Este documento constitui um instrumento de documentação e não vincula as instituições

►**B**

REGULAMENTO (CE) N.º 1284/2002 DA COMISSÃO
de 15 de Julho de 2002
que estabelece a norma de comercialização aplicável às avelãs com casca

(JO L 187 de 16.7.2002, p. 14)

Alterado por:

		Jornal Oficial		
		n.º	página	data
►**M1**	Regulamento (CE) n.º 46/2003 da Comissão de 10 de Janeiro de 2003	L 7	61	11.1.2003
►**M2**	Regulamento (CE) n.º 907/2004 da Comissão de 29 de Abril de 2004	L 163	50	30.4.2004

▼B

REGULAMENTO (CE) N.º 1284/2002 DA COMISSÃO

de 15 de Julho de 2002

que estabelece a norma de comercialização aplicável às avelãs com casca

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 2200/96 do Conselho, de 28 de Outubro de 1996, que estabelece a organização comum de mercado no sector das frutas e produtos hortícolas ([1]), com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 545/2002 ([2]), e, nomeadamente, o n.º 2 do seu artigo 2.º,

Considerando o seguinte:

(1) As avelãs figuram, no anexo I do Regulamento (CE) n.º 2200/96, entre os produtos que devem ser objecto de normas. Para esse efeito, é conveniente, por razões de transparência no mercado mundial, atender à norma recomendada para as avelãs com casca pelo grupo de trabalho para a normalização dos géneros perecíveis e para o melhoramento da qualidade da Comissão Económica para a Europa das Nações Unidas (CEE/ONU).

(2) A aplicação dessa norma deve permitir eliminar do mercado os produtos de qualidade não satisfatória, orientar a produção de forma a satisfazer as exigências dos consumidores e facilitar as relações comerciais na base de uma concorrência leal, contribuindo assim para melhorar a rentabilidade da produção. Para esse efeito, a norma é aplicável a todos os estádios da comercialização.

(3) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité de Gestão das Frutas e dos Produtos Hortícolas Frescos,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

A norma de comercialização relativa às avelãs com casca do código NC 0802 21 00 e do código NC ex 08 13 50 consta do anexo.

A norma aplica-se a todos os estádios da comercialização, nas condições previstas no Regulamento (CE) n.º 2200/96.

Artigo 2.º

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

É aplicável a partir de 1 de Janeiro de 2003.

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

([1]) JO L 297 de 21.11.1996, p. 1.
([2]) JO L 84 de 28.3.2002, p. 1.

▼B

ANEXO

NORMA RELATIVA ÀS AVELÃS COM CASCA

I. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

A presente norma diz respeito às avelãs com casca das variedades (cultivares) de *Corylus avellana* L. e de *Corylus maxima* Mill. e respectivos híbridos sem invólucro nem cúpula, que se destinem a ser apresentadas ao consumidor, com exclusão das avelãs para transformação industrial.

II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE

O objectivo da norma é definir as características de qualidade que as avelãs com casca devem apresentar depois de acondicionadas e embaladas.

A. **Características mínimas** ([1])

i) Em todas as categorias, tidas em conta as disposições específicas previstas para cada categoria e as tolerâncias admitidas, as avelãs com casca devem apresentar-se:

a) Características da casca:

— bem formadas; a casca não deve apresentar uma deformação excessivam,

— inteiras; os defeitos superficiais ligeiros não são considerados defeitos,

— sãs; isentas de defeitos susceptíveis de alterar as propriedades naturais de conservação do fruto,

— isentas de ataques de parasitas,

— limpas; praticamente isentas de matérias estranhas visíveis,

— secas; isentas de humidades exteriores anormais,

— isentas de tegumento aderente (a superfície de uma casca individual não pode conter mais de 5 %, no total, de tegumento aderente).

b) Características da amêndoa:

— inteiras; os defeitos superficiais ligeiros não são considerados defeitos,

— sãs; são excluídos os produtos que apresentem podridões ou alterações que os tornem impróprios para consumo,

— suficientemente desenvolvidas; são excluídos os frutos atrofiados ou encarquilhados,

— limpas; praticamente isentas de matérias estranhas visíveis,

— isentas de insectos vivos ou mortos, em qualquer estádio de desenvolvimento,

— isentas de ataques de parasitas,

— isentas de filamentos de bolor visíveis a olho nu,

— isentas de rancidez,

— isentas de humidades exteriores anormais,

— isentas de odores e/ou sabores estranhos,

— isentas de manchas (incluindo a presença de uma cor negra) ou de alterações que tornem o fruto impróprio para consumo ([2]).

As avelãs com casca devem ser colhidas inteiramente maduras.

As avelãs não devem apresentar-se vazias.

