381R1292

Nº L 129/38 Jornal Oficial das Comunidades Europeias 15. 5. 81

REGULAMENTO (CEE) Nº 1292/81 DA COMISSÃO

de 12 de Maio de 1981

que fixa as normas de qualidade para os alhos franceses, as beringelas e as aboborinhas (courgettes)

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 1116/81 (2) e, nomeadamente, o nº 2 do seu artigo 2º,

Considerando que o Anexo I do Regulamento (CEE) nº 1035/72, que enumera os produtos destinados a serem fornecidos ao consumidor no estado fresco e que são objecto de normas de qualidade, foi completado pelo Regulamento (CEE) nº 1208/79 (3) e pelo Regulamento (CEE) nº 1315/80 (4) que lhe acrescentam, por um lado, os alhos franceses e, por outro, as beringelas e as aboborinhas;

Considerando que é necessário por conseguinte fixar normas de qualidade para estes produtos;

Considerando que as normas são aplicáveis a todas as fases da comercialização; que o transporte a grande distância, o armazenamento com uma certa duração ou as diferentes manipulações a que são submetidos os produtos podem provocar certas alterações devidas à evolução biológica destes produtos ou ao seu carácter mais ou menos perecível; que é conveniente, portanto, ter em conta essas alterações na aplicação das normas às fases de comercialização posteriores à fase de expedição;

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

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1º

1. As normas de qualidade relativas aos alhos franceses (subposição ex 07.01 IJ da pauta aduaneira comum), às beringelas e às aboborinhas (subposição ex 07.01 T da pauta aduaneira comum) constam respectivamente nos Anexos I, II e III.

2. Estas normas aplicam-se a todas as fases da comercialização, nas condições previstas pelo Regulamento (CEE) nº 1035/72.

Contudo, nas fases posteriores à expedição, os produtos podem apresentar, em relação às prescrições das normas:

— uma ligeira diminuição do estado de frescura e de turgescência,

— ligeiras alterações devidas à sua evolução e ao seu carácter mais ou menos perecível.

Artigo 2º

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

O presente regulamento é aplicável:

— a partir de 1 de Agosto de 1981, no que diz respeito aos alhos franceses,

— a partir de 1 de Julho de 1981, no que diz respeito às beringelas e às aboborinhas.

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

Feito em Bruxelas em 12 de Maio de 1981.

Pela Comissão

Poul DALSAGER

Membro da Comissão

(1) JO nº L 118 de 20. 5. 1972, p. 1.
(2) JO nº L 118 de 30. 4. 1981, p. 1.
(3) JO nº L 153 de 21. 6. 1979, p. 1.
(4) JO nº L 134 de 31. 5. 1980, p. 20.

ANEXO I

NORMA DE QUALIDADE PARA ALHOS FRANCESES

I. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

A presente norma diz respeito aos alhos franceses das variedades (cultivares) provenientes do «Allium porrum L», destinados a ser fornecidos ao consumidor no estado fresco, com exclusão dos alhos franceses destinados à transformação industrial.

II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE

A norma tem como objectivo definir as qualidades que devem apresentar os alhos franceses após o acondicionamento e a embalagem.

A. **Características mínimas**

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

— inteiros (esta disposição não se aplica, no entanto, às raízes e à extremidade das folhas que podem ser cortadas),

— de aspecto fresco, sem folhas secas ou murchas,

— sem floração (sem prejuízo das disposições particulares admitidas para a categoria III),

— sãos; são excluídos os produtos atingidos pela podridão ou com alterações que os tornem impróprios para consumo,

— limpos, praticamente livres de matéria estranha visível; contudo, as raízes podem estar ligeiramente recobertas de terra aderente,

— sem humidade exterior anormal, quer dizer, suficientemente enxutas a seguir a uma lavagem eventual,

— sem odor e/ou sabor estranhos.

Quando as folhas forem cortadas, devem sê-lo de forma regular.

Os alhos franceses devem apresentar um desenvolvimento e um estado tais que lhes permitam:

— suportar o transporte e a manutenção

— chegar em condições satisfatórias ao local de destino.

B. **Classificação**

Os alhos franceses são objecto de uma classificação em três categorias a seguir definidas:

i) *Categoria I*

Os alhos franceses classificados nesta categoria devem ser de boa qualidade. Podem contudo apresentar ligeiros defeitos superficiais, na condição de estes não prejudicarem nem o aspecto e a qualidade, nem a conservação e a apresentação do produto.

