# REGULAMENTO (CEE) Nº 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 e que altera o Regulamento nº 58

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 789/89 (2), e, nomeadamente, o nº 3 do seu artigo 2º,

Considerando que o Regulamento nº 58 da Comissão (3), com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) nº 1730/87 (4), fixou no anexo I/5 normas comuns de qualidade para as cenouras;

Considerando que o Regulamento (CEE) nº 379/71 da Comissão (5) fixou normas de qualidade para os citrinos;

Considerando que o Regulamento (CEE) nº 1641/71 da Comissão (6), com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) nº 1653/87 (7), fixou normas de qualidade para as maçãs e peras de mesa;

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, por conseguinte, as normas de qualidade devem ser alteradas para terem em conta essas novas exigências;

Considerando que as normas são aplicáveis em todos os estádios da comercialização; que o transporte a uma grande distância, ou armazenamento de uma certa duração ou diferentes manipulações às quais os produtos são submetidos podem causar certas alterações devidas à evolução biológica desses produtos e 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 sucedem ao estádio da expedição; que, devendo os produtos da categoria « extra » ser objecto de uma escolha e de um acondicionamento especialmente cuidado, só deve ser tomada em consideração, no que lhes diz respeito, a diminuição do estado de frescura de turgescência;

Considerando que, por razões de clareza e segurança jurídica, bem como para comodidade dos interessados, é conveniente, por ocasião de novas alterações à regulamentação na matéria, proceder a uma reformulação da referida regulamentação;

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 1º*

As normas de qualidade relativas:

— às cenouras do código NC ex 0706 10 00,

— aos citrinos dos códigos NC ex 0805 10, ex 0805 20 e ex 0805 30,

— às maçãs e peras de mesa dos códigos NC ex 0808 10 e ex 0808 20,

figuram, respectivamente, nos anexos I, II e III do presente regulamento.

Estas normas aplicam-se a todos o estádios de comercialização, nos termos do 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:

— no quadro do artigo 1º, a linha « ex 0701 G II » e « cenouras » é suprimida,

— o anexo I/5 é suprimido.

*Artigo 3º*

São revogados os Regulamentos (CEE) nº 379/71 e (CEE) nº 1641/71.

*Artigo 4º*

O presente regulamento entra em vigor em 1 de Julho de 1989.

(1) JO nº L 118 de 20. 5. 1972, p. 1.
(2) JO nº L 85 de 30. 3. 1989, p. 3.
(3) JO nº 56 de 7. 7. 1962, p. 1606/62.
(4) JO nº L 163 de 23. 6. 1987, p. 25.
(5) JO nº L 45 de 24. 2. 1971, p. 1.
(6) JO nº L 172 de 31. 7. 1971, p. 1.
(7) JO nº L 153 de 13. 6. 1987, p. 34.

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

Feito em Bruxelas, em 10 de Abril de 1989.

*Pela Comissão*
Ray MAC SHARRY
*Membro da Comissão*

*ANEXO I*

## NORMA DE QUALIDADE PARA AS CENOURAS

### I. DEFINIÇÃO DE PRODUTOS

A presente norma aplica-se às cenouras das variedades (cultivares) provenientes da *Daucus Carota L*, destinadas ao consumo no estado fresco, com exclusão das cenouras destinadas à transformação industrial.

### II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE

A presente norma tem por objectivo definir as qualidades que as cenouras devem apresentar após o acondicionamento e a embalagem.

#### A. Características mínimas

Em todas as categorias, tendo em conta as disposições previstas para cada categoria e as tolerâncias admitidas, as cenouras devem ser:

— sãs; são excluídos os produtos atingidos por podridão ou outras alterações tais que as tornem impróprias para consumo,
— limpas, isto é:
  — para as raízes lavadas, praticamente isentas de matéria estranha visível,
  — para as outras raízes, praticamente isentas de qualquer impureza grosseira,
— firmes,
— praticamente isentas de parasitas,
— praticamente isentas de alterações provocadas por parasitas,
— não lenhosas,
— não espigadas,
— não bifurcadas e desprovidas de raízes secundárias,
— desprovidas de humidade exterior anormal, isto é, suficientemente enxutas após uma lavagem eventual,
— desprovidas de cheiro e/ou sabor estranhos.

As cenouras devem apresentar um desenvolvimento e um estado que lhes permita:

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

#### B. Classificação

As cenouras são objecto de uma classificação em três categorias, a seguir definidas:

i) *Categoria « extra »*

As cenouras classificadas nesta categoria devem ser de qualidade superior e obrigatoriamente lavadas.

As raízes devem ser:

— inteiras,
— lisas,
— de aspecto fresco,
— bem formadas,
— não gretadas,
— isentas de contusões e fendas,
— isentas de danos causados pelo gelo.

Devem apresentar as características típicas da variedade, com exclusão de qualquer coloração verde e violácea/purpúrea no colo;

ii) *Categoria I*

As cenouras classificadas nesta categoria devem ser de boa qualidade.

As raízes devem:

— ser inteiras,
— ter aspecto fresco,
— apresentar as características típicas da variedade.

Podem apresentar os ligeiros defeitos seguintes, desde que não prejudiquem o aspecto geral, a qualidade, a conservação e a apresentação do produto:

— ligeiros defeitos de forma,
— ligeiros defeitos de coloração,
— pequenas fendas cicatrizadas,
— pequenas fendas ou gretas devidas à manutenção ou à lavagem.

É admitida uma coloração verde ou violácea/púrpurea no colo, até ao limite de 1 cm para as raízes cujo comprimento não exceda 8 cm, e até 2 cm para as outras raízes;

iii) *Categoria II*

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

Todavia, podem apresentar:

— defeitos de forma e de coloração,
— fendas cicatrizadas que não atingem o coração,
— fendas ou gretas devidas à manutenção ou à lavagem.

As cenouras partidas são admitidas desde que seja respeitado o limite de 25 % em peso.

É admitida uma coloração verde ou violácea/púrpurea no colo até ao limite de 2 cm para as raízes cujo comprimento não exceda 10 cm; para as outras raízes, a mesma pode ter até 3 cm.

