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

►**B**

REGULAMENTO (CE) N.º 175/2001 DA COMISSÃO
de 26 de Janeiro de 2001
que estabelece a norma de comercialização aplicável às nozes comuns com casca

(JO L 26 de 27.1.2001, p. 24)

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

▼B

REGULAMENTO (CE) N.º 175/2001 DA COMISSÃO

de 26 de Janeiro de 2001

que estabelece a norma de comercialização aplicável às nozes comuns 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 2826/2000 ([2]), e, nomeadamente, o n.º 2 do seu artigo 2.º,

Considerando o seguinte:

(1) As nozes comuns 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 nozes 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 (CE/ /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 em 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 nozes comuns com casca do código NC 0802 31 00 consta do anexo.

A norma aplica-se em 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 terceiro dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*.

É aplicável a partir de 1 de Setembro de 2001.

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 328 de 23.12.2000, p. 2.

▼B

ANEXO

NORMA RELATIVA ÀS NOZES COM CASCA

I. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

A presente norma diz respeito às nozes com casca às quais foi retirado o pericarpo, das variedades (cultivares) de *Juglans regia* L., que se destinem a ser apresentadas nesse estado ao consumidor, com exclusão das destinadas a transformação industrial.

Designam-se por «nozes frescas» ou «nozes primor», as nozes comercializadas rapidamente após a colheita, impróprias para uma conservação prolongada, a cuja casca foi retirado o pericarpo e que não foram submetidas a qualquer tratamento destinado a alterar o seu teor natural de água.

Designam-se por «nozes secas», as nozes susceptíveis de uma conservação prolongada em condições normais de armazenamento ([1]).

II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE

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

A. **Características mínimas** ([2])

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

a) *Quanto às características da casca:*

— inteiras; os ligeiros defeitos superficiais não são considerados como um defeito; as nozes parcialmente abertas são consideradas como intactas se o miolo estiver fisicamente protegido,

— 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 resíduos de pericarpo.

A casca das nozes secas não deve apresentar quaisquer marcas de descasque.

b) *Quanto às características do miolo:*

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

— firmes,

— limpas; praticamente isentas de matérias estranhas visíveis,

— isentas de insectos ou de ácaros, em qualquer estádio de desenvolvimento,

— isentas de ataques de parasitas,

— isentas de ranço e/ou de aspecto oleoso,

— isentas de bolores,

— isentas de humidades exteriores anormais,

— isentas de odores e/ou sabores estranhos,

— normalmente desenvolvidas; é excluído o miolo encarquilhado.

c) As nozes com casca devem apresentar um estado de maturação suficiente aquando da colheita.

As nozes não devem ser ocas.

Para as «nozes frescas», a película do miolo deve destacar-se facilmente e a divisão mediana interna deve apresentar um princípio de escurecimento acastanhado.

Para as «nozes secas», a divisão mediana interna deve apresentar-se seca e quebradiça.

([1]) Em caso de transporte em embalagem fechada, deve ser dada especial atenção à circulação de ar na embalagem e ao teor de água do produto.

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

▼B

Sem prejuízo das disposições previstas no artigo 2.º da Directiva 95/2/CE do Parlamento Europeu e do Conselho [1], com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 98/72/CE [2], as cascas podem ser lavadas e branqueadas, desde que o tratamento aplicado não afecte a qualidade do miolo.

O estado das nozes com casca deve permitir-lhes:

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

— chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias.

ii) Teor de água

O teor de água das nozes secas não deve ser superior a 12 % para as nozes inteiras e a 8 % para o miolo [3].

O teor de água das nozes frescas inteiras deve ser naturalmente igual ou superior a 20 %.

B. **Classificação**

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

i) *Categoria «extra»*

As nozes com casca classificadas nesta categoria devem ser de qualidade superior e devem apresentar as características da variedade em questão ou, se for caso disso, da mistura de certas variedades, definida oficialmente pelo país produtor e designada na marcação.

