

**REGULAMENTO DELEGADO (UE) 2021/1890 DA COMISSÃO****de 2 de agosto de 2021****que altera o Regulamento de Execução (UE) n.º 543/2011 no respeitante às normas de comercialização no setor das frutas e produtos hortícolas**

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de dezembro de 2013, que estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos agrícolas e que revoga os Regulamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 e (CE) n.º 1234/2007 do Conselho <sup>(1)</sup>, nomeadamente o artigo 75.º, n.º 2,

Considerando o seguinte:

- (1) O anexo I do Regulamento de Execução (UE) n.º 543/2011 da Comissão <sup>(2)</sup> estabelece as regras de execução das normas de comercialização das frutas e produtos hortícolas.
- (2) Entre 2018 e 2020, o Grupo de Trabalho sobre Normas de Qualidade dos Produtos Agrícolas da Comissão Económica das Nações Unidas para a Europa (UNECE) reviu as normas UNECE relativas aos pimentos doces (2018 e 2020), uvas de mesa (2019 e 2020), maçãs e peras (2020). Para evitar entraves desnecessários ao comércio, as normas de comercialização gerais e específicas aplicáveis aos frutos e aos produtos hortícolas previstas no Regulamento de Execução (UE) n.º 543/2011 devem ser harmonizadas com as novas normas da UNECE.
- (3) Considerando que as normas UNECE revistas foram submetidas aos Estados-Membros e por eles aprovadas em conformidade com o procedimento estabelecido na Decisão (UE) 2017/2104 do Conselho, de 6 de novembro de 2017, relativa à posição a tomar, em nome da União Europeia, no âmbito do Grupo de Trabalho sobre Normas de Qualidade dos Produtos Agrícolas da UNECE (UNECE-WP.7) <sup>(3)</sup>.
- (4) O Regulamento (UE) n.º 543/2011 deve, por conseguinte, ser alterado em conformidade,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

*Artigo 1.º*

**Alteração do Regulamento de Execução (UE) n.º 543/2011**

O anexo I do Regulamento de Execução (UE) n.º 543/2011 é substituído pelo texto constante do anexo do presente regulamento.

<sup>(1)</sup> JO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

<sup>(2)</sup> Regulamento de Execução (UE) n.º 543/2011 da Comissão, de 7 de junho de 2011, que estabelece regras de execução do Regulamento (CE) n.º 1234/2007 do Conselho nos setores das frutas e produtos hortícolas e das frutas e produtos hortícolas transformados (JO L 157 de 15.6.2011, p. 1).

<sup>(3)</sup> Decisão (UE) 2017/2104 do Conselho, de 6 de novembro de 2017, relativa à posição a tomar, em nome da União Europeia, no âmbito do Grupo de Trabalho sobre Normas de Qualidade dos Produtos Agrícolas da Comissão Económica das Nações Unidas para a Europa (UNECE-WP.7) sobre propostas de normas de qualidade aplicáveis às frutas e produtos hortícolas (JO L 303 de 18.11.2017, p. 1).

*Artigo 2.º*

**Entrada em vigor**

O presente regulamento entra em vigor no sétimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

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

Feito em Bruxelas, em 2 de agosto de 2021.

*Pela Comissão*  
*A Presidente*  
Ursula VON DER LEYEN

---

## ANEXO

## ANEXO I

**NORMAS DE COMERCIALIZAÇÃO A QUE SE REFERE O ARTIGO 3.º**

## PARTE A

**Norma de comercialização geral**

O objetivo desta norma de comercialização geral é definir as características de qualidade que os frutos e produtos hortícolas devem apresentar depois de acondicionados e embalados.

No entanto, nos estádios posteriores à expedição, os produtos podem apresentar, em relação às características impostas pela norma:

- uma ligeira diminuição do estado de frescura e de turgescência,
- ligeiras alterações, devidas à sua evolução e ao seu carácter mais ou menos perecível.

**1. Características mínimas**

Tidas em conta as tolerâncias admitidas, os produtos devem apresentar-se:

- inteiros,
- sãos; são excluídos os produtos que apresentem podridões ou alterações que os tornem impróprios para consumo,
- limpos, praticamente isentos de corpos estranhos visíveis,
- praticamente isentos de parasitas,
- isentos de ataques de parasitas na polpa,
- isentos de humidades exteriores anormais,
- isentos de odores e/ou sabores estranhos.

O estado dos produtos deve permitir-lhes:

- suportar o transporte e as manipulações a que são sujeitos,
- chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias.

**2. Características mínimas de maturação**

Os produtos devem apresentar um desenvolvimento suficiente, mas não excessivo, e os frutos devem encontrar-se num grau de maturação satisfatório, mas não excessivo.

O desenvolvimento e o estado de maturação dos produtos devem permitir-lhes prosseguir o processo de amadurecimento e alcançar um grau de maturação satisfatório.

**3. Tolerância**

É admitida em cada lote uma tolerância de 10%, em número ou em peso, de produtos que não correspondam às características mínimas de qualidade. Dentro desta tolerância, os produtos deteriorados não podem exceder 2% no total.

**4. Marcação**

As embalagens <sup>(1)</sup> devem incluir, em caracteres legíveis, indeléveis, visíveis do exterior e agrupados do mesmo lado, as seguintes menções:

**A. Identificação**

Nome e endereço do embalador e/ou do expedidor (por exemplo: rua/cidade/região/código postal e país, se for diferente do país de origem).

<sup>(1)</sup> Estas disposições de marcação não se aplicam às embalagens para venda que se apresentem em embalagens. No entanto, são aplicáveis às embalagens para venda apresentadas separadamente.

Esta menção pode ser substituída:

- nas embalagens, com exceção das pré-embalagens, pelo código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor, atribuído ou reconhecido por um serviço oficial, antecedido da menção «Embalador e/ou expedidor» (ou de uma abreviatura equivalente). Esse código deve ser precedido do código ISO 3166 (alfa) do país/região do país de reconhecimento, se este não for o país de origem;
- unicamente nas pré-embalagens, pelo nome e endereço do vendedor estabelecido na União, antecidos da menção «Embalado para:» ou de uma menção equivalente. Neste caso, a rotulagem deve incluir igualmente um código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor. O vendedor deve fornecer todas as informações que o organismo de controlo considerar necessárias sobre o significado do referido código.