## III. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALIBRAGEM

A calibragem é determinada pelo diâmetro máximo ou pelo da raiz (sem rama).

i) **Cenouras primores (1) e variedades pequenas**

O calibre mínimo é fixado em 10 mm de diâmetro ou 8 g de peso.
O calibre máximo é fixado em 40 mm de diâmetro ou 150 g de peso;

ii) **Cenouras de conservação e variedades grandes**

O calibre mínimo é fixado em 20 mm ou 50 g de peso. Para as cenouras da categoria « extra », o calibre máximo não pode exceder 45 mm de diâmetro ou 200 g de peso, e a diferença de diâmetro ou a diferença de peso entre a raiz mais pequena e a maior existentes na mesma embalagem não deve exceder 20 mm ou 150 g de peso.

Para as raízes da categoria I, a diferença de diâmetro ou a diferença de peso entre a raiz mais pequena e a maior existentes na mesma embalagem não deve exceder 30 mm ou 200 g.

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

## IV. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS

São admitidas tolerâncias de qualidade e de calibre em cada embalagem ou, no caso de cenouras expedidas a granel, em cada lote, para os produtos que não satisfaçam as exigências da categoria indicada.

### A. Tolerâncias de qualidade

i) *Categoria « extra »*

— 5 % em peso de raízes que não correspondam às características da categoria, mas que satisfaçam as da categoria I ou excepcionalmente admitidas nas tolerâncias desta categoria,
— 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 que satisfaçam as da categoria II ou excepcionalmente admitidas nas tolerâncias desta categoria. Todavia, são 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 nem às características da categoria nem às características mínimas, com exclusão dos produtos atingidos por podridão ou qualquer outro defeito que os tornem impróprios para consumo.

### B. Tolerâncias de calibre

Para todas as categorias, 10 % em peso de raízes que não correspondam ao calibre indicado.

(1) Raízes que não sofreram nenhuma paragem de crescimento.

## V. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO

### A. Homogeneidade

O conteúdo de cada embalagem ou, no caso de expedição a granel, de cada lote, deve ser homogéneo e deve apenas conter cenouras da mesma origem, variedade, qualidade e calibre (na medida em que, no que se refere a este último critério, seja obrigatória a calibragem).

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

### B. Apresentação

As raízes podem ser apresentadas do seguinte modo:

1. *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 praticamente uniforme e estar regularmente alinhados numa ou em várias camadas.

2. *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 no meio de transporte) para a categoria II.

### C. Acondicionamento

As cenouras devem ser acondicionadas de modo a assegurar uma protecção conveniente do produto.

Os materiais utilizados no interior da embalagem devem ser novos, limpos e de um material tal que não possam causar alterações internas ou externas aos produtos. É autorizada a utilização de materiais e, nomeadamente, papéis ou selos com indicações comerciais, desde que a impressão ou a rotulagem não sejam efectuadas com tinta ou cola tóxicas, As embalagens ou, no caso de expedições a granel, os lotes, devem estar isentos de qualquer corpo estranho.

## VI. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À MARCAÇÃO

1. No que diz respeito às cenouras embaladas, cada embalagem deve apresentar em caracteres agrupados num 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

   B. **Natureza do produto**

   — « cenouras em molhos » ou « cenouras »,
   — « cenouras primores » ou
   — « cenouras de conservação »,
   — nome da variedade, no caso da categoria « extra ».

   } se o conteúdo não for visível do exterior

   c. **Origem do produto**

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

   D. **Características comerciais**

   — categoria,
   — em caso de calibragem, o calibre expresso pelos diâmetros ou pelos pesos mínimos e máximos das raízes,
   — número de molhos para as cenouras apresentadas em molhos.

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

2. Em relação às categorias cuja expedição é feita a granel (carregamento directo no meio de transporte ou compartimento do meio de transporte), as indicações acima referidas devem constar de um documento de acompanhamento da mercadoria ou de uma ficha colocada visivelmente no interior do meio de transporte.

*ANEXO II*

## NORMA DE QUALIDADE PARA CITRINOS

### I. DEFINIÇÃO DOS PRODUTOS

A presente norma aplica-se aos frutos seguintes, classificados sob a designação de « citrinos », destinados a ser distribuídos no estado fresco ao consumidor, com exclusão dos citrinos destinados à transformação industrial :

— limões : frutos das variedades (cultivares) resultantes da espécie *Citrus limon (L.), Burmf,*

— mandarinas, tangerinas, satsumas, clementinas, wilkings e outros frutos das variedades (cultivares) resultantes da espécie *Citrus reticulata (Blanco)* ou dos seus híbridos,

— laranjas : frutos das variedades (cultivares) resultantes da espécie *Citrus sinensis (Osbeck).*

### II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE

A norma tem por objectivo definir as características que os citrinos devem apresentar após o acondicionamento e a embalagem.

#### A. Características mínimas

Em todas as categorias, tendo em conta as disposições especiais, previstas para cada categoria e as tolerâncias admitidas, os citrinos devem ser :

— inteiros,

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

— isentos de danos e/ou alterações externas provocados pela geada,

— limpos, praticamente isentos de matéria estranha visível,

— isentos de humidade exterior anormal,

— isentos de odor e/ou sabor estranhos (1).

Os citrinos devem ter sido cuidadosamente colhidos e ter atingido um desenvolvimento e um estado de maturação convenientes, segundo os critérios aplicáveis à variedade e à zona de produção. O seu estado de maturação deve ser tal que lhes permita :

— suportar o transporte e a manutenção, e

— chegar em condições satisfatórias ao local de destino.

Além disso, o estado de coloração deve ser tal que a evolução dos citrinos lhes permita atingir, no local de destino, a coloração normal da variedade (sem prejuízo das disposições fixadas para cada categoria) tendo em conta o período do colheita, a zona de produção e a duração do transporte.

Os citrinos que satisfaçam o critério de maturação anteriormente definido podem ser « desverdecidos ». Este tratamento só é permitido se as outras características organolépticas naturais não forem alteradas.

O tratamento referido deve ser efectuado segundo as regras estabelecidas pelas autoridades administrativas de cada país e sob o seu controlo.

Os citrinos devem estar isentos de início de dessecação interna devida à geada e de ferimentos ou contusões cicatrizadas extensas.

