REGULAMENTO (CE) N.º 2377/1999 DA COMISSÃO
de 9 de Novembro de 1999
que estabelece a norma de comercialização relativa aos espargos

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 1257/1999 [2], e, nomeadamente, o n.º 2 do seu artigo 2.º,

Considerando o seguinte:

(1) Os espargos figuram, no anexo I do Regulamento (CE) n.º 2200/96, entre os produtos que devem ser objecto de normas; o Regulamento (CEE) n.º 454/92 da Comissão, de 26 de Fevereiro de 1992, que fixa as normas de qualidade para os espargos [3], alterado pelo Regulamento (CE) n.º 888/97 [4], deve ser objecto de diversas alterações; a fim de assegurar a clareza jurídica, o Regulamento (CEE) n.º 454/92 deve ser revogado e a referida regulamentação reformulada; para esse efeito, é conveniente, por razões de transparência no mercado mundial, atender à norma recomendada para os espargos pelo grupo de trabalho para a normalização dos géneros perecíveis e para o melhoramento da qualidade da Comissão Económico para a Europa das Nações Unidas (CEE/ONU);

(2) É oportuno simplificar o modo de calibragem dos espargos a fim de o tornar compatível com a evolução das condições de produção e de comercialização, nomeadamente com as exigências dos mercados grossistas e dos consumidores; essa simplificação passa pela flexibilização do quadro de calibragem dos espargos segundo o diâmetro e pela diminuição do diâmetro mínimo dos espargos verdes e violetas/verdes para 3 milímetros; essas alterações permitem comercializar os espargos verdes finos, bem como os espargos do tipo «triguero», nas mesmas condições que o conjunto dos outros espargos;

(3) 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;

(4) As normas são aplicáveis em todos os estádios da comercialização; 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 percível; é pois, necessário ter em conta essas alterações ao aplicar as normas nos estádios da comercialização que se seguem ao estádio da expedição; 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 dos Produtos Hortícolas Frescos,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

A norma de comercialização relativa aos espargos do código NC 0709 20 00 consta do anexo.

A norma aplica-se a 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,

— 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

É revogado o Regulamento (CEE) n.º 454/92.

Artigo 3.º

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

É aplicável a partir de 1 de Janeiro de 2000.

[1] JO L 297 de 21.11.1996, p. 1.
[2] JO L 160 de 26.6.1999, p. 80.
[3] JO L 52 de 27.2.1992, p. 29.
[4] JO L 126 de 17.5.1997, p. 11.

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

Feito em Bruxelas, em 9 de Novembro de 1999.

Pela Comissão

Franz FISCHLER

Membro da Comissão

ANEXO

NORMA RELATIVA AOS ESPARGOS

I. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

A presente norma diz respeito aos turiões das variedades (cultivares) de *Asparagus officinalis* L. que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado fresco, com exclusão dos espargos destinados a transformação industrial.

Os turiões dos espargos são classificados em quatro grupos, de acordo com a sua coloração:

1. Espargos brancos;

2. Espargos violetas, se o gomo tiver uma coloração rosa a violeta/púrpura e uma parte do turião for branca;

3. Espargos violetas/verdes, se apresentarem uma parte de coloração violeta e verde;

4. Espargos verdes, se o gomo e a maior parte do turião apresentarem uma coloração verde.

A presente norma não se aplica aos espargos verdes e violetas/verdes de diâmetro inferior a 3 milímetros, nem aos espargos brancos e aos espargos violetas de diâmetro inferior a 8 milímetros, apresentados em molhos uniformes ou em embalagens unitárias.

II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE

O objectivo da norma é definir as características de qualidade que os espargos 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 turiões devem apresentar-se:

— inteiros,

— sãos: são excluídos os produtos que apresentem podridões ou alterações que os tornem impróprios para consumo,

— isentos de danos causados por lavagem inadequada (os turiões podem ter sido lavados mas não devem ter permanecido imersos),

— limpos, praticamente isentos de matérias estranhas visíveis,

— frescos quanto ao aspecto e odor,

— praticamente isentos de parasitas,

— praticamente isentos de ataques de parasitas,

— praticamente isentos de pisaduras,

— isentos de humidades exteriores anormais, isto é devidamente secos se tiverem sido lavados ou arrefecidos em água fria,

— isentos de odores e/ou sabores estranhos.