O estado das avelãs deve permitir-lhes:

— suportar o transporte e as outras movimentações a que são sujeitas,

([1]) A definição dos defeitos consta do apêndice II do presente anexo.

([2]) A presença de avelãs com um miolo de cor castanha escura, geralmente acompanhada de uma ligeira separação dos cotilédones, que não altera nem o odor nem o sabor, não é considerada um defeito.

▼B

— chegar ao lugar de destino num estado satisfatório.

ii) Teor de humidade:

O teor de humidade das avelãs com casca não deve exceder 12 %, para a avelã no seu conjunto, e 7 %, para a amêndoa ([1]).

B. **Classificação**

As avelãs com casca são classificadas nas três categorias a seguir definidas:

i) Categoria «Extra»
As avelãs com casca classificadas nesta categoria devem ser de qualidade superior e devem apresentar as características da variedade e/ou do tipo comercial em questão ([2]).

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

ii) Categoria I
As avelãs com casca classificadas nesta categoria devem ser de boa qualidade e devem apresentar as características da variedade e/ou do tipo comercial em questão[4].

Podem apresentar ligeiros defeitos, desde que estes não prejudiquem o aspecto geral do produto, nem a sua qualidade, conservação e apresentação na embalagem.

iii) Categoria II
Esta categoria abrange as avelãs com casca que não podem ser classificadas nas categorias superiores, mas respeitam as características mínimas acima definidas.

Podem apresentar defeitos, desde que mantenham as características essenciais de qualidade, conservação e apresentação.

III. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALIBRAGEM

O calibre ou a crivagem são determinados pelo diâmetro máximo da secção equatorial. Definem-se, quer por um intervalo limitado por um calibre máximo e um calibre mínimo (calibragem), quer pela menção do calibre mínimo, seguida dos termos «e mais», ou do calibre máximo, seguida dos termos «e menos» (crivagem). A calibragem é obrigatória para os produtos das categorias «Extra» e I, mas facultativa para os produtos da categoria II.

É estabelecida a classificação seguinte:

Calibragem ([a])	Crivagem ([a])
22 e mais	22 mm e mais (ou menos)
20 a 22 mm	20 mm e mais (ou menos)
18 a 20 mm	18 mm e mais (ou menos)
16 a 18 mm	16 mm e mais (ou menos)
14 a 16 mm	14 mm e mais (ou menos)
12 a 14 mm	

([a]) Em suplemento a esta tabela de calibres, desde que o calibre ou o crivo em milímetros sejam também indicados na marcação, podem ser utilizados com denominações de calibre facultativas todos os calibres, incluindo calibres superiores.

Só as avelãs com casca com diâmetro igual ou superior a 16 mm podem ser incluídas na categoria «Extra» e só as avelãs com casca com diâmetro igual ou superior a 14 mm podem ser incluídas na categoria I. Para os produtos

([1]) O teor de humidade é determinado por um dos métodos indicados no apêndice I do presente anexo.

([2]) Tipo comercial: as avelãs de cada embalagem são de aspecto e de tipo geral similares e/ou fazem parte de um conjunto de variedades oficialmente definidas pelo país produtor.

▼B

apresentados ao consumidor final com a classificação «crivadas», não é permitido o calibre «e menos».

IV. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS

Em cada embalagem são admitidas determinadas tolerâncias de qualidade e de calibre no que respeita a produtos que não satisfazem os requisitos da categoria indicada.

A. **Tolerâncias de qualidade**

Defeitos admitidos	Tolerâncias admitidas (percentagem de frutos defeituosos, calculada em número ou em peso)		
	Categoria «Extra»	Categoria I	Categoria II
a) Tolerância total admitida para os defeitos da casca (calculada com base no peso total dos frutos com casca)	3	5	7
b) Tolerância total admitida para os defeitos da amêndoa (calculada com base no peso da amêndoa)	5	8 (a)	12 (a)
Tolerância para as amêndoas com bolor, podridão, rancidez (b) ou com ataques de insectos (c) (calculada com base no peso da amêndoa)	3	5	6
c) Matérias estranhas (calculada com base no peso total dos frutos com casca)	0,25	0,25	0,25
d) Cascas vazias (calculada com base no número)	4	6	8

(a) No cálculo destas percentagens, uma ligeira deformação da amêndoa não é considerada um defeito.
(b) Um aspecto oleoso do miolo não é necessariamente sinal de rancidez.
(c) Não são admitidos insectos ou animais nocivos em qualquer das categorias.

Para as categorias «Extra» e I é admitido um máximo de 12 %, em número ou em peso, de avelãs com casca de variedade, forma ou tipo comercial diferentes. Estas tolerâncias aplicam-se também à categoria II no caso de a variedade ou tipo comercial serem indicados.

B. **Impurezas minerais**

As cinzas não solúveis em ácido não devem exceder 1 g por kg.