#### B. Teor mínimo de sumo e coloração

(Teor mínimo em relação ao peso total do fruto, sendo a extracção efectuada por pressão manual)

i) *LIMÕES*

— Teor mínimo de sumo :

— Limões Verdelli e Primofiore : 20 %

— Outros limões : 25 %

— Coloração :

A coloração deve ser a coloração normal do tipo varietal. São admitidos os citrinos de coloração ligeiramente verde que apresentem o teor mínimo de sumo, tendo em conta o período de colheita e a zona de produção. Os limões do tipo Verdelli podem apresentar uma coloração verde, desde que não seja escura ;

(1) Esta disposição não impede o odor que possa ser causado por um agente conservador utilizado, em conformidade com as disposições comunitárias nesta matéria.

ii) *CLEMENTINAS, ELLENDALES, MONREALS E SATSUMAS*

— Teor mínimo de sumo :

— Monreals e satsumas : 33 %

— Clementinas e ellendales : 40 %

— Coloração :

A coloração deve ser típica da variedade em, pelo menos, um terço da superfície do fruto ;

iii) *WILKINGS, TANGERINAS, OUTRAS MANDARINAS E HÍBRIDOS*

— Teor mínimo de sumo : 33 %

— Coloração :

A coloração deve ser típica da variedade em, pelo menos, dois terços da superfície do fruto ;

iv) *LARANJAS*

— Teor mínimo de sumo

— Thomson Navel e Tarocco : 30 %

— Washington Navels : 33 %

— Outras variedades : 35 %

— Coloração :

A coloração deve ser típica da variedade ; admite-se uma tolerância da coloração verde clara, que não deve exceder um quinto da superfície do fruto, tendo em conta a variedade e o período de colheita.

C. **Classificação**

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

i) *Categoria « extra »*

Os citrinos classificados nesta categoria devem ser de qualidade superior. A sua forma, aspecto exterior, desenvolvimento e coloração devem apresentar as características da variedade. Devem estar isentos de defeitos, com excepção dos defeitos superficiais muito ligeiros, desde que estes não prejudiquem nem a qualidade, nem o aspecto geral do produto, nem a apresentação na embalagem ;

ii) *Categoria I*

Os citrinos classificados nesta categoria devem ser de boa qualidade. Devem apresentar as características típicas da variedade ou do tipo, tendo em conta o período de colheita e as zonas de produção.

Todavia, admitem-se os defeitos seguintes, desde que não prejudiquem nem o aspecto geral, nem a conservação dos frutos de um determinado lote :

— ligeiro defeito de forma,

— ligeiro defeito de coloração,

— ligeiros defeitos de epiderme, inerentes à formação do fruto tais como incrustações prateadas, carepa, etc.,

— ligeiros defeitos cicatrizados, devidos a uma causa mecânica, tais como : ataque de granizo, fricção, choques devidos à manutenção, etc. ;

iii) *Categoria II*

Esta categoria inclui os citrinos que, no seu conjunto, não podem ser classificados nas categorias superiores, mas que correspondem às características mínimas anteriormente definidas.

São admitidos defeitos de forma, de desenvolvimento e de coloração, desde que não prejudiquem, significativamente, nem o aspecto geral, nem a conservação dos frutos de um determinado lote :

— defeito de forma,

— defeito de coloração,

— casca rugosa,

— alterações epidérmicas superficiais cicatrizadas,

— descolamento ligeiro e parcial do pericarpo, para as laranjas (este deslocamento é considerado normal para as mandarinas, clementinas, satsumas, wilkings e tangerinas) ;

iv) *Categoria III*(1)

Esta categoria inclui os citrinos que não podem ser classificados nas categorias superiores, mas que correspondem às características previstas para a categoria II. Todavia, os frutos podem ser desprovidos de cálice.

(1) Categoria suplementar nos termos do nº 1 do artigo 2º do Regulamento (CEE) nº 1035/72. A aplicação desta categoria de qualidade ou de algumas das suas especificações é sujeita a uma decisão a tomar com base no nº 1 do artigo 4º do mesmo regulamento.

## III. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALIBRAGEM

A calibragem é determinada pelo diâmetro máximo da secção equatorial.

### A. Calibre mínimo

São excluídos os frutos que não correspondam às dimensões seguintes:

— Limões: 45 mm para as categorias «extra», I e II
42 mm para a categoria III

— Laranjas: 53 mm

— Satsumas, tangerinas, wilkings, outras mandarinas e seus híbridos: 45 mm

— Clementinas e monreals: 35 mm

### B. Escalas de calibragem

São adoptadas as seguintes escalas de calibragem:

| Laranjas | | Limões | | Clementinas, monreals, satsumas, tangerinas, wilkings, e outras mandarinas e seus híbridos (2) | |
|---|---|---|---|---|---|
| Calibres | Escala de diâmetros em mm | Calibres | Escala de diâmetros em mm | Calibres | Escala de diâmetros em mm |
| 0 | 100 ou mais (1) | 0 | 83 ou mais (1) | 1 | 63 ou mais |
| 1 | 87 - 100 | 1 | 72 - 83 | 2 | 58 - 69 |
| 2 | 84 - 96 | 2 | 68 - 78 | 3 | 54 - 64 |
| 3 | 81 - 92 | 3 | 63 - 72 | 4 | 50 - 60 |
| 4 | 77 - 88 | 4 | 58 - 67 | 5 | 46 - 56 |
| 5 | 73 - 84 | 5 | 53 - 62 | 6 (3) | 43 - 52 |
| 6 | 70 - 80 | 6 | 48 - 57 | 7 (3) | 41 - 48 |
| 7 | 67 - 76 | 7 | 45 - 52 | 8 | 39 - 46 |
| 8 | 64 - 73 | 8 | 42 - 49 (1) | 9 | 37 - 44 |
| 9 | 62 - 70 | | | 10 | 35 - 42 |
| 10 | 60 - 68 | | | | |
| 11 | 58 - 66 | | | | |
| 12 | 56 - 63 | | | | |
| 13 | 53 - 60 | | | | |

(1) Unicamente para a categoria III.

(2) Para as satsumas, tangerinas, wilkings, outras mandarinas e seus híbridos cujos diâmetros excedam 63 mm, a classificação é a seguinte:

nº 1 - X 63 - 74,
nº 1 - XX 67 - 78,
nº 1 - XXX 78 e mais.

