384R1709

Nº L 162/8 Jornal Oficial das Comunidades Europeias 20. 6. 84

REGULAMENTO (CEE) Nº 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

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

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

Tendo em conta o Regulamento (CEE) nº 516/77 do Conselho, de 14 de Março de 1977, que estabelece a organização comum de mercado no sector dos produtos transformados à base de frutas e produtos hortícolas (1), com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) nº 988/84 (2), e, nomeadamente, o nº 4 do seu artigo 3º *B*, o nº 5 do seu artigo 3º*C* e o nº 3 do seu artigo 3º *D*,

Considerando que o artigo 3º do Regulamento (CEE) nº 516/77 prevê um regime de ajuda à produção para certos produtos; que, no âmbito deste regime, há que pagar um preço mínimo aos produtores e a ajuda à produção deve ser paga com base no peso líquido do produto transformado;

Considerando que a qualidade das frutas secas destinadas à transformação e das frutas secas susceptíveis de serem oferecidas para consumo directo é variável; que convém fixar o preço mínimo e a ajuda à produção para uma categoria determinada; que convém derivar dessa categoria o preço mínimo e o montante da ajuda para as categorias diferentes daquela para que foram fixados; que convém ter em conta, no que diz respeito a estas derivações, as características das diversas categorias; que é necessário definir essas categorias;

Considerando que o nº 1, ponto b) do artigo 3º *D* do Regulamento (CEE) nº 516/77 prevê que os produtos transformados devem satisfazer normas de qualidade mínima comunitárias a determinar; que tais normas estão já a ser aplicadas para determinadas frutas secas; que convém manter a aplição das normas previstas no Regulamento (CEE) nº 2425/81 (3) para os figos secos;

Considerando que os concentrados de tomate têm teores de extracto seco diferentes; que convém fixar a ajuda em relação a um produto piloto, para facilitar a aplicação do regime de ajuda à produção; que a ajuda para os concentrados de tomate com teor de extracto seco diferente será derivada do montante fixado; que convém calcular as derivações em função de teor em peso de matéria seca;

Considerando que o Regulamento (CEE) nº 1602/82 (4), com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) nº 2035/83 (5), fixa os coeficientes a aplicar ao montante da ajuda à produção para os concentrados de tomate no decurso da campanha de 1983/84; que esses coeficientes eram calculados com base em critérios que não o peso líquido dos produtos; que, doravante, a ajuda à produção será paga com base no peso líquido, de forma que não convém continuar a aplicar esses coeficientes; que a cessação imediata dessa aplicação provocaria uma diminuição brusca da ajuda paga para certos calibres de produtos embalados, o que podia suscitar problemas de escoamento; que convém, por consequência, proceder a uma diminuição progressiva;

Considerando que as medidas previstas no presente regulamento estão de acordo com o parecer do Comité de Gestão dos Produtos Transformados à Base de Frutas e Legumes,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1º

1. O preço mínimo a pagar ao produtor pelos figos secos não transformados é fixado por cada 100 quilogramas de peso líquido da categoria C.

Para as outras categorias, o preço mínimo é multiplicado por um dos coeficientes fixados no Anexo I.

2. Para beneficiarem do pagamento do preço mínimo, os figos secos não transformados devem corresponder às características e a uma das categorias constantes do Anexo II.

Artigo 2º

1. A ajuda à produção para figos secos é fixada para 100 quilogramas de peso líquido da categoria C.

Para as outras categorias e para as pastas de figo, o montante de ajuda é multiplicado por um dos coeficientes fixados no Anexo I.

(1) JO nº L 73 de 21. 3. 1977, p. 1.
(2) JO nº L 103 de 16. 4. 1984, p. 11.
(3) JO nº L 240 de 24. 8. 1981, p. 1.
(4) JO nº L 179 de 23. 6. 1982, p. 16.
(5) JO nº L 200 de 23. 7. 1983, p. 12.

2. Para beneficiar do pagamento da ajuda, os figos secos e as pastas de figo devem corresponder às características e a uma das classificações constantes do Anexo III.

