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

REGULAMENTO (CEE) Nº 899/87 DA COMISSÃO
de 30 de Março de 1987
que fixa as normas de qualidade para as cerejas e os morangos

(JO nº L 88 de 31. 3. 1987, p. 17)

Alterado por:

	Jornal Oficial		
	nº	página	data
Regulamento (CEE) nº 3594/89 da Comissão de 30 de Novembro de 1989	L 350	61	1. 12. 1989
Regulamento (CEE) nº 1435/91 da Comissão de 30 de Maio de 1991	L 137	20	31. 5. 1991
Regulamento (CEE) nº 658/92 da Comissão de 16 de Março de 1992	L 70	15	17. 3. 1992
Regulamento (CE) nº 888/97 da Comissão de 16 de Maio de 1997	L 126	11	17. 5. 1997

REGULAMENTO (CEE) Nº 899/87 DA COMISSÃO
de 30 de Março de 1987
que fixa as normas de qualidade para as cerejas e os morangos

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 58 da Comissão ([3]) fixou nos anexos I/8 e I/9 normas de qualidade para as cerejas e os morangos; que essas normas foram alteradas pelos Regulamentos nº 51/65/CEE ([4]) e (CEE) nº 844/76 ([5]),

Considerando que se produziu uma evolução na produção e no comércio desses produtos, nomeadamente no que diz respeito às exigências dos mercados de consumo e de venda por grosso; que, portanto, as normas comuns de qualidade para as cerejas e os morangos devem ser alteradas para terem em conta essas novas exigências;

Considerando que essas alterações implicam a alteração da categoria de qualidade suplementar definida pelo Regulamento (CEE) nº 1194/69 do Conselho ([6]); que, para a definição desta, é conveniente ter em conta o interesse económico que apresentam para os produtores os produtos em causa e a necessidade de satisfazer as necessidades dos consumidores;

Considerando que as normas são aplicáveis em todos os estádios da comercialização; que o transporte a uma grande distância, o armazenamento de uma certa duração ou as diferentes manipulações às quais os produtos são submetidos podem causar certas alterações devidas à evolução biológica desses produtos ou ao seu carácter mais ou menos perecível; que é, pois, necessário ter em conta estas alterações na aplicação das normas nos estádios da comercialização que já sucedem ao estádio da expedição; que devendo os produtos da categoria «Extra» ser objecto de uma escolha e de um acondicionamento particularmente cuidados, só deve ser tomada em consideração, no que lhes diz respeito, 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 apresentar as normas assim alteradas num texto único;

([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 56 de 7. 7. 1962, p. 1606/62.
([4]) JO nº 55 de 3. 4. 1965, p. 793/65.
([5]) JO nº L 96 de 10. 4. 1976, p. 28.
([6]) JO nº L 157 de 28. 6. 1969, p. 1.

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

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1º

As normas de qualidade relativas às cerejas da subposição 08.07 C da pauta aduaneira comum e aos morangos da subposição 08.08 A da pauta aduaneira comum constam, respectivamente, dos Anexos I e II.

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

Todavia, nos estádios que se sucedem ao da expedição, os produtos podem apresentar em relação às prescrições das normas:

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

— para os produtos classificados nas categorias que não a categoria «Extra», ligeiras alterações devidas à sua evolução e ao seu carácter mais ou menos perecível.

Artigo 2º

O Regulamento nº 58 é alterado do seguinte modo:

— são suprimidos no artigo 1º os termos cerejas e morangos

— são revogados os Anexos I/8 e I/9 que estabelecem normas de qualidade respectivamente para as cerejas e os morangos.

Artigo 3º

O Regulamento (CEE) nº 1194/69 é alterado do seguinte modo:

— são suprimidos no artigo 1º os termos cerejas e morangos

— são revogados os Anexos IV e V relativos, respectivamente, às cerejas e aos morangos.

Artigo 4º

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

ANEXO I

NORMAS DE QUALIDADE PARA CEREJAS

I. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

A presente norma diz respeito às cerejas das variedades (cultivares) de *Prunus avium L.*, *Prunus cerasus L.*, ou dos seus híbridos, destinadas a ser fornecidas ao consumidor no estado fresco, com exclusão das cerejas destinadas à transformação industrial.

II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE

A norma tem como objectivo definir as qualidades que devem apresentar as cerejas 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, as cerejas devem ser:

— inteiras,

— de aspecto fresco,

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

— firmes (em função da variedade),

— limpas, praticamente isentas de matéria estranha visível,

— praticamente isentas de parasitas,

— isentas de humidade exterior anormal,

— isentas de odor e/ou sabor estranhos,

— munidas do seu pedúnculo ([1]).

Os produtos devem estar suficientemente desenvolvidos e possuir maturidade suficiente.

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

— suportar o transporte e a manutenção,

— chegar ao local de destino em condições satisfatórias.

B. **Classificação**

As cerejas são objecto de uma classificação em quatro categorias a seguir definidas:

(i) *Categoria «Extra»*

As cerejas classificadas nesta categoria devem ser de qualidade superior. Devem ser bem desenvolvidas e apresentar todas as características e a coloração típica da variedade. Devem ser isentas de defeitos, com excepção de alterações superficiais na epiderme muito ligeiras, desde que estas não afectem a qualidade e o aspecto geral do produto, nem a sua apresentação na embalagem.