C. **Tolerâncias de calibre**

Para todas as categorias é admitida uma tolerância máxima de 10 %, em número ou em peso, de avelãs com casca que não satisfaçam os requisitos do calibre indicado, desde que:

— essas avelãs satisfaçam os requisitos do calibre imediatamente inferior ou superior, quando o calibre for indicado por meio de um intervalo compreendido entre um diâmetro mínimo e um diâmetro máximo (calibragem),

— essas avelãs satisfaçam os requisitos do calibre imediatamente inferior, quando o calibre for indicado por meio da designação de um diâmetro mínimo seguido da menção «e mais» ou «e +» ou «+» (crivagem),

— essas avelãs satisfaçam os requisitos do calibre imediatamente superior, quando o calibre for indicado por meio da designação de um diâmetro máximo seguido da menção «e menos» ou «e –» (crivagem).

▼B

V. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO

A. **Homogeneidade**

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e comportar apenas avelãs com casca da mesma origem, qualidade, variedade ou tipo comercial e calibre (quando forem calibradas).

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

▼M1

Em derrogação das disposições precedentes da presente parte, os produtos abrangidos pelo presente regulamento podem ser misturados, nas embalagens de venda de peso líquido inferior a três quilogramas, com frutas e produtos hortícolas de espécies diferentes, nas condições previstas no Regulamento (CE) n.º 48/2003 da Comissão ([1]).

▼B

B. **Acondicionamento**

As avelãs com casca devem ser acondicionadas de modo a ficarem convenientemente protegidas.

Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos e estar limpos e não devem ser susceptíveis de provocar alterações internas ou externas nos produtos. É autorizada a utilização de materiais (nomeadamente de papéis ou selos) que ostentem indicações comerciais, desde que a impressão ou rotulagem sejam efectuadas com tintas ou colas não tóxicas.

As embalagens devem estar isentas de corpos estranhos.

▼M2

Os rótulos apostos individualmente nos produtos não devem deixar, ao serem retirados, nem vestígios visíveis de cola nem defeitos na epiderme.

▼B

C. **Apresentação**

As avelãs com casca devem ser apresentadas em sacos ou em embalagens sólidas.

VI. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À MARCAÇÃO

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

▼M2

A. **Identificação**

Nome e endereço do embalador e/ou do expedidor.

Esta menção pode ser substituída:

— em todas as embalagens, com excepção das pré-embalagens, pelo código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor, emitido ou reconhecido por um serviço oficial, antecedido da menção «embalador e/ou expedidor» ou de uma abreviatura equivalente,

— unicamente nas pré-embalagens, pelo nome e endereço do vendedor estabelecido na Comunidade, precedidos da menção «embalado para:» ou por uma menção equivalente. Nesse caso, a rotulagem deve também incluir um código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor. O vendedor fornecerá todas as informações consideradas necessárias pelos serviços de controlo quanto ao significado do referido código.

▼B

B. **Natureza do produto**

— «Avelãs com casca», se o conteúdo não for visível do exterior.

— Nome da variedade ou do tipo comercial para as categorias «Extra» e I (facultativo para a categoria II).

C. **Origem do produto**

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

([1]) JO L 7 de 11.1.2003, p. 65.

▼B

D. **Características comerciais**

— Categoria.

— Calibre indicado por meio:

  — dos diâmetros mínimo e máximo (calibragem), ou

  — do diâmetro mínimo seguido dos termos «e mais» ou «e +» ou «+», ou do diâmetro máximo seguido dos termos «e menos» ou «e –» (crivagem).

— Denominação do calibre (facultativa).

— Data-limite de consumo (facultativa).

— Peso líquido.

— Ano de colheita (facultativo).

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

▼M2

Não é necessário que ostentem as indicações previstas no primeiro parágrafo as embalagens que contenham embalagens de venda visíveis do exterior e ostentando, todas elas, as referidas indicações. As embalagens devem estar isentas de qualquer marcação susceptível de induzir em erro. Caso as embalagens se apresentem em paletes, as referidas indicações devem constar de uma ficha colocada pelo menos em duas faces da palete.

▼B

Apêndice I

DETERMINAÇÃO DO TEOR DE HUMIDADE

MÉTODO I — MÉTODO DE LABORATÓRIO

1. **Princípio**

Determinação do teor de humidade das avelãs com casca por perda de massa após exsicação à temperatura de 103 ºC (± 2 ºC) em estufa isotérmica à pressão atmosférica durante seis horas.

2. **Aparelhos e utensílios**

2.1. Almofariz de cerâmica e pilão, ou picadora de alimentos.

2.2. Balança de precisão, sensível ao miligrama.

2.3. Recipientes cilíndricos de vidro ou de metal, de fundo plano, com uma tampa bem ajustada; diâmetro de 12 cm, profundidade de 5 cm.

