REGULAMENTO (CEE) Nº 2319/89 DA COMISSÃO

de 28 de Julho de 1989

que prevê exigências de qualidade mínima para as peras Williams e Rocha em calda e em sumo natural de fruta que beneficiam do regime de ajuda à produção

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Económica Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CEE) nº 426/86 do Conselho, de 24 de Fevereiro de 1986, que estabelece a organização comum de mercado no sector dos produtos transformados à base de frutas e produtos hortícolas (1), com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) nº 1125/89 (2), e nomeadamente, o nº 4 do seu artigo 6º,

Considerando que o nº 1 do artigo 2º do Regulamento (CEE) nº 426/86 estabeleceu um regime de ajuda à produção para certos produtos enumerados na parte A do seu anexo I; que o nº 1, alínea b), do artigo 6º determina que a ajuda só é paga em relação aos produtos que correspondem às normas de qualidade mínima a estabelecer;

Considerando que tais exigências mínimas têm por objectivo evitar o fabrico de produtos para os quais não existe procura ou que possam provocar distorções no mercado; que as exigências devem basear-se em processos de fabrico tradicionais e leais;

Considerando que o Regulamento (CEE) nº 1289/85 da Comissão (3) estabeleceu a exigências de qualidade mínima para as peras Williams; que convém adaptar as disposições assim adoptadas a fim de tomar em consideração a extensão do regime de ajuda às peras da variedade Rocha, bem como às peras Williams e Rocha conservadas em sumo natural de fruta nos termos do referido Regulamento (CEE) nº 1125/89 do Conselho; que, com uma preocupação de clareza de apresentação, é conveniente retomar num novo texto as exigências de qualidade mínima assim adaptadas;

Considerando que as exigências qualitativas previstas pelo presente regulamento constituem normas de execução complementares das disposições do Regulamento (CEE) nº 1599/84, de 5 de Junho de 1984, que estabelece modalidades de aplicação do regime de ajuda à produção para os produtos transformados à base de frutas e produtos hortícolas (4), com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) nº 2260/89 (5);

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

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1º

O presente regulamento fixa as exigências de qualidade mínima às quais devem corresponder as peras Williams e Rocha em calda, bem como as peras das referidas variedades conservadas em sumo natural de fruta, a seguir denominado « peras em calda e/ou em sumo natural de fruta », tal como definidas no artigo 1º do Regulamento (CEE) nº 1599/84, a fim de beneficiarem da ajuda à produção prevista no artigo 2º do Regulamento (CEE) nº 426/86.

Artigo 2º

Para a fabricação das peras em calda e/ou em sumo natural de fruta apenas são utilizadas as peras da espécie *Pyrus Communis L*, variedades Williams e Rocha. A matéria-prima deve ser fresca, sã, limpa e adequada à transformação.

Antes da sua utilização, no fabrico de peras em calda e/ou em sumo natural de fruta, a matéria-prima pode ter sido refrigerada.

Artigo 3º

1. As peras em calda e/ou em sumo natural de fruta devem ser fabricadas segundo um dos processos definidos no nº 2.

2. Para efeitos do presente regulamento, as peras apresentam-se dos seguintes modos:

a) « Frutas inteiros », frutos inteiros, com endocarpo, com ou sem pedúnculos;

b) « Metades », frutos (sem endocarpo) cortados em duas partes aproximadamente iguais;

c) « Quartos », frutos (sem endocarpo) cortados em quatro partes aproximadamente iguais;

d) « Pedaços », frutos (sem endocarpo) cortados em mais de quatro partes cuneiformes;

e) «Dados », frutos (sem endocarpo) cortados em porções cúbicas de dimensões regulares.

3. Cada recipente só pode conter peras em calda e/ou peras em sumo natural de fruta com a mesma forma de apresentação; os frutos ou as partes de fruto devem apresentar dimensões praticamente uniformes. Nenhum outro tipo de fruto pode ser encontrado no recipiente.

(1) JO nº L 49 de 27. 2. 1986, p. 1.
(2) JO nº L 118 de 29. 4. 1989, p. 29.
(3) JO nº L 133 de 22. 5. 1985, p. 5.
(4) JO nº L 152 de 8. 6. 1984, p. 16.
(5) JO nº L 216 de 27. 7. 1989, p. 46.

4. A coloração das peras em conserva deve ser característica da variedade Williams ou Rocha. Não se considera defeito uma ligeira descoloração rosada. As peras em calda que contenham ingredientes especiais devem ser consideradas como possuindo a coloração característica, desde que os ingredientes utilizados não provoquem descoloração anormal.

5. As peras em calda ou em sumo natural de fruta devem apresentar-se isentas de substâncias estranhas de origem não vegetal, bem como de sabor e cheiro estranhos. O fruto é carnudo, de consistência variável, mas não pode ser nem demasiado mole nem demasiado duro.