(ii) *Categoria I*

As cerejas classificadas nesta categoria devem ser de boa qualidade.

Devem apresentar as características típicas da variedade. Podem, contudo, ter os seguintes defeitos, desde que não prejudiquem nem o aspecto exterior do fruto nem a sua conservação.

— um ligeiro defeito de forma,

— um ligeiro defeito de coloração.

Devem estar isentas de queimaduras, gretas, pisaduras ou defeitos causados pelo granizo.

([1]) Todavia, a ausência de pedúnculo é admitida:
— nas cerejas das variedades doces cujo pedúnculo se destaque naturalmente na colheita, desde que a epiderme não seja danificada,
— nas ginjas, desde que não haja escoamento substancial de sumo.

(iii) *Categoria II* | 899/87

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

Contudo, podem apresentar:

— defeitos de forma e de coloração, desde que os frutos mantenham as suas características varietais,

— ligeiros defeitos epidérmicos cicatrizados não susceptíveis de prejudicar sensivelmente o seu aspecto ou a sua conservação.

888/97 – suprimido

III. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALIBRAGEM | 899/87

A calibragem é determinada pelo diâmetro máximo da secção equatorial. As cerejas devem apresentar o calibre mínimo seguinte:

— categoria «Extra»: 20 mm,

— categoria I e II: 17 mm.

888/97 – suprimido

IV DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS | 899/87

São admitidas tolerâncias de qualidade e de calibre, em cada embalagem, em relação aos produtos que não estejam em conformidade com as exigências da categoria indicada:

A**. Tolerância de qualidade**

(i) *Categoria «Extra»*

5 % em número ou em peso de cerejas que não correspondam às características da categoria mas estejam em conformidade com as da categoria I ou sejam excepcionalmente admitidas nas tolerâncias desta categoria, com excepção dos frutos demasiado maduros. No âmbito desta tolerância, os frutos fendidos e/ou bichados são limitados, no total, a 2 %.

(ii) *Categoria I*

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

No âmbito desta tolerância, os frutos fendidos e/ou bichados serão limitados, no total, a 4 %.

(iii) *Categoria II*

10 % em número ou em peso de cerejas que não correspondam às características mínimas, com exclusão dos frutos afectados por podridão ou qualquer outra alteração que os tome impróprios para consumo.

No âmbito desta tolerância, os frutos demasiado maduros, fendidos e/ou bichados são limitados, no total, a 4 %. Todavia, os frutos demasiado maduros não podem exceder 2 %.

888/97 – suprimido

B. **Tolerância de calibre** — 899/87

(i) *Categorias «Extra», I e II*

10 % em número ou em peso de cerejas que não correspondam aos calibres mínimos previstos mas que não tenham, todavia, um diâmetro inferior a:

— 17 mm na categoria «Extra»,

— 15 mm nas categorias I e II.

888/97 – suprimido

V. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO — 899/87

A. **Homogeneidade**

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e conter apenas cerejas da mesma origem, variedade e qualidade. O tamanho dos frutos deve ser sensivelmente homogéneo.

Além disso, as cerejas classificadas na categoria «Extra» devem apresentar uma coloração e uma maturidade uniformes.

888/97 – suprimido

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

B. **Acondicionamento**

As cerejas 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 aos produtos alterações externas ou internas. É autorizado o emprego de materiais e, nomeadamente, de papéis ou selos que contenham indicações comerciais, desde que a impressão ou a rotulagem sejam efectuados com uma tinta ou uma cola não tóxicas.

As embalagens devem ser isentas de qualquer corpo estranho.

VI. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À ETIQUETAGEM

Cada embalagem deve trazer, em caracteres agrupados do 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. Todavia, sempre que seja utilizado um código (identificação simbólica), a menção «embalador e/ou expedidor (ou uma abreviatura equivalente)» deve ser indicada na proximidade desse código (identificação simbólica). — 899/97

B. **Natureza do produto** — 899/87

— «cerejas» se o conteúdo não for visível do exterior,

— nome da variedade (facultativo) ([1]).

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.

([1]) Obrigatório em relação às cerejas das variedades doce cujo pedúnculo se destaca naturalmente na colheita, bem como para as variedades ácidas apresentadas sem pedúnculo. Todavia, para estas últimas, admite-se que a embalagem contenha a indicação «ginjas».

ANEXO II

899/87

NORMAS DE QUALIDADE PARA OS MORANGOS

I. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

A presente norma diz respeito aos morangos das variedades (cultivares) do género *Fragaria L*. destinados a ser fornecidos ao consumidor no estado fresco, com exclusão dos destinados à transformação industrial.

II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE

A norma tem por objectivo definir as qualidades que devem apresentar os morangos 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 morangos devem ser:

— inteiros, sem golpes,

— munidos do seu cálice e de um curto pedúnculo verde, não seco (à excepção dos morangos silvestres e sem prejuízo das disposições especiais admitidas para a ————),

888/97 – suprimido

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

— praticamente isentos de ataques de parasitas ou de doenças,

— limpos, praticamente isentos de matérias estranhas, visíveis,

— frescos, mas não lavados,

— livres de humidade exterior anormal,

— livres de odor ou sabor estranhos.