#### B. Origem

Nome completo do país de origem <sup>(2)</sup>. No caso dos produtos originários de um Estado-Membro, esta indicação deve ser aposta na língua do país de origem ou em qualquer outra língua que seja compreensível para os consumidores do país de destino. No caso de outros produtos, deve sê-lo em qualquer língua compreensível para os consumidores do país de destino.

Não é necessário que as indicações previstas no primeiro parágrafo figurem nas embalagens quando estas contiverem embalagens de venda claramente visíveis do exterior que ostentem essas indicações. As embalagens devem estar isentas de qualquer marcação suscetível de induzir em erro. Se as embalagens se apresentarem em paletes, as referidas indicações devem constar de uma ficha colocada, de forma visível, no mínimo, em duas faces da paleta.

### PARTE B

#### Normas de comercialização específicas

##### PARTE 1: NORMA DE COMERCIALIZAÇÃO APLICÁVEL ÀS MAÇÃS

#### I. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

Esta norma aplica-se às maçãs das variedades (cultivares) de *Malus domestica* Borkh. que se destinem a ser apresentadas ao consumidor no estado fresco, com exclusão das destinadas a transformação industrial.

#### II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE

Esta norma visa definir as características de qualidade que as maçãs devem apresentar depois de acondicionadas e embaladas.

No entanto, nos estádios posteriores à expedição, os produtos podem apresentar, em relação às características impostas pela norma:

- uma ligeira diminuição do estado de frescura e de turgescência,
- no caso dos produtos classificados nas categorias que não a categoria «Extra», ligeiras alterações devidas à sua evolução e ao seu caráter mais ou menos perecível.

#### A. Características mínimas

Sem prejuízo das disposições específicas previstas e das tolerâncias admitidas para cada categoria, as maçãs, independentemente da categoria, devem apresentar-se:

- inteiras,
- sãs; caso apresentem podridões ou alterações que as tornem impróprias para consumo devem ser excluídas,
- limpas, praticamente isentas de corpos estranhos visíveis,
- praticamente isentos de parasitas,
- isentos de ataques de parasitas na polpa,
- isentas de vidro grave, com exceção das variedades assinaladas com «V» na lista consta do apêndice da presente norma,

<sup>(2)</sup> Deve ser indicado o nome completo ou o nome utilizado correntemente.

- isentas de humidades exteriores anormais,
- isentos de odores e/ou sabores estranhos.

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

- suportar o transporte e as manipulações a que são sujeitas, e
- chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias.

#### B. Características de maturação

As maçãs devem apresentar um desenvolvimento suficiente e encontrar-se num estado de maturação satisfatório.

O desenvolvimento e o estado de maturação das maçãs devem permitir-lhes prosseguir o processo de maturação e alcançar o grau de maturação adequado, em função das características varietais.

Para verificar as características mínimas de maturação, podem ter-se em consideração diversos parâmetros (por exemplo, aspeto morfológico, sabor, firmeza e índice refratométrico).

#### C. Classificação

As maçãs são classificadas nas três categorias a seguir definidas:

##### i) Categoria «Extra»

As maçãs classificadas nesta categoria devem ser de qualidade superior. apresentar as características da variedade <sup>(3)</sup> e estar providas de um pedúnculo intacto.

As maçãs devem apresentar, no mínimo, a seguinte coloração da superfície característica da variedade:

- 3/4 da superfície total com coloração vermelha, no caso do grupo de coloração A,
- 1/2 da superfície total com coloração mista vermelha, no caso do grupo de coloração B,
- 1/3 da superfície total com coloração ligeiramente vermelha, avermelhada ou estriada, no caso do grupo de coloração C,
- nenhuma característica de coloração mínima, no caso do grupo de coloração D.

A polpa não deve apresentar qualquer deterioração.

Não devem apresentar defeitos, com exceção de alterações muito ligeiras e superficiais, desde que estas não prejudiquem o aspeto geral do produto nem a sua qualidade, conservação ou apresentação na embalagem:

- defeitos muito ligeiros da epiderme,
- carepa muito ligeira <sup>(4)</sup>, tal como:
  - manchas acastanhadas que não podem exceder a cavidade peduncular e não podem ser rugosas e/ou
  - ligeiras marcas isoladas de carepa.

##### ii) Categoria I

As maçãs classificadas nesta categoria devem ser de boa qualidade. apresentar as características da variedade <sup>(3)</sup>.

As maçãs devem apresentar, no mínimo, a seguinte coloração da superfície característica da variedade:

- 1/2 da superfície total com coloração vermelha, no caso do grupo de coloração A,
- 1/3 da superfície total com coloração mista vermelha, no caso do grupo de coloração B,

<sup>(3)</sup> O apêndice da presente norma inclui uma lista não exaustiva de variedades com uma classificação da coloração e da carepa.

<sup>(4)</sup> As variedades assinaladas com «R» no apêndice da presente norma estão isentas das disposições respeitantes à carepa.

<sup>(5)</sup> O apêndice da presente norma inclui uma lista não exaustiva de variedades com uma classificação da coloração e da carepa.

- 1/10 da superfície total com coloração ligeiramente vermelha, avermelhada ou estriada, no caso do grupo de coloração C,
- nenhuma característica de coloração mínima, no caso do grupo de coloração D.

A polpa não deve apresentar qualquer deterioração.

