excluídos os produtos atingidos por podridão ou alterações que os tornem impróprios para consumo,
— de aspecto fresco,
— limpas, praticamente isentas de matéria estranha visível,
— isentas de lesões provocadas pelo gelo,
— isentas de insectos e/ou outros parasitas,
— isentas de humidade exterior anormal,
— isentas de odor e/ou de sabor estranhos.

O talo das couves de Bruxelas aparadas deve ser cortado imediatamente abaixo da inserção das folhas ; o talo das couves de Bruxelas não aparadas deve ter sido destacado na base ; a secção do corte ou fractura deve ser lisa e não deve ter arrastado nenhuma parte da planta.

As couves de Bruxelas devem apresentar um estado tal que lhes permita :

— suportar um transporte e uma manutenção, e
— chegar ao destino em condições satisfatórias.

B. Classificação

As couves de Bruxelas são objecto de uma classificação em três categorias, a seguir definidas :

i) *Categoria I*

As couves de Bruxelas classificadas nesta categoria devem ser de boa qualidade. Devem ser :

— firmes,
— bem fechadas,
— isentas de qualquer dano provocado pelo gelo.

As couves de Bruxelas aparadas devem apresentar boa coloração. Relativamente às couves de Bruxelas não aparadas, admite-se uma leve descoloração das folhas exteriores de base. Admitem-se igualmente ligeiras contusões superficiais provocadas pelas operações de colheita, calibragem ou embalagem, desde que estas não afectem o bom estado da mercadoria.

ii) *Categoria II*

Esta categoria inclui as couves de Bruxelas que não podem ser classificadas na categoria I, mas que correspondem às características mínimas anteriormente definidas.

Em relação à categoria I, podem :

— ser firmes de modo menos pronunciado,
— ser menos fechadas, não sendo abertas.

Além disso, podem apresentar ligeiros vestígios de danos provocados pelo gelo.

iii) *Categoria III*(1)

Esta categoria inclui as couves de Bruxelas que não podem ser classificadas nas categorias superiores, mas que correspondem às características previstas para a categoria II.

(1) Categoria suplementar nos termos do nº 1 do artigo 2º do Regulamento (CEE) nº 1035/72. A aplicação desta categoria de qualidade ou de algumas das suas especificações está subordinada a uma decisão com base no nº 1 do artigo 4º do mesmo regulamento.

Todavia, podem apresentar :

— defeitos de coloração, ligeiras contusões e ligeiros vestígios de ataques de parasitas e de doenças,

— vestígios de terra,

— vestígios de danos provocados pelo gelo.

III. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALIBRAGEM

A calibragem é determinada pelo diâmetro máximo da secção equatorial. O diâmetro mínimo é fixado em :

— 10 mm as couves de Bruxelas aparadas classificadas na categoria I e II e para as classificadas na categoria III, aparadas ou não,

— 15 mm para as couves de Bruxelas não aparadas, classificadas nas categorias I e II.

Relativamente às couves de Bruxelas da categoria I, a diferença de diâmetro entre a couve maior e a menor contidas na mesma embalagem, não deve ultrapassar 20 milímetros.

IV. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS

Admitem-se tolerâncias de qualidade e de calibre em cada embalagem, para os produtos que não estão em conformidade com as exigências da categoria indicada.

A. **Tolerâncias de qualidade**

i) *Categoria I*

10 % em peso de couves de Bruxelas que não correspondem às características da categoria, mas que estão em conformidade com as da categoria II ou, excepcionalmente, admitidas nas tolerâncias desta categoria.

ii) *Categoria II*

10 % em peso de couves de Bruxelas que não correspondem às características da categoria, nem às características mínimas, excluindo os produtos atingidos por podridão ou qualquer outra alteração que os torne impróprios para consumo.

iii) *Categoria III*

15 % em peso de couves de Bruxelas, que não correspondem às características da categoria nem às características mínimas, excluindo os produtos atingidos por podridão ou qualquer outra alteração que os torne impróprios para consumo.