(3) Para as satsumas, tangerinas, wilkings e outras mandarinas e seus híbridos, o calibre mínimo é de 45 mm.

### C. Homogeneidade na calibragem

É exigida a seguinte homogeneidade na calibragem:

i) *Para os frutos apresentados em camadas ordenadas,* a diferença entre o fruto mais pequeno e o fruto maior na mesma embalagem, não deve exceder os seguintes máximos:

— *LARANJAS*

Calibres nº 0 a 2: 11 mm
Calibres nº 3 a 6: 9 mm
Calibres nº 7 a 13: 7 mm

— *CLEMENTINAS, MONREALS, SATSUMAS, TANGERINAS, WILKINGS, OUTRAS MANDARINAS E SEUS HÍBRIDOS*

Calibres nº 1 a 4: 9 mm
Calibres nº 5 e 6: 8 mm
Calibres nº 7 a 10: 7 mm

— *LIMÕES*

Todos os calibres: 7 mm;

ii) *Para todos os frutos apresentados sem ser por camadas* qualquer que seja o seu modo de apresentação, a diferença entre o fruto mais pequeno e o fruto maior, na mesma embalagem, não deve exceder a amplitude do calibre considerado, de acordo com a escala de calibragem. No que diz respeito aos limões, cada Estado-membro produtor tem a possibilidade de aplicar, para a sua própria produção e tendo em conta as exigências dos mercados destinatários, os critérios de homogeneidade previstos para os frutos apresentados em camadas ordenadas;

iii) *Para os frutos expedidos a granel num veículo ou num compartimento de veículo de transporte,* é necessário:

— ou que satisfaçam apenas a exigência do calibre mínimo,

— ou que o desvio máximo corresponda à amplitude resultante do agrupamento de três calibres sucessivos na escala de calibragem.

## IV. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS

São admitidas, em cada embalagem ou em cada lote, no caso dos citrinos expedidos a granel, tolerâncias de qualidade e de calibre para os produtos que não estejam em conformidade com as exigências da categoria indicada.

### A. Tolerâncias de qualidade

i) *Categoria « extra »*

5 %, em número ou em peso, de citrinos que não correspondam às características da categoria, mas sejam conformes às da categoria I ou, excepcionalmente, admitidos nas tolerâncias dessa categoria. Além disso, 5 %, no máximo, em número de frutos desprovidos de cálice;

ii) *Categoria I*

10 %, em número ou em peso, de citrinos que não correspondam às características da categoria, mas sejam conformes às da categoria II ou, excepcionalmente, admitidos nas tolerâncias dessa categoria. Além disso, 20 %, no máximo, em número ou em peso de frutos desprovidos de cálice;

iii) *Categoria II*

10 %, em número ou em peso, de citrinos que não correspondam às características da categoria nem às características mínimas, dos quais 5 %, no máximo, de frutos que apresentem ligeiros ferimentos superficiais não cicatrizados e secos (com exclusão de qualquer vestígio de podridão, contusões pronunciadas, ou qualquer outra alteração que os torne impróprios para consumo) ou de frutos moles ou murchos. Além disso, 35 %, no máximo, em número ou em peso, de frutos desprovidos do seu cálice;

iv) *Categoria III*

15 %, em número ou em peso, de citrinos que não correspondam às características da categoria, nem às características mínimas, com excepção dos produtos atingidos por podridão, contusões pronunciadas, ou qualquer outra alteração que os torne impróprios para consumo.

Além disso, para as categorias « extra », I e II, admite-se que os frutos que foram desverdecidos sejam desprovidos do seu cálice, desde que seja incluída uma menção especial nos documentos que acompanham a mercadoria.

### B. Tolerância de calibre

Para todas as categorias, qualquer que seja o seu modo de apresentação: 10 %, em número ou em peso, de citrinos que correspondam ao calibre imediatamente inferior ou superior ao (ou aos no caso de agrupamento de três calibres) mencionado(s) na embalagem ou nos documentos de transporte.

No caso de expedição a granel num veículo de transporte ou compartimento de veículo de transporte, só com a exigência do calibre mínimo, a tolerância de 10 % só se refere a frutos cujo diâmetro não seja inferior aos mínimos seguintes:

| | |
|---|---|
| — Limões: | 43 mm para a categoria II |
| | 40 mm para a categoria III |
| — Laranjas: | 50 mm |
| — Satsumas, tangerinas, wilkings, outras mandarinas o seus híbridos: | 43 mm |
| — Clementinas e monreals: | 34 mm. |

## V. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO

### A. Homogeneidade

O conteúdo de cada embalagem, ou do lote em caso de expedição a granel, deve conter, unicamente, citrinos da mesma origem, variedade, qualidade, calibre (na medida em que, no que diz respeito a este último critério, é obrigatória uma calibragem) e sensivelmente no mesmo estado de desenvolvimento e de maturação.

Além disso, para a categoria « extra », é exigida homogeneidade de coloração.

No que diz respeito aos citrinos classificados na categoria III, não é exigida homogeneidade do estado de desenvolvimento e de maturação.

A parte visível do conteúdo de embalagem ou do lote deve ser representativa do conjunto.

### B. Apresentação

Os citrinos podem apresentar-se :

a) *Dispostos em camadas regulares,* em conformidade com as escalas de calibragem, em embalagem fechada ou aberta. Este modo de apresentação é obrigatório para a categoria « extra » e facultativo para as categorias I, II e III ;

b) — *Não acamados,* em embalagem fechada ou aberta, em conformidade com as escalas de calibragem.

— *A granel,* num veículo ou compartimento de veículo de transporte, com uma diferença máxima entre os frutos que correspondem ao agrupamento de três calibres consecutivos das escalas de calibragem.

Estes modos de apresentação só são admitidos para as categorias I, II e III ;

c) *A granel,* num veículo ou compartimento de veículo de transporte, unicamente com a exigência do calibre mínimo.

Este modo de apresentação só é admitido para as categorias II e III ;

d) *Em embalagens unitárias para venda directa ao consumidor com um peso máximo de 5 quilos :*

i) Sempre que as pequenas embalagens sejam confeccionadas consoante o número de frutos, é obrigatória a aplicação das escalas de calibragem para todas as categorias ;

ii) Sempre que as pequenas embalagens sejam confeccionadas consoante o peso dos frutos, é necessário que o afastamento máximo entre os frutos corresponda à amplitude resultante do agrupamento de três calibres sucessivos da escala de calibragem.