A parte branca deve ter pelo menos um terço do comprimento total ou metade da parte embainhada.

ii) *Categoria II*

Esta categoria inclui os alhos franceses que não podem ser classificados na categoria I mas que correspondem às características mínimas acima definidas.

A parte branca deve ter pelo menos um quarto do comprimento total ou um terço da parte embainhada.

iii) *Categoria III* (1)

Esta categoria inclui os alhos franceses que não podem ser classificados nas categorias superiores mas correspondem às características previstas para a Categoria II. Podem, no entanto:

— estar em florescência, sem que a presença da haste floral prejudique a comestibilidade do produto,

— apresentar defeitos de coloração e ligeiras pisaduras,

— apresentar manchas de ferrugem,

— apresentar ligeiros vestígios de terra.

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

III. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALIBRAGEM

i) A calibragem é determinada pelo diâmetro, medido perpendicularmente ao eixo do produto e por cima da saliência do pé.

O diâmetro mínimo é fixado em 10 milímetros.

ii) Para a Categoria I, o diâmetro do pé maior, no mesmo molho ou na mesma embalagem, não deve ser superior ao dobro do diâmetro do pé mais pequeno.

IV. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS

São admitidas tolerâncias de qualidade e de calibragem em cada embalagem ou em cada molho no caso de os alhos franceses serem apresentados sem embalagem, para os produtos não conformes com as exigências da categoria indicada.

A. **Tolerâncias de qualidade**

i) *Categoria I*

Dez por cento em número ou em peso de alhos franceses que não correspondam às características da categoria, mas sejam conformes com as da Categoria II ou admitidos excepcionalmente nas tolerâncias desta categoria.

ii) *Categoria II*

Dez por cento em número ou em peso de alhos franceses que não correspondam às características da categoria nem às características mínimas, à excepção dos produtos atingidos pela podridão, com pisaduras pronunciadas ou qualquer outra alteração que os torne impróprios para consumo.

iii) *Categoria III*

Quinze por cento em número ou em peso de alhos franceses que não correspondam às características da categoria nem às características mínimas, à excepção dos produtos atingidos pela podridão, com pisaduras pronunciadas ou qualquer outra alteração que os torne impróprios para consumo.

B. **Tolerâncias de calibre**

Para todas as categorias, 10 % em número ou em peso de alhos franceses que não correspondam ao diâmetro mínimo previsto ou, para os alhos franceses classificados na Categoria I, à homogeneidade.

V. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO

A. **Homogeneidade**

O conteúdo de cada embalagem ou de cada molho na mesma embalagem deve ser homogéneo, deve incluir apenas alhos franceses com a mesma origem, qualidade e calibre (na medida em que é imposta uma homogeneidade, no que diz respeito a este último critério) e sensivelmente o mesmo desenvolvimento e coloração.

No que diz respeito aos alhos franceses classificados na Categoria III, a homogeneidade pode limitar-se à origem.

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

B. **Apresentação**

Os alhos franceses podem ser apresentados do seguinte modo:

— quer alinhados regularmente na embalagem,

— quer em molhos, apresentados ou não em embalagem.

C. **Acondicionamento**

Os alhos franceses 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 possam causar aos produtos alterações externas ou internas. É autorizada a utilização de materiais e nomeadamente de papéis ou carimbos que incluam indicações comerciais, sob reserva de a impressão ou etiquetagem serem feitas com tinta ou cola não tóxicas.

As embalagens não devem conter qualquer corpo estranho.

VI. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS INDICAÇÕES EXTERIORES

Cada embalagem, ou cada molho fornecido a granel, deve trazer as seguintes indicações em caracteres legíveis, indeléveis e visíveis do exterior:

A. **Identificação**

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

B. **Natureza do produto**

«Alhos franceses» 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

— número de molhos (no caso de apresentação em molhos arrumados em embalagem).

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

Em caso de apresentação em embalagem, estas indicações serão agrupadas no mesmo lado.

ANEXO II

NORMA DE QUALIDADE PARA AS BERINGELAS

I. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

A presente norma diz respeito às beringelas, frutas das variedades (cultivares) provenientes do *Solanum melongena L. var. esculentum, insanum et ovigerum,* destinadas a ser fornecidas ao consumidor no estado fresco, com exclusão das beringelas destinadas à transformação industrial.

Distinguem-se, segundo a sua forma:

— as beringelas de forma alongada,

— as beringelas de forma globular.

II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE

A norma tem como objectivo definir as qualidades que devem apresentar as beringelas após o acondicionamento e a embalagem.