B. **Tolerâncias de calibre**

Para todas as categorias : 10 % em peso de couves de Bruxelas que não satisfazem as exigências previstas em matéria de calibragem.

V. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO

A. **Homogeneidade**

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e constituído, unicamente, por couves de Bruxelas, da mesma origem, variedade, qualidade e calibre (na medida em que, no que diz respeito a este último critério, for exigida uma calibragem).

A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa do conjunto.

B. **Acondicionamento**

As couves de Bruxelas devem ser acondicionadas de modo a assegurar uma protecção conveniente do produto.

Os materiais utilizados no interior da embalagem devem ser novos, limpos e tais que não possam causar alterações externas ou internas aos produtos. É autorizada a utilização de materiais, e, nomeadamente, de papéis ou selos com indicações comerciais, desde que a impressão ou a rotulagem sejam efectuadas com tinta ou cola não tóxicas.

As embalagens devem estar isentas de qualquer corpo estranho.

VI. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À MARCAÇÃO

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

A. **Identificação**

Embalador e/ou Expedidor } Nome e direcção ou identificação simbólica emitida ou reconhecida por um serviço oficial

B. **Natureza do produto**

« Couves de Bruxelas aparadas » ou « Couves de Bruxelas não aparadas » se o conteúdo não for visível do exterior.

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) expresso em diâmetros mínimos e máximo.

E. **Marca oficial do controlo** facultativa).

ANEXO III

NORMA DE QUALIDADE PARA O AIPO DE TALO

I. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

A presente norma diz respeito aos aipos de talo das variedades (cultivares) de *Apium graveolens L. var. dulche Mill.*, destinados a ser distribuídos ao consumidor no estado fresco, com exclusão dos produtos destinados à transformação industrial.

II. CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE

A norma tem por objectivo definir as qualidades que devem apresentar os aipos de talo após acondicionamento e embalagem.

A. Características mínimas

Em todas as categorias, tendo em conta as disposições especiais previstas para cada categoria e as tolerâncias admitidas, os aipos de talo devem ser:

— completos, podendo a parte superior ser cortada,
— de aspecto fresco,
— sãos; são excluídos os produtos atingidos por podridão ou por alterações que os tornem impróprios para consumo,
— isentos de estragos causados pelo gelo,
— isentos de partes ocas, rebentos e hastes florais,
— limpos, praticamente isentos de matéria estranha visível,
— praticamente isentos de ataques de parasitas,
— praticamente isentos de parasitas,
— isentos de humidade exterior excessiva, isto é, suficientemente secos depois de uma eventual lavagem,
— isentos de odor e/ou sabor estranhos.

A raiz principal deve estar bem lavada e não pode ultrapassar cinco centímetros de comprimento.

Os aipos de talo devem estar normalmente desenvolvidos, tendo em conta o período de produção, e apresentar um estado tal que lhes permita:

— suportar um transporte e uma manutenção, e
— chegar em condições satisfatórias ao local de destino.

B. Classificação

Os aipos de talo são objecto de uma classificação em duas categorias, definidas a seguir:

i) *Categoria I*

Os aipos de talo classificados nesta categoria devem ser de boa qualidade, de forma regular, e isentos de vestígios de doenças tanto nas folhas como nas nervuras principais.

As nervuras principais não devem estar partidas, fibrosas, esmagadas ou rebentadas.

Em relação aos aipos de talo branqueados, as folhas devem apresentar uma coloração branca a branca amarelada ou branca esverdeada em, pelo menos, metade do seu comprimento.

ii) *Categoria II*

Esta categoria inclui os aipos de talo que não podem ser classificados na categoria I mas que correspondem às características mínimas anteriormente definidas.

Os aipos de talo classificados nesta categoria podem apresentar ligeiros vestígios de ferrugem. Podem, igualmente, apresentar uma ligeira deformação, leves contusões e, no máximo, duas nervuras principais, partidas, esmagadas ou rebentadas.

Em relação aos aipos de talo branqueados, as folhas devem apresentar uma coloração branca a branca amarelada ou branca esverdeada em, pelo menos, um terço de seu comprimento.

III. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALIBRAGEM

A calibragem é determinada em função do peso líquido. O peso mínimo dos aipos de talo é fixado em 150 gramas.

Os aipos de talo são classificados em três grupos:

i) « Compridos »: mais de 800 gramas;
ii) « Médios »: de 500 a 800 gramas;
iii) « Curtos »: de 150 a 500 gramas.

Para a mesma embalagem, a diferença máxima de calibre é fixada, respectivamente, em 200, 150 e 100 gramas.

O respeito desta classificação e desta homogeneidade só é obrigatório para a categoria I.

IV. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS

São admitidas tolerâncias de qualidade e de calibre em cada embalagem para os produtos que não estejam em conformidade com as exigências da categoria indicada.

Admitem-se tolerâncias de qualidade e de calibre em cada embalagem, para os produtos que não estão conformes.

A. Tolerâncias de qualidade

i) *Categoria I*

10 % em número de aipos de talo que não correspondam às características da categoria, mas que estejam em conformidade com as da categoria II ou, excepcionalmente, que sejam admitidos nas tolerâncias dessa categoria.

ii) *Categoria II:*

10 % em número de aipos de talo que não correspondam às características da categoria nem às características mínimas, excluindo os produtos atingidos por podridão ou por qualquer outra alteração que os tornem impróprios para consumo.

B. Tolerâncias de calibre

Para todas as categorias: 10 % em número de aipos de talo que não correspondam às exigências previstas em matéria de calibragem.

V. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO

A. Homogeneidade

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e conter apenas aipos de talo da mesma origem, qualidade, coloração e calibre (na medida em que, relativamente a este critério, seja exigida calibragem).

A parte aparente do conteúdo da embalagem deve ser representativa do conjunto.

B. Apresentação

Os aipos de talo podem ser apresentados:

— quer em molhos na embalagem,
— quer acamados na embalagem.

No caso da apresentação ser feita em molhos estes devem, na mesma embalagem, conter o mesmo número de unidades.

C. Acondicionamento

Os aipos de talo devem ser acondicionados de modo a assegurar uma protecção conveniente do produto.

Os materiais utilizados no interior da embalagem devem ser novos, limpos e de uma matéria tal que não possa provocar aos produtos alterações externas ou internas. É autorizado o emprego de materiais e, nomeadamente, de papéis ou selos com indicações comerciais, desde que a impressão ou a rotulagem sejam efectuadas com tinta ou cola não tóxicas.

As embalagens devem estar isentas de qualquer corpo estranho.

VI. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À MARCAÇÃO

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

A. Identificação

Embalador e/ou Remetente } Nome e direcção ou identificação simbólica emitida ou reconhecida por um serviço oficial

B. **Natureza do produto**

« Aipos de talo » com a menção « branqueados », ou a menção do tipo de cor se o conteúdo da embalagem não for visível do exterior.

C. **Origem do produto**

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

D. **Características comerciais**

— categoria,

— calibre (se o produto for calibrado) indicado através da menção « comprido », « médio » ou « curto »,

— número de unidades ou, se for caso disso, de molhos.

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

ANEXO IV

NORMA DE QUALIDADE PARA OS ESPINAFRES

I. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

A presente norma diz respeito aos espinafres (cultivares) de *Spinacia oleracea L.*, destinados a ser fornecidos ao consumidor no estado fresco, com exclusão dos espinafres destinados à transformação industrial.

II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE

A norma tem como objectivo definir as qualidades que devem apresentar os espinafres, apresentados em folhas ou em molhos, após acondicionamento e embalagem.

A. **Características mínimas**

Em todas as categorias, tendo em conta as disposições previstas para cada categoria e as tolerâncias admitidas, os espinafres devem ser :

— sãos : são excluídos os produtos atingidos por podridão ou por alterações que os tornem impróprios para consumo,
— de aspecto fresco,
— limpos, practicamente isentos de matéria estranha visível,
— praticamente isentos de parasitas,
— desprovidos de hastes florais,
— livres de odor e/ou sabor estranhos.

Os espinafres lavados devem estar suficientemente enxutos.