Esta forma de apresentação só é admitida para as categorias « extra », I e II.

Sempre que os frutos sejam embrulhados, deve ser utilizado um papel fino, seco, novo e inodoro (1).

É proibida a utilização de qualquer substância destinada a alterar as características naturais dos citrinos e, nomeadamente, o seu odor (1) e o seu sabor.

### C. Acondicionamento

Os citrinos devem ser acondicionados de modo a assegurar uma protecção conveniente do produto.

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

As embalagens, ou lotes, no caso de expedição a granel, devem estar isentas de qualquer corpo estranho ; todavia, é admitida a apresentação com um pequeno ramo, não lenhoso, de algumas folhas verdes aderente ao fruto.

## VI. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À MARCAÇÃO

1. Para os citrinos apresentados em embalagens, cada uma destas 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

(1) Esta disposição não impede o emprego de agentes conservadores utilizados em conformidade com as disposições comunitárias na matéria.

B. **Natureza do produto**

— designação da espécie se o produto não for visível do exterior, excepto no que diz respeito às clementinas, mandarinas, tangerinas, satsumas e outros frutos pequenos para as quais esta designação é obrigatória em todos os casos,

— nome da variedade para as laranjas,

— designação do tipo :

  — para os limões : eventualmente as menções « Verdelli » e « Primofiore »,

  — para as clementinas :

    — « clementinas sem caroço »,

    — « clementinas » (1 a 10 caroços),

    — consoante o caso, « clementinas monreals » ou « clementinas com caroços » (mais de 10 caroços).

C. **Origem do produto**

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

D. **Caraterísticas comerciais**

i) Categoria ;

ii) Calibre expresso, qualquer que seja o seu modo de apresentação, em conformidade com a escala de calibragem, pelo número de referência da escala e o número de frutos se se tratar de camadas ordenadas ;

iii) Se necessário, indicação da utilização de um agente conservador, em conformidade com a regulamentação comunitária na matéria ;

iv) Desverdização : No caso de se verificar que, na sequência da utilização do processo de desverdização, as percentagens normalmente admitidas para os frutos desprovidos de cálice são excedidas ou poderão vir a sê-lo, a menção « desverdização » ou « frutos desverdizados » deve constar dos documentos que acompanham a mercadoria.

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

2. Para os citrinos expedidos a granel (carregamento directo num veículo ou compartimento de veículo de transporte), as indicações anteriores devem constar de um documento que acompanhe a mercadoria ou numa ficha colocada visualmente no interior do veículo. No que diz respeito à indicação do calibre dos lotes de frutos constituídos por um agrupamento de três calibres consecutivos, esta é expressa pelos números extremos de referência da escala de calibragem.

*ANEXO III*

**Norma de qualidade para maçãs e peras**

## I. DEFINIÇÃO DOS PRODUTOS

A presente norma aplica-se às maçãs e às peras, frutos das variedades (cultivares) derivadas do *Malus domestica Borkh* e do *Pyrus communis L*, destinadas a ser fornecidas ao consumidor no estado fresco, com exclusão das maçãs e das peras destinadas à transformação industrial.

## II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE

A norma tem por objectivo definir as qualidades que devem apresentar as maçãs e as peras 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 maçãs e as peras devem ser:

— inteiras,

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

— limpos, praticamente isentas de matéria estranha visível,

— praticamente isentas de parasitas,

— praticamente isentas de alterações causadas por parasitas,

— isentas de humidade exterior anormal,

— isentas de cheiro e/ou sabor estranhos.

Devem, além disso, ter sido cuidadosamente colhidas.

As maçãs e as peras devem apresentar um desenvolvimento suficiente para lhes permitir:

— prosseguir o processo de maturação, a fim de poderem atingir o estado de maturação adequado em função das características varietais,

— suportar o transporte e a manutenção,

e

— chegar em condições satisfatórias ao local de destino.

### B. Classificação

As maçãs e as peras são objecto de uma classificação em quatro categorias, a seguir definidas:

i) *Categoria « extra »*

As maçãs e as peras classificadas nesta categoria devem ser de qualidade superior. Devem apresentar a forma, o desenvolvimento e a coloração típicos da variedade e estarem providas do pedúnculo intacto (1).

Devem estar isentas de defeitos, com excepção de alterações muito ligeiras da epiderme, desde que estas não prejudiquem a qualidade, o aspecto geral do produto e/ou a apresentação da embalagem.

As peras não devem apresentar concreções na polpa;

ii) *Categoria I*

As maçãs e as peras classificadas nesta categoria devem ser de boa qualidade. Devem apresentar as características típicas da variedade (1). Todavia, podem admitir-se:

— uma ligeira deformação,

— um ligeiro defeito de desenvolvimento,

— um ligeiro defeito de coloração.

O pedúnculo pode apresentar-se danificado.

A polpa deve estar isenta de qualquer deterioração. No entanto, são admitidos, para cada fruto, os defeitos de epiderme que não sejam susceptíveis de prejudicar o aspecto geral e a conservação dentro dos seguintes limites:

— os defeitos de forma alongada são limitados a 2 cm de comprimento,

— para os outros defeitos, a superfície total não deve exceder 1 cm², excepto para o pedrado que não deve apresentar uma superfície superior a 1/4 cm².

As peras não devem apresentar concreções na polpa;

(1) Os critérios relativos à coloração e à carepa aplicados às maçãs são definidos nos quadros 1 e 2, em anexo à presente norma.

iii) *Categoria II*

Esta categoria inclui as maçãs e as peras que não possam ser classificadas nas categorias superiores, mas que correspondam às características mínimas anteriormente definidas (1).

Os defeitos de forma, de desenvolvimento e de coloração são admitidos desde que os frutos mantenham as suas características. O pedúnculo pode faltar, desde que não haja deterioração de epiderme.