6. As peras em conserva devem apresentar-se praticamente isentas :

a) De substâncias estranhas, de origem vegetal ;

b) De peles ;

c) De unidades deterioradas.

Os frutos inteiros, as metades e os quartos devem apresentar-se praticamente isentos de unidades danificadas mecanicamente.

Artigo 4º

1. Os frutos ou as partes de fruto são considerados de dimensão praticamente uniforme se, na embalagem, o peso da unidade maior não ultrapassar o dobro do peso da unidade menor.

Se houver menos de 20 unidades num recipente, pode negligenciar-se uma unidade. Para a determinação das unidades maiores e mais pequenas, não são tidas em consideração as unidades partidas.

2. As peras em calda e/ou em sumo natural de fruta consideram-se como satisfazendo o disposto no nº 6 do artigo 3º, desde que não sejam excedidas as tolerâncias seguintes :

	Formas de apresentação	
	Frutos inteiros, metades e quartos	Outras formas
Unidades deterioradas	15 % em número	1,5 Kg
Unidades danificadas mecanicamente	10 % em número	não aplicável
Pele	100 cm² de agregado	100 cm² de agregado
Substâncias estranhas, de origem vegetal :		
— endocarpos	10 unidades	10 unidades
— sementes de peras destacadas	80	80
— outras substâncias incluindo fragmentos de endocarpo destacadas	60 fragmentos	60 fragmentos

As tolerâncias admitidas, para além das que foram fixadas por referência a uma percentagem em número, são válidas para 10 quilogramas de peso líquido escorrido.

Os endocarpos não devem ser considerados como um defeito nos « frutos inteiros » com endocarpo.

3. Para efeitos do nº 2, entende-se por :

a) « Unidades deterioradas » os frutos com descoloração superficial ou com manchas que contrastem nitidamente com a coloração do conjunto e que possam penetrar na polpa, nomeadamente pisaduras, pintas e manchas escuras ;

b) « Unidades danificadas mecanicamente », as unidades que foram divididas em várias partes ; se, ao serem agrupadas, as porções forem equivalentes ao tamanho de uma unidade inteira, são consideradas como uma só unidade ; ou se a preparação for excessiva e compreender cortes importantes na superfície das unidades que prejudiquem gravemente o aspecto ;

c) « Pele » é considerada a epiderme que adere à polpa da pêra e a que pode ser encontrada solta no recipiente ;

d) « Substâncias estranhas, de origem vegetal », substâncias vegetais sem relação com o fruto e que não faziam parte do fruto fresco, que deviam ter sido eliminadas no decurso da transformação e, nomeadamente, os endocarpos, sementes, pedúnculos, folhas e respectivas partes. Deve, todavia, excluir-se a epiderme ;

e) « Endocarpo », o local onde se alojam as sementes ou partes destas, aderente ou não, contendo ou não sementes ; as porções de endocarpo são consideradas equivalentes a uma unidade se, ao serem agrupadas, representarem aproximadamente a metade de um endocarpo ;

f) « Sementes de pêra destacadas », as sementes não contidas no endocarpo mas que flutuam no recipiente.

Artigo 5º

1. As peras e a calda e/ou o sumo natural de fruta devem ocupar pelo menos 90 % do volume de água do recipiente que as contenha.

2. O peso líquido escorrido do fruto deve ser, em média, pelo menos igual à percentagem seguinte do volume de água do recipiente, expresso em gramas.

Formas de apresentação	Recipientes contendo um volume nominal de água de	
	igual ou superior a 425 ml	inferior a 425 ml
Frutos inteiros	50	46
Metades	54	46
Quartos	56	46
Pedaços	56	46
Dados	56	50

3. Sempre que as peras em calda e/ou em sumo natural de fruta sejam acondicionadas em recipientes de vidro, o volume de água é reduzido de 20 mililitros, antes de as percentagens referidas nos nºs 1 e 2 serem calculadas.

4. Todos os recipientes devem obedecer a uma marcação que permita identificar a data e o ano de fabrico, bem como a indicação do fabricante. Esta marcação, que pode ser realizada em código, é aprovada pelas autoridades competentes do Estado-membro no qual se efectuou o fabrico; essas autoridades podem adoptar disposições complementares em matéria de marcação.

Artigo 6º

Diariamente, durante o período de transformação e com intervalos regulares, o transformador deve verificar se as peras em calda e/ou em sumo natural de fruta correspondem às condições requeridas para beneficiarem da ajuda. Os resultados da verificação devem ser registados.

Artigo 7º

É revogado o Regulamento (CEE) nº 1289/85.

Artigo 8º

O presente regulamento entra em vigor na data da sua publicação no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias.*

É aplicável a partir de 1 de Julho de 1989.

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

Feito em Bruxelas, em 28 de Julho de 1989.

Pela Comissão

Ray MAC SHARRY

Membro da Comissão