A secção efectuada na base deve ser tão perfeita quanto possível.

Além disso, os turiões não devem ser nem ocos, nem fendidos, nem raspados, nem partidos. No entanto, são admitidas pequenas fendas surgidas após a colheita, desde que não excedam os limites previstos na parte A do capítulo IV, «Tolerâncias de qualidade».

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

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

— chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias.

B. **Classificação**

Os espargos são classificados nas três categorias a seguir definidas:

i) *Categoria «Extra»*

Os turiões classificados nesta categoria devem ser de qualidade superior e devem ser bem formados e praticamente direitos. Atendendo às características normais do grupo a que pertencem, o gomo terminal deve apresentar-se bem fechado.

São apenas permitidos nos turiões alguns vestígios de ferrugem muito ligeiros, desde que possam ser eliminados por raspagem normal pelo consumidor.

Em relação ao grupo dos espargos brancos, as pontas e os turiões devem ser brancos; é apenas permitida nos turiões uma coloração rosa ligeira.

Os espargos verdes devem ser totalmente verdes.

Nesta categoria, não são permitidos quaisquer vestígios de lenhificação.

A secção efectuada na base dos turiões deve ser tão perpendicular ao eixo longitudinal quanto possível. No entanto, para melhorar a apresentação, quando os espargos são apresentados em molhos, os espargos da periferia podem ser ligeiramente cortados em bisel, cuja altura não deve exceder 1 centímetro.

ii) *Categoria I*

Os turiões classificados nesta categoria devem ser de boa qualidade e bem formados. Podem apresentar uma ligeira curvatura. Atendendo às características normais do grupo a que pertencem, o gomo terminal deve apresentar-se fechado.

São permitidos ligeiros vestígios, de ferrugem, desde que possam ser eliminados por raspagem normal pelo consumidor.

No grupo dos espargos brancos, é admitida nos turiões e nas pontas uma ligeira coloração rosada.

Os espargos verdes devem apresentar uma coloração verde em pelo menos 80 % do seu comprimento.

No grupo dos espargos brancos, não são permitidos turiões lenhosos. Em relação aos outros grupos são admitidos vestígios de lenhificação na parte inferior, desde que desapareçam por raspagem normal pelo consumidor.

A secção efectuada na base dos turiões deve ser tão perpendicular ao eixo longitudinal quanto possível.

iii) *Categoria II*

Esta categoria abrange os turiões que não podem ser classificados nas categorias superiores, mas respeitam as características mínimas acima definidas.

Em relação à categoria I, os turiões podem ser menos bem formados, mais curvados e, atendendo às características normais do grupo a que pertencem, apresentar o gomo terminal ligeiramente aberto.

São admitidos vestígios de ferrugem, desde que possam ser eliminados por raspagem normal pelo consumidor.

A ponta dos espargos brancos pode apresentar uma coloração, incluindo um tom verde.

A ponta dos espargos violetas pode apresentar uma ligeira coloração verde.

Os espargos verdes devem apresentar uma coloração verde em pelo menos 60 % do seu comprimento.

Os turiões podem apresentar-se ligeiramente lenhosos.

A secção da base do turião pode ser ligeiramente oblíqua.

III. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALIBRAGEM

O calibre é determinado pelo comprimento e pelo diâmetro do turião.

A. **Calibragem em função do comprimento**

O comprimento dos turiões deve ser:

— superior a 17 cm, no caso dos espargos compridos,

— compreendido entre 12 cm e 17 cm, no caso dos espargos curtos,

— superior a 12 cm, no caso dos espargos da categoria II, dispostos na embalagem não atados em molhos,

— inferior a 12 cm, no caso das pontas de espargos.

O comprimento máximo admitido é de 22 cm para os espargos brancos e os espargos violetas e de 27 cm para os espargos verdes e os espargos violetas/verdes.

A diferença máxima de comprimento entre os turiões apresentados em molhos solidamente atados não deve exceder 5 cm.

B. **Calibragem em função do diâmetro**

O diâmetro dos turiões é medido no ponto médio do seu comprimento.