Para os espinafres em molhos, a parte que compreende a raiz deve ser cortada imediatamente abaixo da base das folhas exteriores.

Os espinafres devem apresentar um desenvolvimento suficiente e um estado tal que lhes permitam :

— suportar um transporte e uma manutenção, e
— chegar em condições satisfatórias ao local de destino.

B. **Classificação**

Os espinafres são objecto de uma classificação em duas categorias definidas a seguir :

i) *Categoria I*

Os espinafres em folhas e os espinafres em molhos classificados nesta categoria devem ser de boa qualidade.

As folhas devem ser :

— de coloração e aspecto normais para a variedade e a época de colheita,
— isentos de estragos causados pelo gelo, pelos parasitas animais, e por doenças que afectem o seu aspecto ou a sua comestibilidade.

No que diz respeito aos espinafres em folhas, o comprimento do pecíolo não deve ultrapassar 10 centímetros.

ii) *Categoria II*

Esta categoria inclui os espinafres em folhas ou em molhos que não podem ser classificados na categoria I mas que correspondam às características mínimas anteriormente definidas.

III. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALIBRAGEM

A calibragem dos espinafres não é obrigatória.

IV. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS

São admitidas tolerâncias de qualidade em cada embalagem para os produtos que não estejam em conformidade com as exigências da categoria indicada.

i) *Categoria I*

10 % em peso de espinafres que não correspondam às características da categoria mas que estejam em conformidade com as exigências da categoria indicada.

ii) *Categoria II*

10 % em peso de espinafres que não correspondam às características da categoria nem às características mínimas, excluindo as folhas e os molhos atingidos por podridão ou qualquer outra alteração que os tornem impróprios para consumo.

Além disso, no que diz respeito aos espinafres em molhos, admitem-se 10 % em peso de molhos cujas raízes podem atingir um centímetro, no máximo, a partir da base das folhas exteriores.

V. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO

A. **Homogeneidade**

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e deve incluir apenas espinafres da mesma origem, variedade e qualidade.

É proibido misturar na mesma embalagem espinafres em folhas e espinafres em molhos.

A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa do conjunto.

B. **Acondicionamento**

Os espinafres devem ser acondicionados de modo a assegurar uma protecção conveniente do produto.

Os materiais utilizados no interior da embalagem devem ser novos, limpos e de uma matéria tal que não possa provocar aos produtos alterações externas ou internas. É autorizado o emprego de materiais e, nomeadamente, de papéis ou selos com indicações comerciais, desde que a impressão ou a rotulagem sejam efectuadas com tinta ou cola não tóxicas.

As embalagens devem estar isentas de qualquer corpo estranho.

VI. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À MARCAÇÃO

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

A. **Identificação**

Embalador e/ou Expeidor } Nome e endereço ou identificação simbólica emitida ou reconhecida por um serviço oficial.

B. **Natureza do produto**

« Espinafres em folhas » ou « Espinafres em molhos » se o conteúdo não for visível do exterior.

C. **Origem do produto**

País de origem e, eventualmente, zona de produção ou designação nacional, regional ou local.

D. **Características comerciais**

Categoria.

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

ANEXO V

NORMAS DE QUALIDADE PARA AS AMEIXAS

I. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

A presente norma aplica-se às ameixas das variedades (cultivares) provenientes da *Prunus domestica L., Prunus insititia L.* e *Prunus salicina Lindley (Prunus triflora Roxburg)* destinadas a serem entregues no estado fresco ao consumidor, com exclusão das ameixas destinadas à transformação industrial.

II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE

A norma tem por objectivo definir as qualidades que devem apresentar as ameixas depois de acondicionadas e embaladas.

A. Características mínimas

Em todas as categorias, tendo em conta as disposições especiais previstas para cada categoria e as tolerâncias admitidas, as ameixas devem ser :

— inteiras,

— sãs ; são excluídos os produtos atingidos de podridão ou de alterações tais que os tornem impróprios para consumo,

— praticamente isentas de ataques de parasitas ou de doenças,

— limpos, praticamente isentos de matérias estranhas visíveis,

— desprovidos de humidade exterior anormal,

— desprovidos de cheiro e/ou de sabor estranho,

As ameixas devem ter sido cuidadosamente colhidas.