A. **Características mínimas**

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

— inteiras,
— de aspecto fresco,
— consistentes,
— sãs; são excluídos os produtos atingidos pela podridão ou com alterações que os tornem impróprios para consumo,
— limpas, praticamente livres de matéria estranha visível,
— munidas de cálice e pedúnculo, que podem estar ligeiramente deteriorados,
— estar numa fase de desenvolvimento suficiente, sem que a sua polpa seja fibrosa ou lenhosa e sem um desenvolvimento excessivo das sementes (sem prejuízo das disposições particulares admitidas para a categoria III),
— sem humidade exterior anormal,
— sem odor e/ou sabor estranhos.

As beringelas devem apresentar um desenvolvimento e um estado tais que lhes permitam:

— suportar o transporte e a manutenção,
— chegar em condições satisfatórias ao local de destino.

B. **Classificação**

As beringelas são objecto de uma classificação em três categorias definidas do seguinte modo:

i) *Categoria I*

As beringelas classificadas nesta categoria devem ser de boa qualidade e apresentar as características do tipo varietal. Devem estar também praticamente isentas de queimaduras do sol. Podem contudo apresentar os seguintes defeitos, na condição de estes não prejudicarem nem o aspecto geral e a qualidade, nem a conservação e a apresentação do produto:

— um ligeiro defeito de forma,
— uma ligeira descoloração na base,
— ligeiras pisaduras e/ou ligeiros talhes cicatrizados com uma superfície total que não exceda os 3 centímetros quadrados.

ii) *Categoria II*

Esta categoria inclui as beringelas que não podem ser classificadas na Categoria I mas correspondem às características mínimas acima definidas. Na condição de manterem as suas características essenciais de qualidade e de apresentação podem apresentar:

— defeitos de forma,

— defeitos de coloração,

— ligeiras queimaduras de sol com uma superfície que não exceda os 4 centímetros quadrados,

— defeitos cicatrizados de pele com uma superfície que não exceda os 4 centímetros quadrados.

iii) *Categoria III* (1)

Esta categoria inclui as beringelas que não podem ser classificadas nas categorias superiores mas correspondem às características previstas para a Categoria II. Contudo, podem:

— ser ligeiramente fibrosas,

— apresentar um desenvolvimento importante das sementes,

— apresentar queimaduras do sol com uma superfície que não exceda os 6 centímetros quadrados,

— apresentar defeitos cicatrizados de pele com uma superfície que não exceda os 6 centímetros quadrados.

III. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALIBRAGEM

A calibragem é determinada:

— quer pelo diâmetro máximo da secção equatorial no eixo longitudinal,

— quer pelo peso.

A. **No caso de calibragem pelo diâmetro,** o diâmetro mínimo é fixado em 40 milímetros para as beringelas de forma alongada e em 70 melímetros para as beringelas de forma globular.

A diferença entre a peça mais pequena e a maior da mesma embalagem não deve ultrapassar:

— 20 milímetros para as beringelas de forma alongada,

— 25 milímetros para as beringelas de forma globular.

B. **No caso de calibragem pelo peso,** o peso mínimo é fixado em 100 gramas. Deve ser respeitada a escala seguinte:

— 100 a 300 gramas, com uma diferença máxima de 75 gramas entre a beringela mais pequena e a maior na mesma embalagem,

— 300 a 500 gramas, com uma diferença máxima de 100 gramas entre a beringela mais pequena e a maior na mesma embalagem,

— acima de 500 gramas, com uma diferença máxima de 250 gramas entre a beringela mais pequena e a maior na mesma embalagem.

O respeito das escalas de calibragem é obrigatório para a Categoria I.

Além disso, as beringelas de forma alongada devem ter um comprimento mínimo de 80 milímetros sem o pedúnculo.

IV. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS

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

A. **Tolerâncias de qualidade**

i) *Categoria I*

Dez por cento em número ou em peso de beringelas que não correspondam às características da categoria, mas sejam conformes com as da Categora II ou admitidas excepcionalmente nas tolerâncias desta categoria.

ii) *Categoria II*

Dez por cento em número ou em peso de beringelas que não correspondam às características da categoria nem às características mínimas, à excepção dos produtos atingidos pela podridão, com pisaduras pronunciadas, fendas não cicatrizadas ou qualquer outra alteração que os torne impróprios para consumo.

iii) *Categoria III*

Quinze por cento em número ou em peso de beringelas que não correspondam às características da categoria nem às características mínimas, à excepção dos produtos atingidos pela podridão, com pisaduras pronunciadas, fendas não cicatrizadas ou qualquer outra alteração que os torne impróprios para consumo.

