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

►**B**

REGULAMENTO (CE) N.º 982/2002 DA COMISSÃO
de 7 de Junho de 2002
que estabelece a norma de comercialização aplicável aos cogumelos de cultura

(JO L 150 de 8.6.2002, p. 45)

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 982/2002 DA COMISSÃO

de 7 de Junho de 2002

que estabelece a norma de comercialização aplicável aos cogumelos de cultura

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 545/2002 ([2]), e, nomeadamente, o n.º 2 do seu artigo 2.º,

Considerando o seguinte:

(1) Os cogumelos de cultura 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 os cogumelos de cultura 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).

(2) A aplicação dessas normas 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.

(3) As normas são aplicáveis em todos os estádios da comercialização. O transporte a grande distância, o armazenamento de uma certa duração ou os diferentes manuseamentos a que os produtos são submetidos podem causar certas alterações devidas à evolução biológica desses produtos ou ao seu carácter mais ou menos perecível. É, pois, necessário ter em conta essas alterações ao aplicar as normas nos estádios da comercialização que se seguem ao estádio da expedição.

(4) 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.

(5) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité de Gestão das Frutas e Produtos Hortícolas Frescos,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

A norma de comercialização aplicável aos cogumelos de cultura do género *Agaricus* do código NC 0709 51 00 consta do anexo.

A norma aplica-se em todos os estádios da 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; os produtos classificados nas categorias que não a categoria «Extra» podem, além disso, apresentar, ligeiras alterações devidas à sua evolução e ao seu carácter mais ou menos perecível.

([1]) JO L 297 de 21.11.1996, p. 1.
([2]) JO L 84 de 28.3.2002, p. 1.

▼B

Artigo 2.º

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

É aplicável a partir de 1 de Janeiro de 2003.

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

▼B

ANEXO

NORMA RELATIVA AOS COGUMELOS DE CULTURA (*Agaricus*)

1. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

A presente norma aplica-se aos carpóforos (órgãos de frutificação) das estirpes provenientes do género *Agaricus* (syn. *Psalliota*) que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado fresco, com exclusão dos cogumelos destinados a transformação industrial.

Os cogumelos são classificados em tipos comerciais e, previamente, nos dois grupos seguintes:

— cogumelos não cortados, cuja parte inferior do pé não tenha sido cortada,

— cogumelos cortados, cuja parte inferior do pé tenha sido cortada. O corte deve ser liso e aproximadamente perpendicular ao eixo longitudinal,

Nestes dois grupos, faz-se a seguinte distinção entre estádios sucessivos de desenvolvimento:

— cogumelos fechados (ou denominação equivalente), isto é, os cogumelos cujo chapéu esteja completamente fechado,

— cogumelos com véu, isto é, os cogumelos cujo chapéu e pé estejam ligados por um véu,

— cogumelos abertos, isto é, os cogumelos cujo chapéu esteja aberto (estendido ou plano, os bordos do chapéu devem ter uma ligeira curvatura para baixo),

— cogumelos planos, isto é, os cogumelos cujo chapéu esteja completamente aberto (mas os bordos do chapéu não devem estar excessivamente curvados para dentro nem excessivamente curvados para cima).

Além disso, os cogumelos são classificados segundo dois tipos de cor:

— «branco»

— «pardo» ou «castanho».

2. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE

O objectivo da norma é definir as características de qualidade que os cogumelos devem apresentar depois de acondicionados e embalados.

A. **Características mínimas**

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

— inteiros; os cogumelos cortados de acordo com a definição são considerados inteiros,

— sãos; são excluídos os produtos que apresentem podridões, com cor acastanhada intensa no pé ou outras alterações que os tornem impróprios para consumo,

— limpos, praticamente isentos de matérias estranhas visíveis, excluindo a terra de cobertura,

— com aspecto fresco; deve ter-se em conta a cor das lamelas característica da estirpe e/ou do tipo comercial,

— praticamente isentos de parasitas,

— praticamente isentos de ataques de parasitas,

— isentos de humidades exteriores anormais,

— isentos de odores e/ou sabores estranhos.

O desenvolvimento e o estado dos cogumelos devem permitir-lhes:

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

— chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias.

B. **Classificação**

Os cogumelos são classificados nas três categorias a seguir definidas:

i) Categoria «Extra»

Os cogumelos classificados nesta categoria devem ser de qualidade superior e devem apresentar a forma, o aspecto, o desenvolvimento e a coloração característicos do tipo comercial. Devem ser bem formados.

▼B

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.

Os cogumelos devem estar praticamente isentos de terra de cobertura; no entanto, os cogumelos não cortados podem apresentar vestígios de terra de cobertura no pé.

ii) Categoria I

Os cogumelos classificados nesta categoria devem ser de boa qualidade e devem apresentar a forma, o aspecto, o desenvolvimento e a coloração característicos do tipo comercial.

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

— ligeiro defeito de forma,

— ligeiro defeito de coloração,

— ligeiros defeitos superficiais, desde que não sejam evolutivos,

— ligeiras contusões superficiais,

— ligeiros vestígios de terra de cobertura; no entanto, os cogumelos não cortados podem apresentar um pouco de terra de cobertura no pé.

iii) Categoria II

Esta categoria abrange os cogumelos que não podem ser classificados 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:

— defeito de forma,

— defeito de coloração,

— ligeiras manchas,

— ligeiras contusões,

— pés ocos,

— vestígios de terra de cobertura; no entanto, os cogumelos não cortados podem apresentar um pouco de terra de cobertura no pé.

3. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALIBRAGEM

O calibre é determinado pelo diâmetro do chapéu e pelo comprimento do pé, de acordo com as especificações seguintes:

Calibre mínimo

O diâmetro máximo do chapéu deve ser, no mínimo, de 15 mm para os cogumelos fechados, com véu e abertos e de 20 mm para os cogumelos planos.

Comprimento do pé

O comprimento do pé é medido:

— para os cogumelos abertos e planos, a partir das lamelas situadas sob o chapéu,

— para os cogumelos fechados, a partir do véu.

A calibragem é obrigatória para os cogumelos da categoria «Extra», em conformidade com o quadro seguinte, devendo os cogumelos das categorias I e II respeitar a escala de calibre especificada, sempre que forem indicadas as menções «pequeno», «médio» e «grande»:

Cogumelos fechados, com véu e abertos			
Diâmetro do chapéu		Comprimento máximo do pé	
Calibre	Diferença máxima	Para os cogumelos cortados	Para os cogumelos não cortados
Pequeno	15-45 mm	1/2 do diâmetro do chapéu	2/3 do diâmetro do chapéu
Médio	30-65 mm		
Grande	50 mm e mais		

▼B

Cogumelos planos			
Diâmetro do chapéu		Comprimento máximo do pé	
Calibre	Diferença máxima	Para os cogumelos cortados	Para os cogumelos não cortados
Pequeno	20-55 mm	2/3 do diâmetro do chapéu	
Grosso	50 mm e mais		

4. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS

Em cada embalagem, são admitidas tolerâncias de qualidade e de calibre no que respeita a produtos que não satisfazem os requisitos da categoria indicada.

A. **Tolerâncias de qualidade**

i) Categoria «Extra»

5 %, em número ou em peso, de cogumelos que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da categoria I ou, excepcionalmente, sejam abrangidos pelas tolerâncias desta última.

ii) Categoria I

10 %, em número ou em peso, de cogumelos que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da categoria II ou, excepcionalmente, sejam abrangidos pelas tolerâncias desta última.

iii) Categoria II

10 %, em número ou em peso, de cogumelos sem pé e 10 %, em número ou em peso, de cogumelos que não correspondam, por outras razões, 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.

B. **Tolerâncias especiais relativas ao estádio de desenvolvimento**

i) Categoria «Extra»

É autorizado um total de 5 %, em número ou em peso, de cogumelos no estádio de desenvolvimento seguinte e de cogumelos no estádio de desenvolvimento precedente.

ii) Categoria I

É autorizado um total de 10 %, em número ou em peso, de cogumelos no estádio de desenvolvimento seguinte e de cogumelos no estádio de desenvolvimento precedente.

iii) Categoria II

Podem ser misturados, numa mesma embalagem, cogumelos em estádios de desenvolvimento diferentes. No entanto, se o estádio de desenvolvimento for indicado, é autorizado, no máximo, um total de 25 %, em número ou em peso, de cogumelos no estádio de desenvolvimento seguinte e de cogumelos no estádio de desenvolvimento precedente.

C. **Tolerâncias de calibre**

Para todas as categorias, 10 %, em número ou em peso, de cogumelos que não correspondam aos calibres indicados.

5. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO

A. **Homogeneidade**

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e comportar apenas cogumelos da mesma origem, tipo comercial, estádio de desenvolvimento (sob reserva do disposto na parte B do capítulo 4 *supra*), qualidade e calibre (em caso de calibragem).

As embalagens de venda cujo peso líquido não exceda 1 kg, podem conter misturas de cogumelos de diferentes cores, desde que sejam homogéneos quanto à qualidade, ao estádio de desenvolvimento, ao calibre (em caso de calibragem) e, para cada cor em causa, à origem.

▼B

A parte visível do conteúdo 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**

Os cogumelos devem ser acondicionados de modo a ficarem convenientemente protegidos.

Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos e estar limpos e não devem ser susceptíveis de provocar quaisquer 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, nomeadamente de um excesso de terra de cobertura.

6. 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**

— Se o conteúdo não for visível do exterior:
  — «cogumelos de cultura»
  — «cortados» ou «não cortados»
  — «cor», no caso de uma cor diferente do branco.
— Estádio de desenvolvimento (facultativo).
— No caso de embalagens de venda com uma mistura de cogumelos de diferentes cores, indicação das diferentes cores

C. **Origem do produto**

— País de origem e, eventualmente, zona de produção ou denominação nacional, regional ou local.
— No caso de embalagens de venda com uma mistura de cogumelos de diferentes cores de origens diferentes, a indicação de cada um dos países de origem em causa deve figurar na proximidade imediata da indicação das cores em questão.

D. **Características comerciais**

— Categoria.
— Calibre (em caso de calibragem), expresso pelos diâmetros mínimo e máximo do chapéu ou pela menção «pequeno», «médio» ou «grande».
— Peso líquido.

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

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