Os produtos devem estar suficientemente desenvolvidos e possuir maturidade suficiente.

O desenvolvimento e o estado das ameixas devem ser tais que lhes permitam :

— suportar o transporte e a manutenção, e

— chegar ao local de destino em condições satisfatórias.

B. Classificação

As ameixas são objecto de uma classificação em três categorias definidas infra :

i) *Categoria « extra »*

As ameixas classificadas nesta categoria devem ser de qualidade superior. Devem apresentar a forma, o desenvolvimento e a coloração típicos da variedade. Devem estar :

— isentas de qualquer defeito,

— praticamente revestidas pela pruína, consoante a variedade,

— de polpa rija.

ii) *Categoria I*

As ameixas classificadas nesta categoria devem ser de boa qualidade. Devem apresentar as características da variedade. Contudo, podem apresentar os seguintes defeitos na condição que não prejudiquem nem o aspecto exterior do produto nem a sua conservação :

— uma ligeira deformação,

— um ligeiro defeito de desenvolvimento,

— um ligeiro defeito de coloração,

— defeitos da epiderme de forma alongada não devendo exceder um comprimento de mais de um terço do diâmetro máximo do fruto. Em especial, são toleradas gretas cicatrizadas para as variedades « rainhas-cláudias douradas » (1),

— outros defeitos da epiderme cuja superfície total não deve exceder 1/16 da superfície do fruto.

O pedúnculo pode estar deteriorado ou não existir, desde que isso não resulte em possibilidade de alteração.

iii) *Categoria II*

Esta categoria inclui as ameixas que não podem ser classificadas nas categorias superiores mas que correspondem às características mínimas definidas supra.

São admitidos defeitos de formato, de desenvolvimento e de coloração, desde que as ameixas mantenham as suas características.

Defeitos da epiderme não susceptíveis de prejudicar nem o aspecto exterior nem a conservação são admitidos, desde que não excedam um quarto da superfície total.

III. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALIBRAGEM

A calibragem é determinada pelo diâmetro máximo da secção equatorial.

É fixado um calibre mínimo de acordo com os seguintes dispositivos :

	Categoria I	*Categoria II*
Variedades de frutos grandes (2)	35 mm	30 mm
Outras variedades	28 mm	25 mm
Miabelas, Damsons e ameixas de Dro	20 mm	17 mm

A diferença de diâmetro entre os frutos de uma mesma embalagem é fixado em 10 milímetros na categoria « extra ».

IV. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS

São admitidas tolerâncias de qualidade e de calibragem em cada embalagem para os produtos não conformes às exigências da categoria indicada.

A. **Tolerâncias de qualidade**

i) *Categoria « extra »*

5 %, em número ou em peso, de ameixas que não correspondem às características da categoria, mas conformes às da categoria I ou excepcionalmente admitidas nas tolerâncias daquela categoria.

ii) *Categoria I*

10 %, em número ou em peso, de ameixas que não correspondem às características da categoria, mas que sejam conformes às de categoria II ou excepcionalmente admitidas nas tolerâncias daquela categoria. No âmbito desta tolerância, os frutos esmagados e/ou bichados são limitados a 2 % no total.

iii) *Categoria II*

10 %, em número ou em peso, de ameixas que não correspondem às características da categoria nem às características mínimas, com exclusão dos frutos atingidos de podridão, de pisaduras pronunciadas ou de qualquer outra alteração que os torne impróprios para consumo. No âmbito desta tolerância, os frutos esmagados e/ou bichados são limitados a 4 % no total.

(1) Definição :
rainhas-cláudias (abricots verts, Dauphines, Greengages) possuindo uma epiderme verde com reflexos ligeiramente amarelados.

(2) Ver a lista no anexo da presente norma.