O diâmetro mínimo e a calibragem são fixados conforme a seguir indicado:

Espargos brancos e violetas

Categoria	Diâmetro mínimo	Calibragem
Extra	12 mm	Diferença máxima de 8 mm entre o turião mais espesso e o turião menos espesso numa mesma embalagem ou num mesmo molho
I	10 mm	Diferença máxima de 10 mm entre o turião mais espesso e o turião menos espesso numa mesma embalagem ou num mesmo molho
II	8 mm	Não são feitas exigências quanto à homogeneidade

Espargos violetas/verdes e verdes

Categoria	Diâmetro mínimo	Calibragem
Extra e I	3 mm	Diferença máxima de 8 mm entre o turião mais espesso e o turião menos espesso numa mesma embalagem ou num mesmo molho
II	3 mm	Não são feitas exigências quanto à homogeneidade

IV. 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 turiões que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da categoria I ou, excepcionalmente, sejam abrangidos pelas tolerâncias desta última ou apresentem fendas ligeiras não cicatrizadas ocorridas após a colheita.

ii) *Categoria I*

10 %, em número ou em peso, de turiões que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da categoria II ou, excepcionalmente, sejam abrangidos pelas tolerâncias desta última ou apresentem fendas ligeiras não cicatrizadas ocorridas após a colheita.

iii) *Categoria II*

10 % em número ou em peso, de turiões 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 desta tolerância, são admitidos turiões ocos ou que apresentem fendas muito ligeiras devidas à lavagem, até um limite máximo de 10 %, em número ou em peso.

Em nenhum caso os turiões ocos podem exceder 15 %, em número ou em peso.

B. **Tolerâncias de calibre**

Para todas as categorias: 10 % em número ou em peso, de turiões que não correspondam ao calibre indicado e que apresentem um desvio máximo, em relação aos limites definidos, de 1 centímetro para o comprimento e 2 milímetros para o diâmetro.

V. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO

A. **Homogeneidade**

O conteúdo de cada embalagem, de cada embalagem unitária ou de cada molho na mesma embalagem deve ser homogéneo e comportar apenas espargos da mesma origem, qualidade, grupo de coloração e calibre (desde que, no que respeita a este último critério, a calibragem seja obrigatória).

Todavia, no que diz respeito à coloração, são admitidos turiões de diferentes grupos de coloração, dentro dos seguintes limites:

— espargos brancos: 10 %, em número ou em peso, de espargos violeta nas categorias «Extra» e I e 15 % na categoria II,

— espargos violetas, verdes e violetas/verdes: 10 % em número ou em peso, de espargos de coloração diferente.

Além disso, na categoria II os espargos brancos podem apresentar-se misturados com espargos violetas, desde que se efectue uma marcação adequada.

A parte visível do conteúdo da embalagem, da embalagem unitária ou do molho deve ser representativa da sua totalidade.

B. **Apresentação**

Os espargos podem ser acondicionados dos seguintes modos:

i) *Em molhos solidamente atados*

Os turiões da periferia de cada molho devem corresponder, em termos de aspecto e de diâmetro, à média de todo o molho.

Na categoria «Extra», os turiões apresentados em molhos devem ser do mesmo comprimento.

Os molhos devem ser dispostos regularmente nas embalagens; cada molho pode ser protegido por papel.

Em cada embalagem, os molhos devem ter o mesmo peso e comprimento.

ii) *Em embalagens unitárias ou dispostos na embalagem não atados em molhos.*

C. **Acondicionamento**

Os espargos 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 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.

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**

«Espargos» seguido da indicação «brancos», «verdes», «violetas» ou «violetas/verdes», se o conteúdo não for visível do exterior e, se for caso disso, as indicações «curtos», «pontas» ou «mistura de brancos e violetas».

C. **Origem do produto**

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

D. **Características comerciais**

— Categoria;

— Calibre, expresso:

a) no caso dos espargos sujeitos a regras de homogeneidade, pelos diâmetros mínimo e máximo,

b) no caso dos espargos não sujeitos a regras de homogeneidade, pelo diâmetro mínimo seguido do diâmetro máximo ou da expressão «e +»;

— Número de molhos ou de embalagens unitárias, no caso dos espargos acondicionados sob estas formas.

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