Artigo 3º

1. O preço mínimo a pagar ao produtor pelas ameixas de Ente e a ajuda à produção para as passas de ameixa são fixados para 100 quilogramas de peso líquido para 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 III.

2. Para beneficiarem do pagamento do preço mínimo e da ajuda, as ameixas de Ente secas e as passas de ameixa devem titular de 21 a 23 % de humidade.

Artigo 4º

1. A ajuda à produção para os concentrados de tomate é fixada para 100 quilogramas de peso líquido de concentrado de tomate com um teor de extracto seco igual ou superior a 28 % mas inferior a 30 %.

Para os concentrados de tomate que apresentem outros teores de extracto seco, o montante da ajuda deve ser multiplicado por um dos coeficientes fixados no Anexo V.

2. Para as campanhas de comercialização de 1984/1985, 1985/1986 e 1986/1987, a ajuda à produção a pagar para concentrados de tomate com um teor de extracto seco inferior a 93 % acondicionados em recipientes de menos de 1,5 quilogramas, incluindo a embalagem imediata, deve ser acrecida das percentagens fixadas no Anexo V.

Artigo 5º

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 desde o começo da campanha de comercialização de 1984/1985 para qualquer dos produtos a que diz respeito.

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

Feito em Bruxelas em 19 de Junho de 1984.

Pela Comissão

Poul DALSAGER

Membro da Comissão

ANEXO I

FIGOS SECOS

I

Coeficientes aplicáveis ao preço mínimo

Categoria	Coeficiente
A	1,23196
B	1,10145
D	0,76814

II

Coeficientes aplicáveis à ajuda à produção

Apresentação / Qualidade	Com peso líquido igual ou inferior a 1 quilograma			Outros
	Rosário de figos e figos dispostos em filas sucessivas	«Round», «Protoben», «Lerida» e pasta de figo	Figos a granel	
A	1,3712	1,2536	1,20	1,0186
B	1,2569	1,1492	1,10	0,9337
C	1,1426	1,0447	1,00	0,8488
D	1,0284	0,9402	0,90	0,7639

ANEXO II

FIGOS SECOS NÃO TRANSFORMADOS

DEFINIÇÃO

Os figos secos não transformados devem provir de frutos maduros das variedades (cultivares) derivadas do *Ficus carica domestica L.*

A. **Classificação e características**

Os figos secos não transformados são classificados em quatro categorias definidas como segue:

(i) *Categoria A*

Os figos secos classificados nesta categoria devem ser colhidos em estado de pela maturação:

Devem:

— ter pele fina e polpa de consistência melífica,
— ser de cor amarela clara uniforme,
— estar limpos,
— apresentar um número de frutos por quilograma que não seja superior a 64.

(ii) *Categoria B*

Os figos classificados nesta categoria devem ter sido colhidos maduros.

Devem:

— ter pele fina e polpa de consistência melífica,
— ser de cor uniforme,
— estar limpos,
— apresentar um número de frutos por quilograma que não seja superior a 74.

(iii) *Categoria C*

Os figos secos classificados nesta categoria devem ter sido colhidos maduros.

Devem:

— ter pele fina e polpa de consistência melífica,
— apresentar uma certa uniformidade de cor,
— estar limpos,
— apresentar um número de frutos por quilograma que não seja superior a 94.

(iv) *Categoria D*

Os figos secos classificados nesta categoria devem ter sido colhidos maduros e estar limpos.

B. **Teor de humidade**

O teor de humidade dos figos secos não deve ser superior a 24 %.

C. **Tolerâncias**

São admissíveis tolerâncias de qualidade em cada embalagem para os produtos que não satisfaçam as exigências da categoria em questão.

(i) *Categoria A*

— 15 %, em número ou em peso, de figos secos danificados interior ou exteriormente por qualquer motivo, dos quais, no máximo, 5 % de figos danificados por insectos,

— 1 %, em número ou em peso, de figos secos impróprios para a transformação.

