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

►**B**

REGULAMENTO (CE) N.º 1093/97 DA COMISSÃO

de 16 de Junho de 1997

que estabelece normas de comercialização aplicáveis ►M2 ———— ◄ às melancias

(JO L 158 de 17.6.1997, p. 21)

Alterado por:

		Jornal Oficial		
		n.º	página	data
►**M1**	Regulamento (CE) n.º 850/2000 da Comissão de 27 de Abril de 2000	L 103	21	28.4.2000
►**M2**	Regulamento (CE) n.º 1615/2001 da Comissão de 7 de Agosto de 2001	L 214	21	8.8.2001
►**M3**	Regulamento (CE) n.º 46/2003 da Comissão de 10 de Janeiro de 2003	L 7	61	11.1.2003

Rectificado por:

►**C1** Rectificação, JO L 139 de 2.6.1999, p. 34 (1093/97)

▼B

REGULAMENTO (CE) N.º 1093/97 DA COMISSÃO

de 16 de Junho de 1997

que estabelece normas de comercialização aplicáveis ►M2 ——— ◄ às melancias

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], e, nomeadamente, o n.º 2 do seu artigo 2.º,

Considerando que o Regulamento (CE) n.º 2200/96 enumera, no seu anexo I, os produtos para os quais as normas devem ser adoptadas; que, entre os produtos constantes do referido anexo, os melões e as melancias não foram ainda objecto de normas comunitárias; que, por conseguinte, é necessário fixar normas de comercialização para estes produtos; que, para o efeito, convém, por razões de transparência no mercado mundial, ter em conta as normas recomendadas para os produtos em causa pela Comissão Económica para a Europa das Nações Unidas;

Considerando que a aplicação dessas normas deve conduzir à eliminação no mercado dos produtos de qualidade não satisfatória, à orientação da produção de forma a satisfazer as exigências dos consumidores e à simplificação das relações comerciais com base numa concorrência leal, contribuindo assim para a melhoria da rentabilidade da produção;

Considerando que as normas são aplicáveis a todos os estádios de comercialização; que o transporte para grandes distâncias, a armazenagem por uma determinada duração ou as diferentes manipulações a que os produtos são submetidos podem provocar determinadas alterações devidas à evolução biológica dos produtos ou ao seu carácter mais ou menos deteriorável; que é necessário ter em conta essas alterações para a aplicação das normas nos estádios de comercialização posteriores ao estádio de expedição;

Considerando que as medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité de gestão das frutas e produtos hortícolas,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

▼M2

1. A norma de comercialização aplicável às melancias do código NC 0807 11 00 consta do anexo.

▼B

2. As normas aplicam-se a todos os estádios de comercialização, nos termos do Regulamento (CE) n.º 2200/96.

Todavia, nos estádios posteriores ao estádio de expedição, os produtos podem apresentar:

a) Uma ligeira diminuição do estado de frescura e de turgescência;

b) Tratando-se de produtos não classificados na categoria «extra», ligeiras alterações devidas à sua evolução e ao seu carácter mais ou menos deteriorável.

*Artigo 2*o

O presente regulamento entra em vigor em 1 de Julho de 1997.

[1] JO n.º L 297 de 21. 11. 1996, p. 1.

▼B

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

▼M2

ANEXO

▼B

NORMAS PARA AS MELANCIAS

I. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

A presente norma aplica-se às melancias das variedades (cultivares) pertencentes à espécie *Citrullus lanatus (Thunb.) Matsum. Et Nakai,* destinadas a ser fornecidas ao consumidor no estado fresco, com exclusão das melancias destinadas à transformação industrial.

II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE

A norma tem por objectivo definir as qualidades que as melancias devem apresentar após acondicionamento e embalagem.

A. **Características mínimas**

Em todas as categorias, atendendo às disposições especiais previstas para cada categoria e às tolerâncias permitidas, as melancias devem apresentar-se:

— inteiras,
— sãs; são excluídos os frutos que apresentem podridões ou alterações que os tornem inpróprios para consumo,
— limpas, praticamente isentas de matérias estranhas visíveis,
— praticamente isentas de parasitas,
— praticamente isentas de ataques de parasitas,
— firmes e suficientemente maduras; a cor e o sabor da polpa devem corresponder a um estado de maturação suficiente,
— não rachadas,
— isentas de humidade exterior anormal,
— isentas de odores e/ou de sabores estranhos.