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

- um ligeiro defeito de forma,
- um ligeiro defeito de desenvolvimento,
- um ligeiro defeito de coloração,
- pisaduras ligeiras, até 1 cm<sup>2</sup> de superfície total, que não devem apresentar descoloração,
- ligeiros defeitos da epiderme, que não devem exceder:
  - 2 cm de comprimento no caso dos defeitos de forma alongada,
  - 1 cm<sup>2</sup> de superfície total para os outros defeitos, exceto no caso do pedrado (*Venturia inaequalis*), cuja superfície, no conjunto, não deve exceder 0,25 cm<sup>2</sup>,
- carepa ligeira <sup>(6)</sup>, tal como:
  - manchas acastanhadas que podem exceder ligeiramente a cavidade peduncular ou pistilar mas não podem ser rugosas e/ou
  - carepa reticular fina que não exceda 1/5 da superfície total do fruto e não contraste fortemente com a coloração geral do fruto e/ou
  - carepa densa que não exceda 1/20 da superfície total do fruto,
  - carepa reticular fina e carepa densa que, no conjunto, não podem exceder 1/5 da superfície total do fruto.

O pedúnculo pode estar ausente, desde que a superfície de secionamento seja regular e a epiderme adjacente não esteja deteriorada.

### iii) Categoria II

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

A polpa não deve apresentar defeitos graves.

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

- defeitos de forma,
- defeitos de desenvolvimento,
- defeitos de coloração,
- pisaduras ligeiras, até 1,5 cm<sup>2</sup> de superfície, que podem apresentar ligeira descoloração,
- defeitos da epiderme, que não devem exceder:
  - 4 cm de comprimento no caso dos defeitos de forma alongada,
  - 2,5 cm<sup>2</sup> de superfície total para os outros defeitos, exceto no caso do pedrado (*Venturia inaequalis*), cuja superfície, no conjunto, não deve exceder 1 cm<sup>2</sup>,

<sup>(6)</sup> As variedades assinaladas com «R» no apêndice da presente norma estão isentas das disposições respeitantes à carepa.

- carepa ligeira (<sup>7</sup>), tal como:
  - manchas acastanhadas que podem exceder a cavidade peduncular ou pistilar e podem ser ligeiramente rugosas e/ou
  - carepa reticular fina que não exceda 1/2 da superfície total do fruto e não contraste fortemente com a coloração geral do fruto e/ou
  - carepa densa que não exceda 1/3 da superfície total do fruto,
  - carepa reticular fina e carepa densa que, no conjunto, não podem exceder 1/2 da superfície total do fruto.

### III. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALIBRAGEM

O calibre é determinado pelo diâmetro máximo da secção equatorial ou pelo peso.

O calibre mínimo é de 60 mm, se for medido pelo diâmetro, ou de 90 g, se for medido pelo peso. Podem ser admitidos frutos de calibres inferiores, se a graduação Brix (<sup>8</sup>) do produto for igual ou superior a 10,5° Brix e o calibre não for inferior a 50 mm ou 70 g.

A fim de garantir um calibre homogéneo, a diferença de calibre entre produtos da mesma embalagem não pode exceder:

- a) no caso dos frutos calibrados pelo diâmetro:
  - 5 mm para os frutos da categoria «Extra» e os frutos das categorias I e II apresentados em camadas ordenadas. No entanto, no caso das maçãs das variedades Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) e Horneburger, a diferença de diâmetro pode atingir 10 mm, e
  - 10 mm para os frutos da categoria I apresentados em embalagens de venda ou a granel na própria embalagem. No entanto, para as maçãs das variedades Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) e Horneburger, a diferença de diâmetro pode atingir 20 mm.
- b) no caso dos frutos calibrados pelo peso:
  - Para as maçãs da categoria «Extra» e das categorias I e II apresentadas em camadas ordenadas:

Diferença de calibre (g)	Diferença de peso (g)
70-90	15 g
91-135	20 g
136-200	30 g
201-300	40 g
> 300	50 g

- Para os frutos da categoria I apresentados em embalagens de venda ou a granel na própria embalagem:

Amplitude (g)	Homogeneidade (g)
70-135	35
136-300	70
> 300	100

<sup>(7)</sup> As variedades assinaladas com «R» no apêndice da presente norma estão isentas das disposições respeitantes à carepa.

<sup>(8)</sup> Calculado conforme descrito nas orientações sobre ensaios objetivos da OCDE, disponíveis no seguinte endereço: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>

No caso dos frutos da categoria II, apresentados em embalagens de venda ou a granel na própria embalagem, não é exigido um calibre homogéneo.

As variedades de maçãs-miniatura, assinaladas com um «M» no apêndice da presente norma, estão isentas das disposições relativas à calibragem. Essas variedades-miniatura devem ter uma graduação Brix <sup>(\*)</sup> mínima de 12°.

#### IV. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS

Em todos os estádios de comercialização, são admitidas em cada lote 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»

É admitida uma tolerância total de 5%, em número ou em peso, de maçãs que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da categoria I. No âmbito desta tolerância, os produtos que correspondam às características de qualidade da categoria II não podem exceder 0,5% no total.

###### ii) Categoria I

É admitida uma tolerância total de 10%, em número ou em peso, de maçãs que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da categoria II. Dentro desta tolerância, os produtos que não correspondam às características de qualidade da categoria II nem às características mínimas, ou os produtos deteriorados, não podem exceder 1% no total.

###### iii) Categoria II

É admitida uma tolerância total de 10%, em número ou em peso, de maçãs que não correspondam às características da categoria nem às características mínimas. Dentro desta tolerância, os produtos deteriorados não podem exceder 2% no total.

##### B. Tolerâncias de calibre

Para todas as categorias: tolerância total de 10%, em número ou em peso, de maçãs que não satisfaçam os requisitos de calibre. Esta tolerância não abrange produtos de calibre:

- 5 mm ou mais aquém do diâmetro mínimo,
- 10 g ou mais aquém do peso mínimo.

#### V. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO

##### A. Homogeneidade

O conteúdo das embalagens deve ser homogéneo e comportar apenas maçãs da mesma origem, variedade, qualidade, calibre (em caso de calibragem) e estado de maturação.

No caso da categoria «Extra», é, além disso, exigida homogeneidade de coloração.

No entanto, as embalagens de venda podem conter misturas de variedades distintamente diferentes de maçãs, desde que estas sejam de qualidade e, para cada variedade em causa, origem homogéneas. A homogeneidade de calibre não é obrigatória.

A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa da sua totalidade.