(1) Categoria suplementar na acepção 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 subordinado a uma decisão a tomar com base no nº 1 do artigo 4º do mesmo regulamento.

B. **Tolerâncias de calibre**

i) *Categoria I*

Dez por cento em número ou em peso de beringelas que correspondam ao calibre imediatamente inferior ou superior ao que é mencionado na embalagem.

ii) *Categorias II e III*

Dez por cento em número ou em peso de beringelas que não correspondam ao calibre mínimo.

Porém, não é admitida tolerância para as beringelas com um diâmetro inferior em mais de 5 milímetros em relação ao diâmetro mínimo ou, para a calibragem a peso, para as beringelas com um peso inferior a 90 gramas.

V. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO

A. **Homogeneidade**

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e incluir apenas beringelas da mesma origem, tipo comercial, qualidade e calibre (na medida em que é imposta uma calibragem no que diz respeito a este último critério) e sensivelmente com o mesmo estado de desenvolvimento e coloração.

No que diz respeito às beringelas classificadas na Categoria II, a homogeneidade pode limitar-se à origem e ao tipo comercial.

As beringelas de forma alongada contidas na mesma embalagem devem ter um comprimento suficientemente uniforme.

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

B. **Acondicionamento**

As beringelas 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 uma matéria tal que não possam causar aos produtos alterações externas ou internas. É autorizada a utilização de materiais e nomeadamente de papéis ou carimbos que incluam indicações comerciais, sob reserva de a impressão ou etiquetagem serem feitas com tintas ou colas não tóxicas.

As embalagens não devem conter qualquer corpo estranho.

VI. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS INDICAÇÕES EXTERIORES

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

A. **Identificação**

Embalador e/ou expedidor } nome e endereço ou identificação simbólica emitida ou reconhecida por um serviço oficial

B. **Natureza do produto**

— «Beringelas» se o conteúdo não for visível do exterior.

— nome da 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) expresso:

— quer pelos diâmetros mínimo e máximo quando se tratar de calibragem pelo diâmetro,

— quer pelos pesos mínimo e máximo quando se tratar de calibragem pelo peso.

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

ANEXO III

NORMA DE QUALIDADE PARA ABOBORINHAS (COURGETTES)

I. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

A presente norma diz respeito às aboborinhas, colhidas no estado jovem e tenras, antes de as sementes ficarem firmes, das variedades (cultivares) provenientes da *Cucurbita pepo L.* (1) destinadas a serem fornecidas ao consumidor no estado fresco, com exclusão das aboborinhas destinadas à transformação industrial.

II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE

A norma tem como objectivo definir as qualidades que devem apresentar as aboborinhas após o acondicionamento e a embalagem.

A. **Características mínimas**

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

— inteiras, incluindo um pedúnculo que pode estar ligeiramente danificado,

— de aspecto fresco,

— firmes,

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

— isentas de danos causados por insectos ou outros parasitas,

— isentas de cavidades,

— isentas de fendas,

— limpas, praticamente, de matéria estranha visível,

— estar numa fase de desenvolvimento suficiente, antes de as sementes ficarem firmes (sem prejuízo das disposições particulares admitidas para a Categoria III),

— sem humidade exterior anormal,

— sem odor e/ou sabor estranhos.

As aboborinhas devem apresentar um desenvolvimento e um estado tais que lhes permitam:

— suportar o transporte e a manutenção,

— chegar em condições satisfatórias ao local de destino.

B. **Classificação**

As aboborinhas são objecto de uma classificação em três categorias assim definidas:

i) *Categoria I*

As aboborinhas classificadas nesta categoria devem ser de boa qualidade e apresentar as características do tipo varietal.

Podem contudo apresentar os seguintes defeitos, na condição de estes não prejudicarem o aspecto, a qualidade, a conservação e a apresentação do produto:

— ligeiros defeitos de forma,

— ligeiros defeitos de coloração,

— ligeiros defeitos de pele, cicatrizados.

As aboborinhas devem incluir um pedúnculo que não tenha um comprimento superior a 3 centímetros.

ii) *Categoria II*

Esta categoria inclui as aboborinhas que não podem ser classificadas na Categoria I, mas correspondem às características mínimas acima definidas.