B. **Tolerâncias de calibre**

Para todas as categorias : 10 %, em número ou em peso, de ameixas cujo calibre varie do calibre mínimo ou do mencionado na embalagem até ao limite de 3 milímetros a mais ou a menos.

V. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO

A. **Homogeneidade**

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e apenas conter ameixas da mesma origem, variedade, qualidade, calibre (na medida em que, no que se refere a este último critério, for aplicada uma calibragem) e, em relação à categoria extra, de coloração uniforme.

A parte aparente do conteúdo da embalagem deve ser representativa do conjunto.

B. **Apresentação**

As ameixas devem ser apresentadas em um dos seguintes modos :

1. Em pequenas embalagens ;
2. Dispostas em uma ou várias camadas separadas entre si ;
3. A granel, em embalagens, excepto para a categoria « extra ».

C. **Acondicionamento**

As ameixas devem ser acondicionadas de modo a assegurar uma protecção conveniente do produto.

Os materiais utilizados no interior da embalagem devem ser novos, limpos e de tal maneira que não possam causar alterações externas ou internas aos produtos. É autorizada a utilização de materiais e, nomeadamente, de papéis ou de selos que contenham indicações comerciais, sob reserva que a impressão ou a rotulagem sejam realizadas por meio de uma tinta ou de uma cola não tóxica.

As embalagens devem estar isentas de todo ou qualquer corpo estranho.

VI. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À MARCAÇÃO

Cada embalagem deve apresentar em caracteres agrupados no mesmo lado, legíveis, indeléveis e visíveis do exterior, as seguintes indicações :

A. **Identificação**

Embalador e/ou Expedidor } Nome e endereço ou identificação simbólica emitida ou reconhecida por um serviço oficial

B. **Natureza do produto**

— « Ameixas », se o conteúdo não for visível do exterior,
— nome da variedade.

C. **Origem do produto**

País de origem e, eventualmente, zona de produção ou de demarcação nacional, regional ou local.

D. **Características comerciais**

— categoria,
— calibre (em caso de calibragem) expresso pelos diâmetros mínimo e máximo.

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

LISTA DE VARIEDADES DE FRUTOS GRANDES

Andys Pride
Ariel
Aple
Beauty
Belle de Louvain (Bella di Lovanio)
Bernardina
Bleu de Belgique
Blue Free
Burmosa
California Blue (Blu)
Calita
Coe's Golden Drop
De Fraile (Fraila)
Denniston Superb
Early Orléans (Monsieur Hâtif)
Edwards (Colbus)
Eldorado
Emma Leppermann
Empress
Ersinger Frühzwetsche
Formosa
Friar
Frontier
Gaviota
Giant (Burbank giant prune)
Goccia d'Oro
Golden Japan
Grand Prix (Grand Prize)
Grand Rosa
Hackman
Hall
Harris Monarch
Harry Pickstone
Heron
Imperial Epineuse
Jefferson (Jefferson's Gage)
Jori's Plum
June Blood
Kelsey
Kirke's Plum (Kirke)
Laroda
Late Santa Rosa
Magna Glauca
Manns Number One
Marjorie's Seedling
Mariposa
Merton Gage (Merton)
Merton Gem
Monarch
Morettini 355 (Cœur de Lion)
Nubiana
Nueva Extremadura
Oneida
Ontario
Ozark Premier
Pond's Seedling
President
Prince Engelbert
Prince of Wales (Prince de Galles)
Prof. Collumbien
Prune Martin
Queen Rosa
Quenn's Crown (Cox's Emperor)
Quetsche blanche de Létricourt
Red Beaut
Redgold
Redroy
Regina Claudia Mostruosa
Regina d'Italia
Reine-claude d'Althan (Falso)
Reine-claude d'Oullins (Cullin's Gage)
Rosar Premier
Royale de Montauban
Royale de Tours
Ruth Gerstetter
Sangue di Drago
Santa Rosa
Satsuma improved
Seneca
Simka
Songold
Starking Delicious
Sultan
Swan Gage
Tragedy
Utility (Laxton's utility)
Valor
Victoria
Vision
Washington
Wickson
Yakima
Zimmers Frühzwetsche