##### B. Acondicionamento

As maçãs devem ser acondicionadas de modo a ficarem convenientemente protegidas. Em especial, as embalagens de venda de peso líquido superior a 3 kg devem ser suficientemente rígidas para proteger convenientemente o produto.

<sup>(\*)</sup> Calculado conforme descrito nas orientações sobre ensaios objetivos da OCDE, disponíveis no seguinte endereço: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>



Os materiais utilizados no interior das embalagens devem estar limpos e não ser suscetíveis 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 efetuadas com tintas ou colas não tóxicas.

Os rótulos apostos individualmente nos produtos não devem, ao ser retirados, deixar marcas visíveis de cola nem danificar a epiderme. As informações impressas nas peças de fruta não devem provocar ferimentos da polpa nem defeitos na epiderme.

As embalagens devem estar isentas de corpos estranhos.

## VI. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À MARCAÇÃO

As embalagens <sup>(10)</sup> devem incluir, em caracteres legíveis, indeléveis, visíveis do exterior e agrupados do mesmo lado, as seguintes menções:

### A. Identificação

Nome e morada do embalador e/ou expedidor (por exemplo, rua/cidade/região/código postal e país, se for diferente do país de origem).

Esta menção pode ser substituída:

- nas embalagens, com exceção das pré-embalagens, pelo código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor, atribuído ou reconhecido por um serviço oficial, antecedido da menção «Embalador e/ou expedidor» (ou de uma abreviatura equivalente). Esse código deve ser precedido do código ISO 3166 (alfa) do país/região do país de reconhecimento, se este não for o país de origem;
- unicamente nas pré-embalagens, pelo nome e endereço do vendedor estabelecido na União, antecidos da menção «Embalado para:» ou de uma menção equivalente. Neste caso, a rotulagem deve incluir igualmente um código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor. O vendedor deve fornecer todas as informações que o organismo de controlo considerar necessárias sobre o significado do referido código.

### B. Natureza do produto

- «Maças», se o conteúdo não for visível do exterior.
- Nome da variedade. No caso das misturas de variedades distintamente diferentes de maçãs, os nomes das diferentes variedades;
- O nome da variedade pode ser substituído por um sinónimo. A marca comercial <sup>(11)</sup> só pode ser indicada como complemento do nome da variedade ou do sinónimo.
- No caso dos mutantes com proteção varietal, o nome dessa variedade pode substituir o nome da variedade de base. Em caso de mutantes sem proteção varietal, o nome do mutante só pode ser indicado em complemento do nome da variedade de base.
- «Variedade miniatura», quando aplicável.

### C. Origem do produto

País de origem <sup>(12)</sup> e, eventualmente, zona de produção ou denominação nacional, regional ou local.

No caso das misturas de variedades distintamente diferentes de maçãs de diferentes origens, a indicação de cada um dos países de origem deve figurar na proximidade imediata da variedade correspondente.

### D. Características comerciais

- Categoria
- Calibre ou, no caso dos frutos apresentados em camadas ordenadas, número de unidades.

<sup>(10)</sup> Estas disposições de marcação não se aplicam às embalagens para venda que se apresentem em embalagens. No entanto, são aplicáveis às embalagens para venda apresentadas separadamente.

<sup>(11)</sup> A marca comercial pode ser uma marca em relação à qual tenha sido solicitada ou obtida proteção ou qualquer outra denominação comercial.

<sup>(12)</sup> Deve ser indicado o nome completo ou o nome utilizado correntemente.

Se a identificação for efetuada através do calibre, este é indicado:

- a) No caso dos produtos sujeitos às regras de homogeneidade, pelos diâmetros mínimo e máximo ou pelos pesos mínimo e máximo;
- b) A título facultativo, no caso dos produtos não sujeitos às regras de homogeneidade, pelo diâmetro ou pelo peso do fruto mais pequeno contido na embalagem, seguido da expressão «e mais» ou de uma denominação equivalente ou, se for caso disso, do diâmetro ou do peso do maior fruto da embalagem.

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

Não é necessário que as indicações previstas no primeiro parágrafo figurem nas embalagens quando estas contiverem embalagens de venda claramente visíveis do exterior que ostentem essas indicações. As embalagens devem estar isentas de qualquer marcação suscetível de induzir em erro. Se as embalagens se apresentarem em paletes, as referidas indicações devem constar de uma ficha colocada, de forma visível, no mínimo, em duas faces da paleta.

---

## Apêndice

**Lista não exaustiva de variedades de maçãs**

Os frutos de variedades não constantes da lista devem ser classificados segundo as suas características varietais.

Algumas das variedades enumeradas no quadro que se segue podem ser comercializadas sob nomes comerciais para os quais foi pedida ou obtida a proteção num ou vários países. As três primeiras colunas do quadro seguinte não se destinam a conter essas marcas comerciais. As referências às marcas comerciais conhecidas que figuram na quarta coluna são indicadas apenas a título informativo.

Legenda:

M = variedade miniatura

R = variedade com carepa

V = com vidro

\* = mutante sem proteção varietal mas associado a uma marca comercial registada/protegida; Os mutantes não assinalados com asterisco correspondem a variedades protegidas

Variedades	Mutantes	Sinónimos	Marcas comerciais	Grupo de coloração	Especificações adicionais
African Red			African Carmine <sup>TM</sup>	B	
Akane		Tohoku 3, Primerouge		B	
Alkmene		Early Windsor		C	
Alwa				B	
Amasya				B	
Ambrosia			Ambrosia <sup>®</sup>	B	
Annurca				B	
Ariane			Les Naturianes <sup>®</sup>	B	
Arlet		Swiss Gourmet		B	R
AW 106			Sapora <sup>®</sup>	C	
Belgica				B	
Belle de Boskoop		Schone van Boskoop, Goudreinette		D	R
	Boskoop rouge	Red Boskoop, Roter Boskoop, Rode Boskoop		B	R
	Boskoop Valastrid			B	R