A polpa não deve apresentar defeitos graves. No entanto, são admitidos, em cada fruto, defeitos de epiderme dentro dos seguintes limites:

— defeitos de forma alongada: máximo 4 cm de comprimento,

— relativamente aos outros defeitos, a superfície é limitada a 2,5 cm², excepto para o pedrado que não pode apresentar uma superfície superior a 1 cm²;

iv) *Categoria III* (2)

Esta categoria inclui as maçãs e as peras que não possam ser classificadas nas categorias superiores, mas que correspondam às características previstas para a categoria II (1), à excepção, todavia, dos defeitos da epiderme que podem ser mais importantes, desde que não excedam:

— 6 cm de comprimento, relativamente aos defeitos de forma alongada,

— 5 cm² da superfície total, relativamente aos outros defeitos, à excepção do pedrado que não deve apresentar uma superfície superior a 2,5 cm².

## III. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALIBRAGEM

A calibragem é determinada pelo diâmetro máximo da secção equatorial. A diferença de diâmetro entre os frutos de uma mesma embalagem é limitada a 5 mm (3):

1. Para os frutos de categoria « extra »;

2. Para os frutos das categorias I e II apresentados em camadas ordenadas (4).

A diferença de diâmetro pode atingir 10 mm para os frutos da categoria I apresentados a granel na embalagem (5).

Não é imposta qualquer limitação para os frutos da categoria II, apresentados a granel na embalagem, nem para os frutos da categoria III, qualquer que seja a sua apresentação.

Além disso, é fixado um calibre mínimo para todas as categorias, segundo o seguinte dispositivo:

| **Maçãs** | *« Extra »* | *I* | *II* | *III* |
|---|---|---|---|---|
| Variedades de frutos grandes (6): | 65 mm | 60 mm | 60 mm | 50 mm |
| Outras variedades: | 60 mm | 55 mm | 50 mm | 50 mm |
| **Peras** | *« Extra »* | *I* | *II* | *III* |
| Variedades de frutos grandes (6): | 60 mm | 55 mm | 55 mm | 45 mm |
| Outras variedades: | 55 mm | 50 mm | 45 mm | 45 mm |

Por excepção, e para as variedades de peras que constam da lista limitativa do quadro 4, da presente norma, não será exigido calibre mínimo para os envios efectuados de 10 de Junho a 31 de Julho inclusive de cada ano.

(1) Os critérios relativos à coloração e à carepa aplicados às maçãs são definidos nos quadros 1 e 2, em anexo à presente norma.
(2) Cateogira suplementar na acepção do nº 1 do artigo 2º do Regulamento (CEE) nº 1035/72. A aplicação desta categoria de qualidade ou de algumas das suas especificações é subordinada a uma decisão a tomar com base no nº 1 do artigo 4º do mesmo regulamento.
(3) Contudo, não será tomada em consideração, para um dado fruto, uma variação de 1 mm a mais ou a menos em relação ao calibre fixado, desde que se trate apenas de diferenças devidas à utilização normal das máquinas, um limite numérico que não seja susceptível de prejudicar a apresentação correcta dos produtos.
(4) Todavia, para as maçãs das variedades *Bramley's Seedling* (Bramley, Triomphe de Kiel, Horneburger), a diferença de diâmetro pode atingir 10 mm.
(5) Todavia, para as maçãs das variedades *Bramley's Seedling* (Bramley, Triomphe de Kiel, Horneburger) a diferença de diâmetro pode atingir 20 mm.
(6) Ver a lista do quadro 3 da presente norma.

## IV. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS

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

### A. Tolerâncias de qualidade

i) *Categoria « extra »*

5 %, em número ou em peso, de maçãs e de peras que não correspondam às características da categoria, mas que estejam em conformidade com as da categoria I ou sejam, excepcionalmente, admitidas nas tolerâncias desta categoria;

ii) *Categoria I*

— 10 %, em número ou em peso, de maçãs e de peras que não correspondam às características da categoria, mas que estejam em conformidade com as da categoria II ou sejam, excepcionalmente, admitidas nas tolerâncias desta categoria.

— 25 %, em número ou em peso, de maçãs desprovidas de pedúnculo, desde que a epiderme na cavidade peduncular não esteja deteriorada. Todavia, relativamente à variedade *Granny Smith*, os frutos sem pedúnculo podem ser admitidos sem limite, desde que a epiderme da cavidade peduncular não esteja deteriorada;

iii) *Categorias II e III*

10 %, em número ou em peso, de maçãs e de peras que não correspondam às características da categoria nem às características mínimas, com exclusão dos frutos atingidos por podridão, que apresentem contusões pronunciadas ou qualquer outra alteração que os torne impróprios para consumo.

No âmbito das tolerâncias das categorias II e III, pode admitir-se, no máximo, 2 %, em número ou em peso, de frutos bichados ou que apresentem os seguintes defeitos:

— ataques graves da doença do encortiçado ou vidrado,

— ligeiras lesões ou fendas não cicatrizadas,

— vestígios muito ligeiros de podridão.

### B. Tolerâncias de calibre

i) *Categorias « extra », I e II*

a) Relativamente aos frutos que estão sujeitos às regras de homogeneidade, excluindo a variação de 1 mm a mais ou a menos admitida no capítulo III, 10 %, em número ou em peso, de frutos que correspondam ao calibre imediatamente inferior ou superior ao mencionado na embalagem, com uma variação máxima de 5 mm abaixo desse mínimo para os frutos classificados no calibre mínimo admitido;

b) Relativamente aos frutos que não estão sujeitos às regras de homogeneidade, 10 %, em número ou em peso, de frutos que não atinjam o calibre previsto, com uma variação máxima de 5 mm abaixo desse calibre;

ii) *Categoria III*

As disposições são idênticas às previstas na alínea anterior relativamente aos frutos que não estão sujeitos às regras de homogeneidade. Todavia, a percentagem passa a ser de 15 %.

## V. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO

### A. Homogeneidade

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo; cada embalagem deve conter apenas maçãs e peras da mesma origem, variedade e qualidade e com o mesmo estado de maturação.

Além disso, relativamente à categoria « extra », é exigida a homogeneidade de coloração.

No que diz respeito à categoria III, a homogeneidade pode limitar-se à origem e à variedade.

A parte visível do conteúdo deve ser representativa do conjunto.

### B. Apresentação

As maçãs e as peras da categoria « extra » devem ser embaladas em camadas ordenadas.

C. **Acondicionamento**

As maçãs e as peras devem ser acondicionadas de forma a assegurar uma protecção conveniente do produto.