(ii) *Categoria B*

— 25 %, em número ou em peso dos figos secos danificados interior ou exteriormente por qualquer motivo, dos quais, no máximo, 12 % de figos danificados por insectos,

— 4 %, em número ou em peso, de figos secos impróprios para a transformação.

(iii) *Categoria C*

— 35 %, em número ou em peso, de figos secos danificados interior ou exteriormente por qualquer motivo, dos quais, no máximo, 20 % de figos danificados por insectos,

— 6 %, em número ou em peso, de figos secos impróprios para a transformação.

(iv) *Categoria D*

— 50 %, em número ou em peso, de figos secos danificados interior ou exteriormente por qualquer motivo.

ANEXO III

NORMAS DE QUALIDADE PARA FIGOS SECOS E PASTAS DE FIGO

A. NORMAS DE QUALIDADE PARA FIGOS SECOS

I. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

As presentes normas referem-se a figos secos por processos naturais, provenientes de frutos maduros das variedades (cultivares) derivadas do *Ficus carica domestica L.*

II. CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE

A norma tem por objectivo definir as qualidades que os figos secos devem apresentar após a transformação.

A. **Classificação**

Os figos secos não transformados são classificados em quatro categorias definidas como segue:

(i) *Categoria A* («Grade A» ou «Extra» ou «Fancy»)

Os figos secos classificados nesta categoria nesta categoria devem ser colhidos em estado de plena maturação.

Devem:

— ter pele fina e polpa de consistência melífica,

— ser de cor amarela clara uniforme,

— estar perfeitamente limpos,

— estar isentos de substâncias estranhas,

— apresentar um número de frutos por quilograma que não seja superior a 62.

(ii) *Categoria B* («Grade B» ou «Choice»)

Os figos secos classificados nesta categoria devem ser colhidos maduros.

Devem:

— ter pele fina e polpa de consistência melífica,

— ser de cor uniforme,

— estar limpos,

— estar isentos de substâncias estranhas,

— apresentar um número de frutos por quilograma que não seja superior a 72.

(iii) *Categoria C* («Grade C» ou «Commercial» ou «Current»)

Os figos classificados nesta categoria devem ser colhidos maduros.

Devem:

— ter pele fina e polpa de consistência melífica,

— apresentar uma certa uniformidade de cor,

— estar limpos,

— estar isentos de substâncias estranhas,

— apresentar um número de frutos por quilograma que não seja superior a 80.

(iv) *Categoria D* («Grade D» ou «Standard»)

Os figos secos classificados nesta categoria devem ser colhidos maduros.

Devem:

— estar limpos,

— estar isentos de matérias estranhas,

— apresentar um número de frutos por quilograma que não seja superior a 94.

B. **Teor de água**

O teor de água dos figos secos não deve ser superior a 24 %.

Este teor pode todavia ser ultrapassado aquando de um tratamento especial de amolecimento da pele, desde que seja garantida a boa conservação dos frutos.

III. CALIBRAGEM

A calibragem é determinada, para cada categoria, pelo número de frutos por quilograma.

IV. TOLERÂNCIAS

São admissíveis tolerâncias de qualidade em cada embalagem para os produtos que não satisfaçam as exigências da categoria em questão.

A. **Tolerâncias de qualidade**

(i) *Categoria A*

— 10 %, em número ou em peso, de figos secos interior ou exteriormente danificados por qualquer motivo, dos quais, no máximo, 4 % de figos danificados por insectos.

(ii) *Categoria B*

— 15 %, em número ou em peso, de figos secos interior ou exteriormente danificados por qualquer motivo, dos quais, no máximo, 6 % de figos danificados por insectos.

(iii) *Categoria C*

— 20 %, em número ou em peso, de figos secos interior ou exteriormente danificados por qualquer motivo, dos quais, no máximo, 10 % de figos danificados por insectos.

— 2 %, em número ou em peso, de figos secos impróprios para a transformação.

(iv) *Categoria D*

— 25 %, em número ou em peso, de figos secos interior ou exteriormente danificados por qualquer motivo, dos quais, no máximo, 12 % de figos danificados por insectos,

— 4 %, em número ou peso, de figos secos impróprios para consumo.