Berlepsch		Freiherr von Berlepsch		C	
	Berlepsch rouge	Red Berlepsch, Roter Berlepsch		B	
Bonita				A	
Braeburn				B	
	Hidala		Hillwell ®	A	
	Joburn		Aurora <sup>TM</sup> , Red Braeburn <sup>TM</sup> , Southern Rose <sup>TM</sup>	A	
	Lochbuie Red Braeburn			A	
	Mahana Red Braeburn		Redfield ®	A	
	Mariri Red		Eve <sup>TM</sup> , Aporo ®	A	
	Royal Braeburn			A	
Bramley's Seedling		Bramley, Triomphe de Kiel		D	
Cardinal				B	
Caudle			Cameo ®, Camela®	B	
	Cauflight		Cameo ®, Camela®	A	
CIV323			Isaaq ®	B	
CIVG198			Modi ®	A	
Civni			Rubens ®	B	
Collina				C	
Coop 38			Goldrush ®, Delisdor ®	D	R
Coop 39			Crimson Crisp ®	A	
Coop 43			Juliet ®	B	
Coromandel Red		Corodel		A	
Cortland				B	
Cox's Orange Pippin		Cox orange, Cox's O.P.		C	R

Cripps Pink			Pink Lady ®, Flavor Rose ®	C	
	Lady in Red		Pink Lady ®	B	
	Rosy Glow		Pink Lady ®	B	
	Ruby Pink			B	
Cripps Red			Sundowner™, Joya ®	B	
Dalinbel			Antares ®	B	R
Dalitron			Altess ®	D	
Delblush			Tentation ®	D	
Delcorf			Delbarestivale ®	C	
	Celeste			B	
	Bruggers Festivale		Sissired ®	A	
	Dalili		Ambassy ®	A	
	Wonik *		Appache ®	A	
Delcoros			Autento ®	A	
Delgollune			Delbard Jubilé ®	B	
Delicious ordinaire		Ordinary Delicious		B	
Discovery				C	
Dykmanns Zoet				C	
Egremont Russet				D	R
Elise		De Roblos, Red Delight		A	
Elstar				C	
	Bel-El		Red Elswout ®	C	
	Daliest		Elista ®	C	
	Daliter		Elton™	C	
	Elshof			C	
	Elstar Boerekamp		Excellent Star ®	C	
	Elstar Palm		Elstar PCP ®	C	
	Goedhof		Elnica ®	C	
	Red Elstar			C	
	RNA9842		Red Flame ®	C	
	Valstar			C	
	Vermuel		Elrosa ®	C	

Empire				A	
Fengapi			Tessa ®	B	
Fiesta		Red Pippin		C	
Fresco			Wellant ®	B	R
Fuji				B	V
	Aztec		Fuji Zhen ®	A	V
	Brak		Fuji Kiku ® 8	B	V
	FUCIV51		SAN-CIV ®	A	V
	Fuji Fubrax		Fuji Kiku ® Fubrax	B	V
	Fuji Supreme			A	V
	Fuji VW		King Fuji ®	A	V
	Heisei Fuji		Beni Shogun ®	A	V
	Raku-Raku			B	V
Gala				C	
	Alvina			A	
	ANABP 01		Bravo ™	A	
	Baigent		Brookfield ®	A	
	Bigigalaprim		Early Red Gala ®	A	
	Devil Gala			A	
	Fengal		Gala Venus	A	
	Gala Schnico		Schniga ®	A	
	Gala Schnico Red		Schniga ®	A	
	Galafresh		Breeze ®	A	
	Galaval			A	
	Galaxy		Selekta ®	B	
	Gilmac		Neon ®	A	
	Imperial Gala			B	
	Jugala			B	
	Mitchgla		Mondial Gala ®	B	
	Natali Gala			B	
	Regal Prince		Gala Must ®	B	
	Royal Beaut			A	
	Simmons		Buckeye ® Gala	A	
	Tenroy		Royal Gala ®	B	
	ZoukG1		Gala One®	A	

Galmac			Camelot ®	B	
Gloster				B	
Golden 972				D	
Golden Delicious		Golden		D	
	CG10 Yellow Delicious		Smothee ®	D	
	Golden Delicious Reinders		Reinders ®	D	
	Golden Parsi		Da Rosa ®	D	
	Leratess		Pink Gold ®	D	
	Quemoni		Rosagold ®	D	
Goldstar			Rezista Gold Granny ®	D	
Gradigold			Golden Supreme™, Golden Extreme™	D	
Gradiyel			Goldkiss ®	D	
Granny Smith				D	
	Dalivair		Challenger ®	D	
Gravensteiner		Gravenstein		D	
GS 66			Fräulein ®	B	
HC2-1			Easy pep's! Zingy ®	A	
Hokuto				C	
Holsteiner Cox		Holstein		C	R
Honeycrisp			Honeycrunch ®	C	
Horneburger				D	
Idared				B	
	Idaredest			B	
	Najdared			B	
Ingrid Marie				B	R
Inored			Story ®, LoliPop ®	A	
James Grieve				D	
Jonagold				C	
	Early Jonagold		Milenga ®	C	

	Dalyrian			C	
	Decosta			C	
	Jonagold Boerekamp		Early Queen ®	C	
	Jonagold Novajo	Veulemanns		C	
	Jonagored		Morren's Jonagored ®	C	
	Jonagored Supra		Morren's Jonagored ® Supra ®	C	
	Red Jonaprince		Wilton's ®, Red Prince ®	C	
	Rubinstar			C	
	Schneica	Jonica		C	
	Vivista			C	
Jonathan				B	
Karmijn de Sonnville				C	R
Kizuri			Morgana ®	B	
Ladina				B	
La Flamboyante			Mairac ®	B	
Laxton's Superb				C	R
Ligol				B	
Lobo				B	
Lurefresh			Redlove ® Era ®	A	
Lureprec			Redlove ® Circe ®	A	
Luregust			Redlove ® Calypso ®	A	
Luresweet			Redlove ® Odysso ®	A	
Maigold				B	
Maribelle			Lola ®	B	
MC38			Crimson Snow ®	A	
McIntosh				B	
Melrose				C	