O desenvolvimento e o estado das melancias devem permitir-lhes:

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

B. **Classificação**

As melancias são classificadas nas duas categorias a seguir definidas:

i) *Categoria I*

As melancias classificadas nesta categoria devem ser de boa qualidade.

Devem:

— ser bem formadas, tendo em conta as características da variedade,
— estar isentas de rachas e contusões; as pequenas rachas superficiais não são consideradas defeitos.

É permitido um ligeiro defeito de coloração para a coloração clara da parte da melancia que esteve em contacto com o solo durante o desenvolvimento.

O pedúnculo da melancia não deve ter um comprimento superior a 5 cm.

ii) *Categoria II*

Esta categoria inclui as melancias que não podem ser classificadas na categoria I mas que apresentam as características mínimas a seguir definidas.

Podem apresentar os defeitos a seguir indicados, desde que mantenham as suas características essenciais de qualidade, conservação e apresentação:

— ligeiros defeitos de forma,
— ligeiro defeito de coloração da casca,
— ligeiras contusões ou defeitos superficiais devidos, nomeadamente, a choques ou a ataques de parasitas ou doenças.

III. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALIBRAGEM

A calibragem é determinada pelo peso por unidade. O peso mínimo está fixado em 1,5 kg.

Nos casos de apresentação em embalagem, a diferença de peso entre a unidade mais ligeira e a mais pesada contidas numa mesma embalagem não deve exceder 2 kg ou 3,5 kg quando o peso da unidade mais leve exceder 6 kg.

▼B

O respeito dessa homogeneidade de peso não é obrigatório para as melancias apresentadas a granel.

IV. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS

São admitidas, em cada embalagem, ou em cada lote no caso da apresentação a granel, tolerâncias de qualidade e de calibre para os produtos não conformes com as exigências da categoria indicada.

A. **Tolerâncias de qualidade**

i) *Categoria I*

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

ii) *Categoria II*

10 % em número ou em peso de melancias que não correspondam às características da categoria nem às características mínimas, com exclusão dos frutos que apresentem podridão 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 melancias que não correspondam ao calibre identificado, mas que estejam compreendidos dentro do limite de 1 kg a mais ou a menos.

No entanto, a tolerância não pode, em caso algum, abranger melancias de peso inferior a 1 kg.

V. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO

A. **Homogeneidade**

O conteúdo de cada embalagem, ou lote no caso da apresentação a granel, deve ser homogéneo e incluir apenas melancias da mesma origem, variedade e qualidade.

A parte visível do conteúdo da embalagem, ou lote no caso da apresentação a granel, deve ser representativa do conjunto.

Além disso, na categoria I, a forma e a cor da casca das melancias devem ser homogéneas.

▼M3

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 melancias devem ser acondicionadas de forma a assegurar uma protecção conveniente do produto.

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

As embalagens, ou o lote no caso da apresentação a granel, devem estar isentas de qualquer corpo estranho.

As melancias expedidas a granel devem ser isoladas do chão e das paredes dos meios de transporte, por meio de um sistema de protecção adequado, novo e limpo e não susceptível de comunicar um sabor ou um odor anormal aos frutos.

C. **Apresentação**

As melancias podem se apresentadas:

— em embalagens,

— a granel.

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

▼B

VI. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À MARCAÇÃO

Cada embalagem deve ostentar, em caracteres agrupados do mesmo lado, legíveis, indeléveis e visíveis do exterior, as indicações que se seguem.

Para as melancias expedidas a granel (carregamento directo num veículo de transporte), essas indicações devem constar de um documento que acompanha a mercadoria, fixado de forma visível no interior do veículo.

Para esse tipo de apresentação, a menção do calibre, do peso líquido ou do número de unidades não é obrigatória.

A. **Identificação**

Embalador e/ou expedidor: Nome e endereço ou identificação simbólica emitida ou reconhecida por um serviço oficial. No entanto, quando é utilizado um código (identificação simbólica), a menção «embalador» e/ou «expedidor» (ou uma abreviatura equivalente) deve ser indicada junto desse código (identificação simbólica).

B. **Natureza do produto**

— «Melancias», 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 pelos peso mínimo e máximo,

— peso líquido ou número de peças.

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