B. **Tolerâncias de calibre**

As tolerâncias de calibre admissíveis nas diferentes categorias estão indicadas no quadro abaixo:

Categoria	Tolerância consoante o peso unitário em gramas	Percentagem de figos por quilograma
A	Menos de 16 até mais de 14	10
B	Menos de 14 até mais de 12,5	15
C	Menos de 12,5 até mais de 10,5	20
D	Menos de 10,5 até mais de 8	25

V. ACONDICIONAMENTO E APRESENTAÇÃO

A. **Acondicionamento**

Os figos secos devem ser acondicionados de forma a assegurar-lhes uma protecção conveniente.

Os figos secos devem ser embalados em caixotes de madeira, caixas de cartão, papel, latas, etc.

Os caixotes de madeira devem ser revestidos interiormente com papel encerado, polietileno ou qualquer outro material autorizado.

Para as embalagens de cartão ou papel, só é exigido revestimento interior nos casos de acondicionamento dos figos a garnel ou em rosários.

Os figos apresentados a granel ou enfiados podem ser acondicionados em sacos de cânhamo ou de juta desde que estes sejam forrados interiormente de papel, polietileno ou de um tecido fino de algodão. O conteúdo do tipo de embalagem escolhido não deve exceder 25 quilogramas.

Os materiais utilizados para embalar figos secos devem ser novos, secos e inodoros. No que diz respeito às embalagens de madeira, estas devem ser de forma rectangular, farbricadas de madeira inodora e devem estar bem aplainadas no exterior.

É proibida a utilização de madeira de pinho.

B. **Apresentação**

Os diferentes modos de apresentação são os que estão em uso no mercado internacional:

(i) «String figs»: rosário de figos;

(ii) «Layer»: figos golpeados dispostos em filas sucessivas e contidos em pacotes;

(iii) «Protoben», «Lérida» ou «Round», segundo a forma dada a cada figo; trata-se de pacotes contendo figos inteiros dispostos em camadas sucessivas;

(iv) «Loose»: figos a granel;

(v) «Loose in bags»: figos a granel em sacos;

(vi) «Loose in cartons»: figos a granel em caixas de cartão.

VI. Marcação

Cada embalagem deve conter em caracteres legíveis e indeléveis, as indicações seguintes:

A. **Identificação**

Nome e endereço e/ou marca comercial do embalador ou do expedidor.

B. **Natureza do produto**

«Figos secos».

C. **Origem do produto**

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

D. **Características comerciais**

— Categoria de qualidade,

— peso líquido,

— modo de apresentação,

— ano da colheita.

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

B. NORMA DE QUALIDADE PARA PASTAS DE FIGOS

I. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

A presente norma refere-se a pastas de figo preparadas a partir de figos secos transformados tal como definidos na norma que lhes diz respeito.

II. CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE

Esta norma tem por objectivo definir as qualidades que devem apresentar as pastas de figo.

Classificação

As pastas de figo são classificadas em duas categorias, definidas como segue:

(i) *Categoria A ou «Finest»*

A pasta de figos classificada nesta categoria pode ser preparada a partir de figos secos transformados que satisfaçam as prescrições de qualidade fixadas na norma que lhes diz respeito. Não devem, no entanto, apresentar mais de 10 %, em número ou em peso, de frutos interiormente danificados, dos quais no máximo 5 % de frutos danificados por insectos.

Os figos devem, além disso, ter sido objecto de uma lavagem com água quente e ter sofrido uma desidratação cujo fim é repor o seu teor de água em 22 %.

A pasta de figos não pode ser classificada nesta categoria se, na sequência de uma análise laboratorial de uma amostra de 100 gramas, for constatada a presença:

— de mais de 13 cabeças de insectos,

— de mais de 50 partes de insectos,

— de mais de 50 ácaros,

— de excrementos ou pêlos de roedores.

(ii) *Categoria B ou «Choice»*

A pasta de figo classificada nesta categoria pode ser preparada a partir de figos secos transformados que satisfaçam as prescrições de qualidade fixadas na norma que lhes diz respeito. Não deve, no entanto, apresentar mais de 20 %, em número ou em peso, de frutos com danos interiores, dos quais no máximo 10 % de frutos danificados por insectos.