Os materiais utilizados no interior da embalagem devem ser novos, limpos e de uma natureza tal 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 efectuadas com uma tinta ou uma cola não tóxicas.

As embalagens devem ser isentas de qualquer corpo estranho.

## VI. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À MARCAÇÃO

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

A. **Identificação**

Embalador e/ou expedidor } Nome e endereço ou identificação emitida ou reconhecida por um serviço oficial

B. **Natureza do produto**

— « Maçãs » ou « Peras », se conteúdo não for visível do exterior,

— nome da variedade para as categorias « extra » e I.

C. **Origem do produto**

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

D. **Características comerciais**

— categoria,

— calibre ou, para os frutos apresentados em camadas ordenadas, número de peças.

No caso de identificação pelo calibre, este deve ser indicado:

a) Para os frutos que são sujeitos às regras de homogeneidade, pelos diâmetros mínimo e máximo;

b) Para os frutos que não são sujeitos às regras de homogeneidade, pelo diâmetro mínimo seguido, eventualmente, do diâmetro máximo ou da expressão « e + ».

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

*QUADRO 1*

CRITÉRIOS DE COLORAÇÃO RESPEITANTES A MAÇÃS

De acordo com a sua coloração, as variedades de maçãs estão classificadas em quatro grupos:

**Grupo A — Variedades vermelhas**

Categoria « extra »: pelo menos, ¾ da superfície do fruto de coloração vermelha.
Categoria « I »: pelo menos, ½ da superfície do fruto de coloração vermelha.
Categorias « II » e « III »: pelo menos, ¼ da superfície do fruto de coloração vermelha.

*Variedades*

— Black Ben Davis,
— Black Stayman,
— Carmio,
— Democrat,
— Jonagored,
— King David,
— Red Delicious e mutações (Richared, Starking, Starkrimson, Well Spur, Oregon, Fortuna Delicious, Top Red, Red Chief e Royal Red),
— Red Dougherty,
— Red Rome,
— Red Stayman (Staymared),
— Red York,
— Roja de Benejama (Verruga, Roja del Valle, Clavelina),
— Royal Gala (Tenroy),
— Stark Delicious,
— Spartan,
— Rose de Berne,
— Reinette étoilée,
— Winesap (Winter Winesap).

**Grupo B — Variedades de coloração mista vermelha** (coloração viva da parte vermelha)

Categoria « extra »: pelo menos, ½ da superfície do fruto de coloração vermelha.
Categoria « I »: pelo menos, ⅓ da superfície do fruto de coloração vermelha.
Categoria « II » e « III »: pelo menos, 1/10 da superfície do fruto de coloração vermelha.

*Variedades*

— Akane (Prime Rouge, Tohoku 3),
— Bellavista (Vista bella),
— Belfort (Pella),
— Boskoop rouge,
— Cardinal,
— Cherry Cox,
— Cortland,
— Delicious ordinaire,
— Discovery,
— Delicious Pilafa,
— Gloster 69,
— Idared,
— Ingrid Marie,
— Jerseymac,
— Jonathan,
— Katy (Katja),
— Lobo,
— Mc Intosh,
— Morgenduft (Rome Beauty),
— Nueva Orleans,
— Stayman Winesap,
— Tydeman's early Worcester (Tydeman's early),
— Wealthy,
— York,
— Gravensteiner rouge,
— James Grieve rouge,
— Odin,
— Ontario,
— Ortell,
— Paula Red,
— Rambour Franc,
— Red Berlepsch,

— Reineta Encarnada,
— Reineta Roja del Canada,
— Stalapfel,
— Summerred,
— Wagener,
— Worcester Pearmain.

**Grupo C — Variedades estriadas, ligeiramente coloridas**

Categoria « extra » : pelo menos, 1/3 da superfície do fruto de característica coloração vermelha estriada.
Categoria « I » : pelo menos, 1/10 da superfície do fruto de caractéristica coloração vermelha estriada.

*Variedades*

— Abbondanza,
— Alkmene,
— Arlet,
— Berlepsch,
— Braeburn,
— Casanova de Alcobaça,
— Cunha (Riscadinha),
— Chata Encarnada,
— Commercio,
— Cox's orange pippin (cox orange) e mutações (1),
— Ellisons's orange,
— Elstar,
— Fuji,
— Gala,
— Imperatore (Emperor Alexander),
— Jamba,
— Jonagold (2),
— Karmijn de Sonnaville,
— Kidd's orange red,
— Laxton's Superb,
— Lord Lambourne,
— Mantet rouge,
— Maigold,
— Melrose,
— Normanda,
— Nueva Europa,
— Oldenburg,
— Pomme raisin,
— Reine des Reinettes (Goldparmäne),
— Rose de Caldaro (Kalterer),
— Stark's Earliest,
— Winston.

**Grupo D**

Outras variedades.

(1) Excepto Cherry-Cox.
(2) Contudo, para a variedade Jonagold, é exigido que os frutos classificados na categoria II apresentem, pelo menos, 1/10 da sua superfície de cor vermelha estriada.

*QUADRO 2*

## CRITÉRIOS RELATIVOS À CAREPA NAS MAÇÃS

Variedades de maçãs para as quais a carepa é uma característica epidérmica da variedade e não constitui um defeito, se for conforme ao aspecto varietal típico.

**Lista limitativa**

— Ashmead's Kernel,
— Egremont Russet,
— Dunns Seedling,
— Groupe des Boskoop,
— Golden Russet,
— Groupe des Cox's orange,
— Ingrid Marie,
— Karmijn de Sonnaville,
— Kent,
— Kidd's Orange red,
— Fortune,
— Laxton's Superb,
— Mingan (Peromingan, Mingana),
— Reinette du Canada,
— Reinette grise,
— St. Edmund's Pippin,
— Sturmer Pippin,
— Suntan,
— Sunset,
— Toreno,
— Yellow Newton (Albemarle Pippin).