Milwa			Diwa ®, Junami ®	B	
Minneiska			SweeTango ®	B	
Moonglo				C	
Morgenduft		Imperatore		B	
Mountain Cove			Ginger Gold ™	D	
Mored			Joly Red ®	A	
Mutsu		Crispin		D	
Newton				C	
Nicogreen			Greenstar ®	D	
Nicoter			Kanzi ®	B	
Northern Spy				C	
Ohrin		Orin		D	
Paula Red				B	
Pinova			Corail ®	C	
	RoHo 3615		Evelina ®	B	
Piros				C	
Plumac			Koru ®	B	
Prem A153			Lemonade ®, Honeymoon ®	C	
Prem A17			Smitten ®	C	
Prem A280			Sweetie™	B	
Prem A96			Rockit ™	B	M
R201			Kissabel ® Rouge	A	
Rafzubin			RubINETTE ®	C	
	Frubaur		RubINETTE ® Rossina	A	
	Rafzubex		RubINETTE ® Rosso	A	
Rajka			Rezista Romelike ®	B	
Regalyou			Candine ®	A	
Red Delicious		Rouge américaine		A	
	Campur		Red Chief ®	A	
	Erovan		Early Red One ®	A	

	Evasni		Scarlet Spur ®	A	
	Stark Delicious			A	
	Starking			C	
	Starkrimson			A	
	Starkspur			A	
	Topred			A	
	Trumdor		Oregon Spur Delicious ®	A	
Reine des Reinettes		Gold Parmoné, Goldparmäne		C	V
Reinette grise du Canada		Graue Kanadarenette, Renetta Canada		D	R
RM1			Red Moon ®	A	
Rome Beauty		Belle de Rome, Rome, Rome Sport		B	
RS1			Red Moon ®	A	
Rubelit				A	
Rubin				C	
Rubinola				B	
Šampion		Shampion, Champion, Szampion		B	
	Reno 2			A	
	Šampion Arno	Szampion Arno		A	
Santana				B	
Sciearly			Pacific Beauty™, NZ Beauty	A	
Scifresh			Jazz™	B	
Sciglo			Southern Snap™	A	
Scilate			Envy®	B	
Sciray		GS48		A	
Scired			NZ Queen	A	R
Sciros			Pacific Rose™, NZ Rose	A	
Senshu				C	

Shinano Gold			Yello ®	D	
Spartan				A	
SQ 159			Natyra ®, Magic Star ®	A	
Stayman				B	
Summerred				B	
Sunrise				A	
Sunset				D	R
Suntan				D	R
Sweet Caroline				C	
TCL3			Posy ®	A	
Topaz				B	
Tydemán's Early Worcester		Tydemán's Early		B	
Tsugaru				C	
UEB32642			Opal ®	D	
WA 2			Sunrise Magic ™	A	
WA 38			Cosmic Crisp ™	A	
Worcester Pearmain				B	
Xeleven			Swing ® natural more	A	
York				B	
Zari				B	
Zouk 16			Flanders Pink ®, Mariposa ®	B	
Zouk 31			Rubisgold ®	D	
Zouk 32			Coryphée ®	A	

## PARTE 2: NORMA DE COMERCIALIZAÇÃO APLICÁVEL AOS CITRINOS

## I. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

Esta norma aplica-se aos citrinos das variedades (cultivares) das seguintes espécies, que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado fresco, com exclusão dos destinados a transformação industrial:

- limões da espécie *Citrus limon* (L.) Burm. f. e seus híbridos,
- mandarinas das espécies *Citrus reticulata* Blanco, incluindo as satsumas (*Citrus unshiu* Marcow), clementinas (*Citrus clementina* hort. ex Tanaka), mandarinas comuns (*Citrus deliciosa* Ten.) e tangerinas (*Citrus tangerina* Tanaka.), destas espécies ou de híbridos das mesmas,
- laranjas das espécies *Citrus sinensis* (L.) Osbeck e seus híbridos.

## II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE

Esta norma visa definir as características de qualidade que os citrinos devem apresentar depois de acondicionados e embalados.

No entanto, nos estádios posteriores à expedição, os produtos podem apresentar, em relação às características impostas pela norma:

- uma ligeira diminuição do estado de frescura e de turgescência,
- no caso dos produtos classificados nas categorias que não a categoria «Extra», ligeiras alterações devidas à sua evolução e ao seu caráter mais ou menos perecível.

## A. Características mínimas

Sem prejuízo das disposições específicas previstas e das tolerâncias admitidas para cada categoria, os citrinos, independentemente da categoria, devem apresentar-se:

- inteiros,
- isentos de pisaduras e/ou de golpes cicatrizados extensos,
- sãos; caso apresentem podridões ou alterações que os tornem impróprios para consumo devem ser excluídos,
- limpos, praticamente isentos de corpos estranhos visíveis,
- praticamente isentos de parasitas,
- isentos de ataques de parasitas na polpa,
- isentos de qualquer princípio de dessecação e de desidratação,
- isentos de qualquer deterioração provocada por baixas temperaturas ou pela geada,
- isentos de humidades exteriores anormais,
- isentos de odores e/ou sabores estranhos.

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

- suportar o transporte e as manipulações a que são sujeitos, e
- chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias.

## B. Características de maturação

Os citrinos devem ter atingido um desenvolvimento e um grau de maturação convenientes, atentos os critérios aplicáveis à variedade, ao período de colheita e à zona de produção.

A maturação dos citrinos é definida pelos seguintes parâmetros, para cada uma das espécies a seguir enumeradas:

- teor mínimo de sumo,
- rácio mínimo açúcar/acidez <sup>(13)</sup>,
- coloração.

O grau de coloração deve ser tal que, na sequência do seu desenvolvimento normal, os citrinos atinjam a cor típica da variedade no ponto de destino.

