REGULAMENTO (CE) N.º 730/1999 DA COMISSÃO

de 7 de Abril de 1999

que fixa a norma de comercialização relativa às cenouras

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 2520/97 da Comissão [2], e, nomeadamente, o n.º 2 do seu artigo 2.º,

Considerando que as cenouras figuram, no anexo I do Regulamento (CE) n.º 2200/96, entre os produtos que devem ser objecto de normas; que o Regulamento (CEE) n.º 920/89 da Comissão, de 10 de Abril de 1989, que fixa as normas de qualidade para as cenouras, os citrinos e as maçãs e peras de mesa [3], com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 2536/98 [4], foi alterado diversas vezes, pelo que a sua clareza jurídica deixa de estar assegurada;

Considerando que é, pois, necessário efectuar uma reformulação dessa regulamentação e suprimir o anexo I do Regulamento (CE) n.º 920/89; que, para esse efeito, é conveniente, por razões de transparência no mercado mundial, atender à norma recomendada para as cenouras 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);

Considerando que a aplicação dessas normas deve ter por efeito 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;

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 a que 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 essas alterações ao aplicar as normas nos estádios da comercialização que se seguem ao estádio da expedição; que, dado que os produtos da categoria «Extra» devem ser objecto de uma selecção e de um acondicionamento especialmente cuidados, só deve ser tomada em consideração, no que lhes diz respeito, a diminuição do estado de frescura e de turgescência;

Considerando que 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 cenouras do código NC 0706 10 00 consta do anexo.

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

No entanto, nos estádios que se seguem ao da expedição, os produtos podem apresentar, em relação às prescrições da norma:

— 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 2.º

O Regulamento (CEE) n.º 920/89 é alterado conforme a seguir indicado.

1. É suprimido o primeiro parágrafo, primeiro travessão, do artigo 1.º

2. É suprimido o anexo I.

Artigo 3.º

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

[1] JO L 297 de 21.11.1996, p. 1.
[2] JO L 346 de 17.12.1997, p. 41.
[3] JO L 97 de 11.4.1989, p. 19.
[4] JO L 318 de 27.11.1998, p. 23.

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

Feito em Bruxelas, em 7 de Abril de 1999.

Pela Comissão

Franz FISCHLER

Membro da Comissão

ANEXO

NORMA RELATIVA ÀS CENOURAS

I. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

A presente norma diz respeito às cenouras das variedades (cultivares) de *Daucus carota* L. que se destinem a ser apresentadas ao consumidor no estado fresco, com exclusão das cenouras destinadas a transformação industrial.

II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE

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

A. **Características mínimas**

Em todas as categorias, tidas em conta as disposições específicas previstas para cada categoria e as tolerâncias admitidas, as cenouras devem apresentar-se:

— inteiras,

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

— limpas, isto é:

  — para as raízes lavadas, praticamente isentas de matérias estranhas visíveis,

  — para as outras raízes, incluindo as raízes lavadas envolvidas em turfa pura, praticamente isentas de quaisquer impurezas grosseiras,

— firmes,

— praticamente isentas de parasitas,

— praticamente isentas de ataques de parasitas,

— não lenhosas,

— não espigadas,

— não bifurcadas e desprovidas de raízes secundárias,

— isentas de humidades exteriores anormais, isto é, suficientemente enxutas após uma lavagem eventual,

— isentas de odores e/ou sabores estranhos.

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

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

— chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias.

B. **Classificação**

As cenouras são classificadas nas três categorias a seguir definidas:

i) *Categoria «Extra»*

As cenouras classificadas nesta categoria devem ser de qualidade superior e obrigatoriamente lavadas e devem apresentar as características da variedade ou do tipo varietal.

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.

As raízes devem:

— ser lisas,

— ter aspecto fresco,

— ter forma regular,

— não estar gretadas,

— apresentar-se isentas de contusões e fendas,

— apresentar-se isentas de danos causados pelo gelo.

Ficam excluídas as cenouras que apresentem uma coloração verde ou violácea/purpúrea no colo.

ii) *Categoria I*

As cenouras classificadas nesta categoria devem ser de boa qualidade e devem apresentar as características da variedade ou do tipo varietal.

As raízes devem:

— ter aspecto fresco.

Podem, no entanto, apresentar os ligeiros defeitos a seguir indicados, desde que estes não prejudiquem o aspecto geral do produto, nem a sua qualidade, conservação e apresentação:

— ligeiros defeitos de forma,

— ligeiros defeitos de coloração,

— pequenas fendas cicatrizadas,

— pequenas fendas ou gretas devidas à manutenção ou à lavagem.

Para as raízes cujo comprimento não exceda 10 centímetros, é admitida uma coloração verde ou violácea/purpúrea no colo, até ao limite de 1 centímetro; para as outras raízes, o limite é de 2 centímetros.

iii) *Categoria II*

Esta categoria abrange as cenouras que não podem ser classificadas nas categorias superiores, mas respeitam as características mínimas acima definidas.

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

— defeitos de forma e de coloração,

— fendas cicatrizadas que não atinjam o coração,

— fendas ou gretas devidas à manutenção ou à lavagem.