Para as variedades não mencionadas acima, a carepa é admitida dentro dos seguintes limites:

| | « Extra » | « I » | « II » e « III » | Tolerância das categorias « II » e « III » |
|---|---|---|---|---|
| i) Manchas acastanhadas | — que não ultrapassem a cavidade peduncular<br>— não rugosas | — podendo ultrapassar ligeiramente a cavidade peduncular ou pistilar<br>— não rugosas | — podendo ultrapassar ligeiramente a cavidade peduncular ou pistilar<br>— ligeiramente rugosas | — frutos não susceptíveis de prejudicar seriamente o aspecto ou o estado da embalagem |
| | | Máximo admitido na superfície do fruto | | |
| ii) Carepa | | | | |
| — reticular fina (não contrastando muito com a coloração geral do fruto) | — ligeiros vestígios isolados de carepa que não afectem o aspecto geral do fruto ou da embalagem | 1/5 | 1/2 | — frutos não susceptíveis de prejudicar seriamente o aspecto ou o estado da embalagem |
| — densa | — isenta | 1/20 | 1/3 | — frutos não susceptíveis de prejudicar seriamente o aspecto ou o estado da embalagem |
| — acumulação (com excepção das manchas acastanhadas admitidas nas condições acima indicadas). Em todo o caso, a carepa fina e a carepa densa não podem, no conjunto, ultrapassar: | — | 1/5 | 1/2 | — frutos não susceptíveis de prejudicar seriamente o aspecto ou o estado da embalagem |

*QUADRO 3*

LISTA DAS VARIEDADES DE MAÇÃS E PERAS DE MESA DE FRUTOS GRANDES (1)

1. **Maçãs**

— Altländer,
— Arlet,
— Belle de Boskoop e mutações,
— Belle fleur double,
— Bismarck,
— Black Ben Davis,
— Black Stayman,
— Blenheim,
— Bræburn,
— Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel),
— Brettacher,
— Charden,
— Charles Ross,
— Cortland,
— Cox pomona,
— Crimson Bramley,
— Delicious Pilafa,
— Democrat,
— Elan,
— Ellison's orange (Ellison),
— Empire,
— Finkenwerder,
— Fortuna Delicious,
— Fuji,
— Garcia,
— Gelber Edel,
— Glorie von Holland,
— Gloster 69,
— Golden Delicious e mutações,
— Graham (Graham Royal Jubilé),
— Granny Smith,
— Gravensteiner,
— Greensleeves,
— Großherzog Friedrich von Baden,
— Groupe des Calvilles,
— Honey gold,
— Horneburger,
— Howgate wonder,
— Idared,
— Imperatore,
— Ingrid Marie,
— Jacob Fisher,
— Jacques Lebel,
— Jamba,
— James Grieve e mutações,
— Jester,
— Jonagold,
— Jonagored,
— Jupiter,
— Karmijn de Sonnaville,
— Koningin (The Queen),
— Lane's Prince Albert,
— Lemoen Apfel (Lemoenappel),
— Maigold,
— Melrose,
— Morgenduft (Rome Beauty),
— Museh,
— Mutsu (Crispin),

(1) São incluídas como tais, as maçãs e peras apresentadas na categoria « II » sem indicação de variedade.

— Normanda,
— Notarapfel (Notaris, Notarisappel),
— Nueva Orleans,
— Orleans Reinette,
— Ontario,
— Ozargold,
— Pater v. d. Elsen,
— Pero del Cirio,
— Pero Mingan,
— Rambour d'hiver,
— Red Chief,
— Red Delicious e mutações,
— Red Dougherty,
— Red Ingrid Marie,
— Reinette d'Orléans,
— Reineta roja del Canadá,
— Reinette blanche e Reinette grise du Canada,
— Reinette de France,
— Reinette de Landsberg,
— Royal Red,
— Saure Gamerse (Gamerse zure),
— Septer,
— Signe Tillisch,
— Staymanred,
— Stayman Winesap,
— Starkrimson,
— Transparente de Croncels (Concels),
— Triomphe de Luxembourg,
— Tydeman's Early Worcester,
— Winter Banana,
— Zabergau,
— Zigeunerin.

2. **Peras**

— Abbé Fétel,
— Alexandrine Douillard,
— Beurré Alexandre Lucas (Lucas),
— Beurré de Aremberg,
— Beurré Clairgeau,
— Beurré Diel,
— Beurré Lebrun,
— Catillac (Pondspaer, Ronde Gratio, Grand Monarque, Charteuse),
— Curé (Curato, Pastoren, Del cura de Ouro, Espadon de invierno, Bella de Berry, Lombardia de Rioja, Batall de Campana),
— Devoe,
— Don Guido,
— Doyenné d'hiver,
— Doyenné du comice,
— Duchesse d'Angoulême,
— Empereur Alexandre (Beurré Bose, Beurré d'Apremont, Bosc),
— Flor de invierno,
— General Leclerc,
— Grand champion,
— Jeanne d'Arc,
— Marguerite Marillat,
— Packham's Triumph (Williams d'Automne),
— Passe Crassane,
— Président Drouart,
— Souvenir du Congrès (Kongreß, Congress),
— Triomphe de Vienne,
— William's Duchess (Pitmaston).

*QUADRO 4*

VARIEDADE DE PERAS DE VERÃO PARA AS QUAIS NÃO É EXIGIDO O CALIBRE MÍNIMO E QUE SÃO COMERCIALIZADAS DE 10 DE JUNHO A 31 DE JUNHO DE CADA ANO

— Abugo o Siete en Boca,
— André Desportes,
— Azucar Verde (de confitar),
— Bergamotten,
— Beurré Giffard,
— Beurré Gris,
— Beurré précoce Morettini,
— Blanca de Aranjuez (Agua de Aranjuez, Espadona),
— Buntrocks,
— Carapinheira,
— Carusella,
— Castell (Castell de Verano),
— Claude Blanchet,
— Colorée de Juillet (Bunte Juli),
— Condoula,
— Coscia (Ercolini),
— D. Joaquina (Doyenne de Juillet),
— Gentile,
— Gentile Bianca di Firenze,
— Gentilona,
— Giardina,
— Gramshirtle,
— Hartleffs,
— Leonardeta (Mosqueruela, Margallon, Colorada de Alcanadre, Leonarda de Magallon),
— Moscatella,
— Oomskinderen,
— Perita de San Juan,
— Pérola,
— Précoce de Trévoux,
— Précoce di Altedo,
— Santa Maria (Santa Maria Morettini),
— Spandocina (Agua de Verano, Agua de Agosto),
— Wilder,
— Witthöftsbirne.