	Teor mínimo de sumo (%)	Rácio mínimo açúcar/acidez	Coloração
Limões	20		Deve ser típica da variedade. São admitidos frutos de coloração verde (mas não verde-escuro), desde que satisfaçam os requisitos mínimos relativos ao teor de sumo.
Satsumas, clementinas, outras variedades de mandarinas e seus híbridos			
Satsumas	33	6,5:1	Deve ser típica da variedade em pelo menos 1/3 da superfície do fruto.
Clementinas	40	7,0:1	
Outras variedades de mandarinas e seus híbridos	33	7,5:1 <sup>(14)</sup>	
Laranjas			
Laranjas sanguíneas	30	6,5:1	Deve ser típica da variedade. No entanto, são admitidos frutos de coloração verde-claro, desde que esta não exceda 1/5 da superfície total do fruto e que os frutos satisfaçam os requisitos mínimos relativos ao teor de sumo. As laranjas produzidas em zonas com elevadas temperaturas e forte humidade relativa durante o período de desenvolvimento podem apresentar cor verde em mais de 1/5 da superfície total do fruto, desde que respeitem os requisitos mínimos relativos ao teor de sumo.
Grupo das laranjas de umbigo (navels)	33	6,5:1	
Outras variedades	35	6,5:1	
Mosambi, Sathgudi e Pacitan com mais de 1/5 de coloração verde	33		
Outras variedades com mais de 1/5 de coloração verde	45		

Os citrinos que satisfaçam estes critérios de maturação podem ser «desverdizados» (corados). Este tratamento só é permitido se as outras características organolépticas naturais não forem alteradas.

### C. Classificação

Os citrinos são classificados nas três categorias a seguir definidas:

#### i) Categoria «Extra»

Os citrinos classificados nesta categoria devem ser de qualidade superior. apresentar as características da variedade e/ou do tipo comercial.

<sup>(13)</sup> Calculado conforme descrito nas orientações sobre ensaios objetivos da OCDE, disponíveis no seguinte endereço: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>

<sup>(14)</sup> Em relação às variedades mandora e minneola, o rácio mínimo açúcar/acidez é de 6.0:1 até ao final da campanha de comercialização com início em 1 de janeiro de 2023.

Não devem apresentar defeitos, com exceção de alterações muito ligeiras e superficiais, desde que estas não prejudiquem o aspeto geral do produto nem a sua qualidade, conservação ou apresentação na embalagem.

ii) *Categoria I*

Os citrinos classificados nesta categoria devem ser de boa qualidade. apresentar as características da variedade e/ou do tipo comercial.

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

- um ligeiro defeito de forma,
- ligeiros defeitos de coloração, incluindo queimaduras solares ligeiras,
- ligeiros defeitos progressivos da epiderme, desde que não afetem a polpa,
- ligeiros defeitos da epiderme surgidos durante a formação do fruto, tais como: incrustações prateadas, carepa ou ataques de parasitas,
- ligeiros defeitos cicatrizados devidos a causas mecânicas, tais como: queda de granizo, fricção ou toques sofridos durante as movimentações a que os frutos são sujeitos,
- no caso de todos os frutos do grupo das mandarinas, descolamento ligeiro e parcial da casca.

iii) *Categoria II*

Esta categoria abrange os citrinos 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:

- defeitos de forma,
- defeitos de coloração, incluindo queimaduras solares,
- defeitos progressivos da epiderme, desde que não afetem a polpa,
- defeitos da epiderme surgidos durante a formação do fruto, tais como: incrustações prateadas, carepa ou ataques de parasitas,
- defeitos cicatrizados devidos a causas mecânicas, tais como: queda de granizo, fricção ou toques sofridos durante as movimentações a que os frutos são sujeitos,
- alterações epidérmicas superficiais cicatrizadas,
- casca rugosa,
- no caso das laranjas, descolamento ligeiro e parcial da casca, e no caso de todos os frutos do grupo das mandarinas, descolamento parcial da casca.

### III. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALIBRAGEM

O calibre é determinado pelo diâmetro máximo da secção equatorial do fruto ou pelo número de frutos.

#### A. Tamanho mínimo

São aplicáveis os seguintes calibres mínimos:

Fruto	Diâmetro (mm)
Limões	45
Satsumas, outras variedades de mandarinas e híbridos	45
Clementinas	35
Laranjas	53

**B. Homogeneidade**

Os citrinos podem ser calibrados por um dos seguintes sistemas:

- a) A fim de garantir um calibre homogéneo, a diferença de calibre entre produtos da mesma embalagem não pode exceder:
- 10 mm, se o diâmetro do fruto mais pequeno (conforme indicado na embalagem) for < 60 mm
  - 15 mm, se o diâmetro do fruto mais pequeno (conforme indicado na embalagem) for ≥ 60 mm mas < 80 mm
  - 20 mm, se o diâmetro do fruto mais pequeno (conforme indicado na embalagem) for ≥ 80 mm mas < 110 mm
  - não há limite para a diferença de diâmetro no caso dos frutos ≥ 110 mm.
- b) Quando forem aplicados códigos de calibre, devem ser respeitados os códigos e amplitudes a seguir indicados:

	Código de calibre	Diâmetro (mm)
<b>Limões</b>		
	0	79 - 90
	1	72 - 83
	2	68 - 78
	3	63 - 72
	4	58 - 67
	5	53 - 62
	6	48 - 57
	7	45 - 52
<b>Satsumas, clementinas e outras variedades de mandarinas e híbridos</b>		
	1 - XXX	78 ou mais
	1 - XX	67 - 78
	1 ou 1-X	63 - 74
	2	58 - 69
	3	54 - 64
	4	50 - 60
	5	46 - 56
	6 <sup>(15)</sup>	43 - 52
	7	41 - 48
	8	39 - 46
	9	37 - 44
	10	35 - 42
<b>Laranjas</b>		
	0	92 - 110
	1	87 - 100

<sup>(15)</sup> Os diâmetros inferiores a 45 mm só dizem respeito às clementinas.

---

2	84 – 96
3	81 – 92
4	77 – 88
5	73 – 84
6	70 – 80
7	67 – 76
8	64 – 73
9	62 – 70
10	60 – 68
11	58 – 66
12	56 – 63
13	53 – 60

---

A homogeneidade de calibragem corresponde às escalas de calibre acima indicadas, exceto nos seguintes casos:

No caso dos frutos apresentados a granel em caixas de grande capacidade e dos frutos apresentados em embalagens de venda de 5 kg de peso líquido máximo, a diferença não deve exceder a amplitude resultante do agrupamento de três calibres consecutivos da escala de calibres.

c) No caso dos frutos calibrados por número de frutos, a diferença de calibre deve corresponder à indicada na alínea a).