Devem estar praticamente isentas de defeitos, com excepção de alterações muito ligeiras e superficiais, desde que estas não prejudiquem o aspecto geral do produto, nem a sua qualidade, conservação e apresentação na embalagem.

As nozes com casca cuja variedade não possa ser garantida, ou cuja mistura não esteja definida, não podem ser classificadas nesta categoria.

Além disso, apenas podem ser classificadas nesta categoria as nozes com casca da colheita mais recente.

ii) *Categoria I*

As nozes com casca classificadas nesta categoria devem ser de boa qualidade e devem apresentar as características da variedade, de um tipo comercial ou de uma mistura de certas variedades, definida oficialmente pelo país produtor e especificadas na marcação.

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

As nozes com casca cuja variedade não possa ser garantida, ou cuja mistura não esteja definida, não podem ser classificadas nesta categoria.

iii) *Categoria II*

Esta categoria abrange as nozes com casca que não podem ser classificados 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 é determinado quer por um intervalo determinado pelo diâmetro mínimo e o diâmetro máximo (calibragem), quer pela menção do diâmetro mínimo seguido da expressão «e mais» ou «e +» (crivagem).

---

[1] JO L 61 de 18.3.1995, p. 1.
[2] JO L 295 de 4.11.1998, p. 18.
[3] O teor de água é determinado pelo método indicado no apêndice I do presente regulamento.

▼B

Categoria	Calibragem (a)	Crivagem (a)
Extra, I e II		34 mm e mais
	32 a 34 mm	32 mm e mais
	30 a 32 mm	30 mm e mais
	28 a 30 mm	28 mm e mais
I e II	26 a 28 mm	26 mm e mais
II	24 a 26 mm	24 mm e mais

(a) Em suplemento a este quadro de calibragem e de crivagem, desde que o calibre seja também expresso na marcação, podem ser utilizadas facultativamente denominações de calibre.

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**

No cálculo das tolerâncias, seja qual for a categoria, duas nozes meias ocas ou quatro nozes um quarto ocas são contadas como uma noz oca.

Defeitos admitidos (a)	Tolerâncias admitidas (percentagem de frutos defeituosos, em número ou em peso %)		
	Extra	Categoria 1	Categoria 2
a) Tolerância total para os defeitos da casca	7	10	15
b) Tolerância total para os defeitos da parte comestível (b)	8	10	15
dos quais nozes com ranço, podres ou danificadas por insectos (c)	3	6	8
dos quais nozes com bolor	3	4	6

(a) As definições dos defeitos constam do apêndice II do presente anexo.
(b) Para as nozes frescas, as tolerâncias relativas aos defeitos do miolo são assim fixadas: «Extra»: 8 %; categoria I: 12 %; categoria II: 15 %
(c) Em nenhuma categoria são admitidos insectos ou parasitas animais vivos.

B. **Impurezas minerais**

As cinzas insolúveis em ácido não devem exceder 1 g/kg.

C. **Tolerâncias de calibre**

Para todas as categorias é admitido um máximo de 10 %, em número ou em peso, de nozes com casca que não correspondam ao calibre indicado na marcação, desde que:

— as nozes correspondam aos calibres imediatamente inferior ou superior quando o calibre for designado por um intervalo determinado pelo diâmetro mínimo e o diâmetro máximo (calibragem),

— as nozes correspondam ao calibre imediatamente inferior quando o calibre for designado pela menção do diâmetro mínimo seguida da menção «e mais» ou «e +» (crivagem).

▼B

V. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO

A. **Homogeneidade**

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e comportar apenas nozes com casca da mesma origem, ano de colheita, qualidade e calibre (caso seja imposta uma calibragem). Numa mesma embalagem de nozes apresentadas sob o nome de uma variedade, de uma mistura definida de variedades ou de um tipo comercial, é tolerado um máximo de 10 %, em número ou em peso, de nozes com casca pertencentes a outras variedades ou a outros tipos comerciais.

A parte visível 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 nozes 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.

C. **Apresentação**

As embalagens de um mesmo lote devem ter um peso idêntico.