Para as raízes cujo comprimento não exceda 10 centímetros, é admitida uma coloração verde ou violácea/purpúrea no colo, até ao limite de 2 centímetros; para as outras raízes, o limite é de 3 centímetros.

III. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALIBRAGEM

O calibre é determinado pelo diâmetro máximo ou pelo peso da raiz (sem rama).

i) Cenouras primores [1] e variedades pequenas

O calibre mínimo é fixado em 10 milímetros de diâmetro ou 8 gramas de peso.

O calibre máximo é fixado em 40 milímetros de diâmetro ou 150 gramas de peso.

ii) Cenouras de conservação e variedades grandes

O calibre mínimo é fixado em 20 milímetros ou 50 gramas de peso.

Para as cenouras da categoria «Extra», o calibre máximo não pode exceder 45 milímetros de diâmetro ou 200 gramas de peso e a diferença de diâmetro ou a diferença de peso entre a raiz mais pequena e a maior contidas na mesma embalagem não deve exceder 20 milímetros ou 150 gramas.

Para as cenouras da categoria I, a diferença de diâmetro ou a diferença de peso entre a raiz mais pequena e a maior contidas na mesma embalagem não deve exceder 30 milímetros ou 200 gramas.

As cenouras classificadas na categoria II devem apenas satisfazer as disposições relativas ao calibre mínimo.

IV. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS

Em cada embalagem ou lote, no caso das cenouras expedidas a granel, são admitidas tolerâncias de qualidade e de calibre no que respeita a produtos que não satisfazem os requisitos da categoria indicada.

[1] Raízes que não sofreram qualquer paragem do crescimento.

A. **Tolerâncias de qualidade**

i) *Categoria «Extra»*

— 5 %, em peso, de raízes que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da categoria I ou, excepcionalmente, sejam abrangidas pelas tolerâncias desta última,

— 5 %, em peso, de raízes com um ligeiro vestígio de coloração verde ou violácea/purpúrea no colo.

ii) *Categoria I*

— 10%, em peso, de raízes que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da categoria II ou, excepcionalmente, sejam abrangidas pelas tolerâncias desta última. Ficam, no entanto, excluídas desta tolerância as cenouras partidas e/ou desprovidas da sua extremidade,

— 10 %, em peso, de cenouras partidas e/ou desprovidas da sua extremidade.

iii) *Categoria II*

— 10%, em peso, de raízes que não correspondam às características da categoria, nem respeitem as características mínimas, com exclusão dos produtos, com podridões ou qualquer outra alteração que os torne impróprios para consumo,

— além disso, as cenouras partidas são admitidas até ao limite de 25 %, em peso.

B. **Tolerâncias de calibre**

Para todas as categorias, 10 %, em peso, de raízes que não satisfaçam os requisitos de calibragem.

V. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO

A. **Homogeneidade**

O centeúdo de cada embalagem, ou lote, no caso de expedição a granel, deve ser homogéneo e comportar apenas cenouras da mesma origem, variedade ou tipo varietal, qualidade e calibre (desde que, no que respeita a este último critério, a calibragem seja obrigatória).

A parte visível do conteúdo da embalagem ou do lote, no caso dos produtos a granel, deve ser representativa da sua totalidade.

B. **Apresentação**

As cenouras podem ser apresentadas de uma das seguintes formas:

i) *Em molhos*

As raízes são apresentadas com rama, que deve ser fresca, verde e sã. As raízes de um mesmo molho devem ter um calibre sensivelmente uniforme. Numa mesma embalagem, os molhos devem ter um peso sensivelmente uniforme e estar regularmente alinhados numa ou em várias camadas;

ii) *Cortadas rente aos colos*

A rama deve ser aparada ou cortada junto ao colo, sem danificar a raiz.

As raízes podem ser apresentadas:

— em pequenas embalagens,

— dispostas em várias camadas ou não acamadas na embalagem,

— a granel (carregamento directo num meio ou num compartimento de um meio de transporte) para a categoria II.

C. **Acondicionamento**

As cenouras 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, ou lotes, no caso de expedição a granel, devem estar isentas de corpos estranhos.

No caso das cenouras lavadas envolvidas em turfa pura, a turfa utilizada não é considerada um corpo estranho.

VI. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À MARCAÇÃO

1. Para as cenouras apresentadas em embalagem, 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**

— se o conteúdo não for visível do exterior:

— «cenouras em molhos» ou «cenouras»,

— «cenouras primores» ou «cenouras de conservação»

— se for caso disso, «cenouras envolvidas em turfa», mesmo se o conteúdo for visível do exterior,

— nome da variedade ou do tipo varietal, para a categoria «Extra».

C. **Origem do produto**

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

D. **Características comerciais**

— categoria,

— calibre expresso pelos diâmetros ou pelos pesos mínimos e máximos (facultativo),

— número de molhos para as cenouras apresentadas em molhos.

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

2. Para as cenouras expedidas a granel (carregamento directo num meio ou num compartimento de um meio de tranporte), as indicações acima referidas devem constar de um documento que acompanha a mercadoria ou de uma ficha colocada de forma visível no interior do veículo de transporte.