Na condição de manterem as suas características essenciais de qualidade e de apresentação, podem apresentar:

— defeitos de forma,

— defeitos de coloração,

— ligeiras queimaduras do sol,

— defeitos de pele cicatrizados, na condição de não prejudicarem a sua conservação.

(1) As aboborinhas que tenham as sementes desenvolvidas de maneira significativa, denominadas «Marrow» no Reino Unido e na Irlanda, não são abrangidas pela norma.

iii) *Categoria III* (1)

Esta categoria inclui as aboborinhas que não podem ser classificadas nas categorias superiores, mas correspondem às características previstas para a Categoria II. Contudo, podem apresentar:

— um certo desenvolvimento das sementes,

— ligeiros vestígios de terra.

III. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALIBRAGEM

A calibragem das aboborinhas é determinada:

— quer pelo seu comprimento,

— quer pelo seu peso.

a) No caso de calibragem pelo comprimento, este é medido entre o ponto de junção do pedúnculo com a extremidade corolária do fruto, de acordo com a seguinte escala:

— 7 centímetros a 14 centímetros inclusive,

— 14 centímetros exclusive a 21 centímetros inclusive,

— 21 centímetros exclusive a 30 centímetros inclusive.

b) No caso de calibragem pelo peso, deve ser respeitada a seguinte escala:

— 50 gramas a 100 gramas inclusive,

— 100 gramas exclusive a 225 gramas inclusive,

— 225 gramas exclusive a 450 gramas.

O respeito das escalas de calibragem não é obrigatório para a Categoria III.

IV. DISPOSIÇÕES RESPEITANTES ÀS TOLERÂNCIAS

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

A. **Tolerâncias de qualidade**

i) *Categoria I*

Dez por cento em número ou em peso de aboborinhas que não correspondam às características da categoria mas sejam conformes com as da Categoria II ou admitidas excepcionalmente nas tolerâncias desta categoria.

ii) *Categoria II*

Dez por cento em número ou em peso de aboborinhas que não correspondam às características da categoria nem às características mínimas, à excepcão dos produtos atingidos pela podridão, com pisaduras pronunciadas, talhes não cicatrizados ou qualquer outra alteração que os torne impróprios para consumo.

iii) *Categoria III*

Quinze por cento em número ou em peso de aboborinhas que não correspondam às características da categoria nem às características mínimas, à excepção dos produtos atingidos pela podridão, com pisaduras pronunciadas, talhes não cicatrizados ou qualquer outra alteração que os torne impróprios para consumo.

B. **Tolerânçias de calibre**

i) *Categorias I e II*

Dez por cento em número ou em peso de aboborinhas que correspondam ao calibre imediatamente inferior ou superior ao que é mencionado na embalagem. Contudo, esta tolerância só pode incidir sobre os produtos cujas dimensões ou peso tenham uma diferença máxima de 10 % em relação aos limites fixados.

ii) *Categoria III*

Dez por cento em número ou em peso de aboborinhas cujas dimensões ou peso tenham uma diferença máxima de 10 % em relação aos limites fixados.

(1) Categoria suplementar na acepção 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 a tomar com base no nº 1 do artigo 4º do mesmo regulamento.

V. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO

A. **Homogeneidade**

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e incluir apenas aboborinhas da mesma origem, qualidade e calibre (na medida em que é imposta uma calibragem, no que diz respeito a este último critério), e sensivelmente com o mesmo estado de desenvolvimento e coloração.

No que diz respeito às aboborinhas classificadas na Categoria II, a homogeneidade pode limitar-se à origem.

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

B. **Acondicionamento**

As aboborinhas 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 uma matéria tal que não possam causar aos produtos alterações externas ou internas. É autorizada a utilização de materiais e nomeadamente de papéis ou carimbos que incluam indicações comerciais, sob reserva de a impressão ou etiquetagem serem feitas com tintas ou colas não tóxicas.

As embalagens não devem conter qualquer corpo estranho.

VI. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS INDICAÇÕES EXTERIORES

Cada encomenda deve trazer, em caracteres agrupados sobre o mesmo lado, as seguintes indicações legíveis, indeléveis e visíveis do exterior:

A. **Identificação**

Embalador e/ou expedidor: nome e endereço ou identificação simbólica emitida ou reconhecida por um serviço oficial

B. **Natureza do produto**

«Aboborinhas» 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 (no caso de calibragem) expresso:

  — quer pelas dimensões mínimas e máximas quando se tratar de calibragem pelo comprimento,

  — quer pelo pesos mínimo e máximo, quando se tratar de calibragem pelo peso.

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