Os figos devem, além disso, ter sido objecto de uma lavagem com água quente e ter sofrido uma desidratação cujo objectivo é repor o seu teor de água em 22 %.

A pasta de figos não pode ser classificada nesta categoria se, na sequência da análise laboratorial de uma amostra de 100 gramas, for constatada a presença:

— de mais de 20 cabecas de insectos,

— de mais de 70 partes de insectos,

— de mais de 60 ácaros,

— de excrementos ou de pêlos de roedores.

III. ACONDICIONAMENTO EY APRESENTAÇÃO

As pastas de figo devem ser acondicionadas de forma a assegruar-lhes uma protecção conveniente.

São embaladas em caixas de madeira, cartão, papel, latas, etc.

As embalagens de madeira, cartão ou papel devem ser revestidas interiormente de papel impermeável ou polietileno.

O conteúdo dos diferentes tipos de embalagem ecima referidos não devem exceder 40 quilogramas.

IV. MARCAÇÃO

Cada embalagem deve ter apostas, em caracteres legíveis e indeléveis, as indicações seguintes:

A. **Identificação**

Nome e endereço e/ou marca comercial do embalador ou do expedidor.

B. **Natureza do produto**

«Pasta de figo».

C. **Origem do produto**

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

D. **Características comerciais**

— Categoria de qualidade,

— peso líquido,

— modo de apresentação,

— ano da colheita.

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

ANEXO IV

AMEIXAS DE ENTE SECAS E AMEIXAS EM PASSA

Calibres (Nº em 500 gramas de ameixas de Ente secas)	Coeficientes
122 e mais	0,40000
120	0,50000
118	0,52732
116	0,54550
114	0,56368
112	0,58186
110	0,60000
108	0,61822
106	0,63640
104	0,65458
102	0,67276
100	0,69094
99	0,70000
98	0,70912
96	0,72730
94	0,74548
92	0,76366
90	0,78184
88	0,80000
86	0,81820
84	0,83638
82	0,85456
80	0,87274
78	0,89092
77	0,90000
76	0,90910
74	0,92728
72	0,94546
70	0,96364
68	0,98182
66	1,00000
64	1,01818
62	1,03636
60	1,05454
58	1,07272
56	1,09090
55	1,10000
54	1,10908
52	1,12726
50	1,14544
48	1,16362
46	1,18180
44	1,20000
42	1,21816
40	1,23634
38	1,25452
36	1,27270
34	1,29088
33	1,30000
32 e menos	1,30906

Para as ameixas de Ente secas, destinadas a utilizações industriais, o coeficiente a aplicar, qualquer que seja o calibre, é de 0,40000.

ANEXO V

CONCENTRADOS DE TOMATE

I

Coeficientes referidos no nº 1 do artigo 4º

Teor de extracto seco		Coeficientes
Igual ou superior a %	mas inferior a %	
12	14	0,44828
14	16	0,51724
16	18	0,58621
18	20	0,65517
20	22	0,72414
22	24	0,79310
24	26	0,86207
26	28	0,93103
28	30	1,00000
30	32	1,06897
32	34	1,13793
34	36	1,20689
36	38	1,27586
38	40	1,34483
40	42	1,41379
42	93	1,44828
93	100	3,32759

II

Percentagens referidas no nº 2 do artigo 4º

Ano de Comercialização	Peso inferior a 1,5 kg, mas igual ou superior a 0,7 kg, incluindo a embalagem para uso imediato	Peso inferior a 0,7 kg mas igual ou superior a 0,25 kg, incluindo a embalagem para uso imediato	Peso inferior a 0,25 kg e igual ou superior a 0,15 kg, incluindo a embalagem para uso imediato	Peso inferior a 0,15 kg, incluindo a embalagem de uso imediato
1984/85	3,75	7,5	11,25	15
1985/86	2,50	5,0	7,50	10
1986/87	1,25	2,5	3,75	5