VI. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À MARCAÇÃO

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

A. **Identificação**

Embalador e/ou expedidor: nome e endereço ou identificação simbólica emitida ou reconhecida por um serviço oficial. Contudo, quando for utilizado um código (identificação simbólica), a indicação «embalador e/ou expedidor» (ou uma abreviatura equivalente) deve figurar na proximidade desse código (identificação simbólica).

B. **Natureza do produto**

— «Nozes frescas» ou «Nozes primor» (no caso das nozes frescas); «Nozes» ou «Nozes secas» (no caso das nozes secas).

— Nome da variedade ou da mistura definida, para a categoria «extra»; nome da variedade, da mistura definida ou do tipo comercial, para a categoria I.

C. **Origem do produto**

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

D. **Características comerciais**

— Categoria,

— Calibre expresso, consoante o caso:

  — quer pelos diâmetros mínimo e máximo,

  — quer pelo diâmetro mínimo seguido da menção «e mais» ou «e +»;

— Denominação de calibre (facultativa),

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

▼B

— Ano da colheita (obrigatório para as categorias «extra» e I, facultativo para a categoria II);

— Peso *net*

— Data de acondicionamento obrigatória para as nozes frescas e facultativa para as nozes secas;

— Data de durabilidade mínima (facultativa); no caso das nozes frescas, a menção «a consumir rapidamente, conservar de preferência em local fresco» ou a menção «conservação muito limitada, a conservar de preferência em local fresco».

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

▼B

APÊNDICE I

DETERMINAÇÃO DO TEOR DE ÁGUA

MÉTODO I — MÉTODO DE LABORATÓRIO

1. **Princípio**

Determinação do teor de água dos frutos secos 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 triturar as amêndoas no almofariz — ou picá-las finamente — até obter fragmentos com um diâmetro de 2 à 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 0,01 g o recipiente sempre coberto (M_2).

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

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

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

MÉTODO II — MÉTODO RÁPIDO

1. **Princípio**

Determinação do teor de água 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

DEFINIÇÃO DOS DEFEITOS DAS NOZES COM CASCA

A. **Defeitos da casca**

Defeitos que alteram o aspecto, tais como:

— alteração da cor: manchas ou coloração anormal em 20 % da superfície da casca da noz, de cor castanha, castanha avermelhada, cinzenta ou outra, que contraste manifestamente com a cor do resto da casca ou da maioria das cascas do lote,

— sujidades ou terra aderente em mais de 5 % da superfície da casca,

— pericarpo aderente em mais de 10 % da superfície da casca,

— vestígios de descasque: marcas acentuadas na casca resultantes da operação de descasque mecânico do pericarpo.

B. **Defeitos da parte comestível (miolo)**

Defeitos que alteram o aspecto do miolo, tais como manchas ou zonas com descoloração: alteração da cor em mais de um quarto do miolo, que contraste manifestamente com a cor do resto do miolo.

Miolo encarquilhado:	miolo acentuadamente dessecado, atrofiado e enrijecido.
Defeitos de maturação da noz fresca:	miolo que não seja suficientemente firme, cuja película não se destaque facilmente e/ou cuja divisão mediana interna não apresente um início de escurecimento acastanhado.
Rancidez:	oxidação dos lípidos ou produção de ácidos gordos livres que transmita um sabor desagradável.
Nozes ocas:	nozes cujo miolo não se desenvolveu.

C. **Defeitos que afectam simultaneamente a casca e o miolo**

Bolores:	filamentos de bolor visíveis a olho nu.
Podridão:	decomposição importante devida à acção de microrganismos.
Vestígios de ataques de insectos:	danos visíveis causados por insectos ou parasitas animais ou presença de insectos mortos ou de resíduos de insectos.
Matérias estranhas:	qualquer matéria que não esteja normalmente associada ao produto.
Impurezas minerais:	cinzas insolúveis em ácido.
Cheiro ou sabor estranhos:	cheiro ou sabor que não seja típico do produto.