2.4. Estufa isotérmica com sistema de aquecimento eléctrico e com uma boa convecção natural, regulada a uma temperatura constante de 103 ºC (± 2 ºC).

2.5. Exsicador com um desidratante eficaz (por exemplo, cloreto de cálcio), munido de uma placa metálica para o arrefecimento rápido dos recipientes.

3. **Preparação da amostra**

Descascar a amostra, se for necessário, e triturá-la no almofariz — ou picá-la finamente — até obter fragmentos com um diâmetro de 2 a 4 mm.

4. **Tomas e determinações**

4.1. Secar os recipientes e respectivas tampas na estufa durante pelo menos duas horas e, em seguida, transferi-los para o exsicador. Deixar arrefecer os recipientes e as tampas até alcançarem a temperatura ambiente.

4.2. Efectuar a análise de quatro tomas de aproximadamente 50 g cada.

4.3. Pesar o recipiente vazio e a tampa com a aproximação de 0,001 g (M_0).

4.4. Pesar com a aproximação de 0,001 g tomas de aproximadamente 50 g e reparti-las pelo fundo do recipiente. Fechar rapidamente com a tampa e pesar o conjunto (M_1). Efectuar estas operações o mais rapidamente possível.

4.5. Colocar os recipientes abertos e as respectivas tampas lado a lado na estufa. Fechar a estufa e deixar secar durante seis horas. Abrir a estufa, colocar rapidamente as tampas nos recipientes e colocá-los no exsicador para que arrefeçam. Após arrefecimento à temperatura ambiente, pesar com a aproximação de 0,001 g o recipiente sempre coberto (M_2).

4.6. O teor de humidade da toma, em percentagem da massa, é calculado pela seguinte fórmula:

$$\text{Teor de humidade} = \frac{M_1 - M_2}{M_1 - M_0} \times 100$$

4.7. Registar o valor médio obtido para as quatro tomas.

MÉTODO II — MÉTODO RÁPIDO

1. **Princípio**

Determinação do teor de humidade com um aparelho de medição baseado no princípio da condutividade eléctrica. O aparelho de medição deve ser aferido em função do método de laboratório.

2. **Aparelhos e utensílios**

2.1. Almofariz de cerâmica e pilão, ou picadora de alimentos.

2.2. Aparelho de medição baseado no princípio da condutividade eléctrica.

▼B

3. **Determinações**

3.1. Encher um copo com o produto a analisar (previamente triturado no almofariz) e aparafusar o dispositivo de compressão até obter uma pressão constante.

3.2. Ler os valores na escala.

3.3. Após cada determinação, limpar cuidadosamente o copo por meio de uma espátula, de um pincel de pêlos rijos, de uma toalha de papel ou de uma bomba de ar comprimido.

▼B

Apêndice II

AVELÃS COM CASCA: DEFINIÇÕES DE TERMOS E DE DEFEITOS

— *Casca rachada ou fendida:*

Qualquer fissura aberta e visível superior a um quarto da circunferência da casca.

— *Defeitos da casca:*

Qualquer defeito que afecte a casca, mas não a amêndoa.

— *Seca:*

Significa que a casca está isenta de qualquer humidade superficial e que a casca e a amêndoa, combinadas, têm um teor de humidade inferior a 12 %.

— *Vazia:*

Significa que a casca não contém amêndoa.

— *Matérias estranhas:*

Qualquer matéria que não esteja habitualmente associada ao produto.

— *Ataques de insectos:*

Danos visíveis causados por insectos ou parasitas animais ou presença de insectos mortos ou de resíduos de insectos.

— *Inteira:*

Significa que a casca não está partida, fendida ou mecanicamente deteriorada; uma fissura ligeira não é considerada um defeito se a amêndoa se mantiver protegida.

— *Bolores:*

Filamentos de bolor visíveis a olho nu, no exterior ou no interior da amêndoa.

— *Rancidez:*

Oxidação dos lípidos ou dos ácidos gordos livres que provoca um sabor râncido. Um aspecto oleoso do miolo não é necessariamente sinal de rancidez.

— *Podridão/desintegração:*

Decomposição importante devida à acção de microrganismos.

— *Encarquilhada:*

Pregueamento de mais de 50 % da superfície da pele do fruto compacto que ocorre habitualmente nas estações de rendimentos elevados ou em caso de seca ou má nutrição ou, ainda, que constitui uma característica hereditária.

— *Atrofiada:*

Estado que resulta de uma adubação em tempo quente no momento em que a amêndoa se desenvolve rapidamente e que dá origem a um fruto duro, incapaz de amadurecer.

— *Bem formada:*

Significa que a casca não é disforme e que a sua forma corresponde às características da variedade ou do tipo comercial.