Os morangos devem ter sido cuidadosamente colhidos.

Os produtos devem estar suficientemente desenvolvidos e possuir maturidade suficiente.

O desenvolvimento e o estado dos morangos devem ser tais que lhes permitam:

— suportar o transporte e a manutenção,

— chegar ao local de destino em condições satisfatórias.

B**. Classificação**

Os morangos são objecto de uma classificação em quatro categorias a seguir definidas:

(i) *Categoria «Extra»*

Os frutos classificados nesta categoria devem ser de qualidade superior. Devem apresentar a coloração e a forma típicas da variedade e devem ser particularmente uniformes e regulares do ponto de vista do grau de maturação, coloração e tamanho ([1]). Devem ter um aspecto brilhante, tendo em conta as características da variedade. Devem estar livres de terra.

(ii) *Categoria I*

Os morangos classificados nesta categoria devem ser de boa qualidade.

Devem apresentar as características da variedade. Podem, contudo, ter os seguintes defeitos, desde que não prejudiquem nem o aspecto exterior do fruto nem a sua conservação:

— ligeiro defeito de forma,

— presença de uma pequena mancha branca.

Podem ser menos homogéneos no que diz respeito ao tamanho.

Devem estar praticamente isentos de terra.

([1]) Estas exigências de uniformidade para a categoria «Extra» podem ser aplicadas um pouco menos estritamente quando se tratar de morangos silvestres.

(iii) *Categoria II* | 899/87

Esta categoria inclui os morangos que não podem ser classificados nas categorias superiores mas correspondem às características mínimas acima definidas.

Contudo, podem apresentar:

— defeitos de forma desde que os frutos mantenham as suas características varietais,

— uma mancha esbranquiçada cuja superfície não deve exceder um quinto da superfície do fruto,

— ligeiras pisaduras secas que não sejam susceptíveis de evoluir,

— ligeiros vestígios de terra.

——— | 888/97 – suprimido

III. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALIBRAGEM | 899/87

A calibragem é determinada pelo diâmetro da secção equatorial. Os morangos devem apresentar o seguinte calibre mínimo:

— categoria «Extra»: 25 mm,

— categorias I e II (à excepção das variedades «Primella» e «Gariguette»): 22 mm; variedades «Primella» e «Gariguette»: 18 mm. | 1435/91

——— | 888/97 – suprimido

Não é exigida qualquer calibragem em relação aos morangos silvestres. | 899/87

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**. Tolerância de qualidade**

(i) *Categoria «Extra»*

5 % em número ou em peso de frutos que não correspondam às características da categoria, mas sejam conformes com as da categoria I ou sejam, excepcionalmente, admitidos nas tolerâncias desta categoria. No âmbito desta tolerância, os frutos deteriorados são limitados a 2 %.

(ii) *Categoria I*

10 % em número ou em peso de morangos que não correspondam às características da categoria, mas estejam em conformidade com as da categoria II ou sejam excepcionalmente admitidos nas tolerâncias dessa categoria. No âmbito desta tolerância, os frutos deteriorados são limitados a 2 %.

(iii) *Categoria II*

10 % em número ou em peso de morangos que não correspondam às características da categoria nem às características mínimas, com exclusão dos frutos afectados por podridão, pisaduras pronunciadas ou qualquer outra alteração que os torne impróprios para consumo. No âmbito desta tolerância, os frutos deteriorados são limitados a 2 %.

——— | 888/97 – suprimido

B**. Tolerâncias de calibre** | 899/87

Para todas as categorias: 10% em número ou em peso de frutos que não correspondam ao calibre mínimo exigido.

V. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO — 899/87

A**. Homogeneidade**

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

888/97 – suprimido

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

B**. Acondicionamento**

Os morangos 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 modo a não poderem causar alterações externas ou internas aos produtos. É autorizado o emprego de materiais e, nomeadamente, de papéis ou selos que contenham indicações comerciais, desde que a impressão ou a rotulagem sejam efectuadas com auxílio de tinta ou de cola não tóxicas.

Os frutos da categoria «Extra» devem ter uma apresentação especialmente cuidada.

As embalagens devem estar isentas de qualquer corpo estranho.

VI. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À ETIQUETAGEM

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

A**. Idenficação**

Embalador e/ou expedidor: nome e endereço ou identificação simbólica emitida ou reconhecida por um serviço oficial. Todavia, sempre que seja utilizado um código (identificação simbólica), a menção «embalador e/ou expedidor (ou uma abreviatura equivalente)» deve ser indicada na proximidade desse código (identificação simbólica). — 888/97

B**. Natureza do produto** — 899/87

— «Morangos» se o conteúdo não for visível do exterior,

— nome da variedade (facultativo, excepto no caso das variedades «Primella» e «Gariguette», em relação às quais esta menção é obrigatória) — 1435/91

C**. Origem do produto** — 899/87

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

D**. Características comerciais**

Categoria.

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