#### IV. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS

Em todos os estádios de comercialização, são admitidas em cada lote 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»*

É admitida uma tolerância total de 5%, em número ou em peso, de citrinos que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da categoria I. No âmbito desta tolerância, os produtos que correspondam às características de qualidade da categoria II não podem exceder 0,5% no total.

ii) *Categoria I*

É admitida uma tolerância total de 10%, em número ou em peso, de citrinos que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da categoria II. Dentro desta tolerância, os produtos que não correspondam às características de qualidade da categoria II nem às características mínimas, ou os produtos deteriorados, não podem exceder 1% no total.

iii) *Categoria II*

É admitida uma tolerância total de 10%, em número ou em peso, de citrinos que não correspondam às características da categoria nem às características mínimas. Dentro desta tolerância, os produtos deteriorados não podem exceder 2% no total.

##### B. Tolerâncias de calibre

Para todas as categorias: tolerância total de 10%, em número ou em peso, de citrinos do calibre imediatamente inferior e/ou superior ao calibre (ou calibres, em caso de combinação de três calibres) indicado(s) na embalagem.



Em todos os casos, a tolerância de 10% abrange unicamente os frutos de calibre não inferior aos valores mínimos a seguir indicados:

Fruto	Diâmetro (mm)
Limões	43
Satsumas, outras variedades de mandarinas e híbridos	43
Clementinas	34
Laranjas	50

## V. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO

### A. Homogeneidade

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e comportar apenas citrinos da mesma origem, variedade ou tipo comercial, qualidade e calibre e sensivelmente com o mesmo estado de desenvolvimento e de maturação.

No caso da categoria «Extra», é, além disso, exigida homogeneidade de coloração.

No entanto, as embalagens de venda podem conter misturas de espécies distintamente diferentes de citrinos, desde que estas sejam de qualidade e, para cada espécie em causa, variedade ou tipo comercial e origem homogéneos. A homogeneidade de calibre não é obrigatória.

A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa da sua totalidade.

### B. Acondicionamento

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

Os materiais utilizados no interior das embalagens devem estar limpos e não ser suscetíveis 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 efetuadas com tintas ou colas não tóxicas.

Os rótulos apostos individualmente nos produtos não devem, ao ser retirados, deixar vestígios visíveis de cola nem danificar a epiderme. As informações impressas nas peças de fruta não devem provocar ferimentos da polpa nem defeitos na epiderme.

Se os frutos forem embrulhados, deve ser utilizado papel fino, seco, novo e inodoro <sup>(16)</sup>.

É proibida a utilização de quaisquer substâncias destinadas a alterar as características naturais dos citrinos, nomeadamente o seu odor ou sabor <sup>(17)</sup>.

As embalagens devem estar isentas de corpos estranhos. É, porém, admitida a presença de um pequeno ramo não lenhoso, com algumas folhas verdes, aderente ao fruto.

## VI. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À MARCAÇÃO

As embalagens <sup>(18)</sup> devem incluir, em caracteres legíveis, indeléveis, visíveis do exterior e agrupados do mesmo lado, as seguintes menções:

### A. Identificação

Nome e morada do embalador e/ou expedidor (por exemplo, rua/cidade/região/código postal e país, se for diferente do país de origem).

<sup>(16)</sup> A utilização de conservantes ou quaisquer outras substâncias químicas que possam deixar odores estranhos na epiderme dos frutos é autorizada se cumprir as disposições aplicáveis da União Europeia.

<sup>(17)</sup> A utilização de conservantes ou quaisquer outras substâncias químicas que possam deixar odores estranhos na epiderme dos frutos é autorizada se cumprir as disposições aplicáveis da União Europeia.

<sup>(18)</sup> Estas disposições de marcação não se aplicam às embalagens para venda que se apresentem em embalagens. No entanto, são aplicáveis às embalagens para venda apresentadas separadamente.

Esta menção pode ser substituída:

- nas embalagens, com exceção das pré-embalagens, pelo código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor, atribuído ou reconhecido por um serviço oficial, antecedido da menção «Embalador e/ou expedidor» (ou de uma abreviatura equivalente). Esse código deve ser precedido do código ISO 3166 (alfa) do país/região do país de reconhecimento, se este não for o país de origem;
- unicamente nas pré-embalagens, pelo nome e endereço do vendedor estabelecido na União, antecidos da menção «Embalado para:» ou de uma menção equivalente. Neste caso, a rotulagem deve incluir igualmente um código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor. O vendedor deve fornecer todas as informações que o organismo de controlo considerar necessárias sobre o significado do referido código.

#### B. Natureza do produto

- «Limões», «Mandarinas» ou «Laranjas», se o produto não for visível do exterior;
- «Misturas de citrinos» ou denominação equivalente e nomes comuns das diferentes espécies, no caso das misturas de espécies distintamente diferentes de citrinos;
- Para as laranjas, a denominação da variedade e/ou do respetivo grupo de variedades, no caso de «Navels» e «Valencias»;
- Para as Satsumas e as Clementinas, é exigido o nome comum da espécie; a denominação da variedade é facultativa;
- Para as outras mandarinas e os seus híbridos, é exigido o nome da variedade;
- No caso dos limões o nome da variedade é facultativo.
- «Com sementes», no caso das clementinas com mais de 10 sementes.
- «Sem sementes» (facultativo, os citrinos sem sementes podem ocasionalmente contê-las).

#### C. Origem do produto

- País de origem <sup>(19)</sup> e, eventualmente, zona de produção ou denominação nacional, regional ou local.
- No caso das misturas de espécies distintamente diferentes de citrinos de diferentes origens, a indicação de cada um dos países de origem deve figurar na proximidade imediata da espécie correspondente.

#### D. Características comerciais

- Categoria;
- Calibre expresso:
  - pelos calibres mínimo e máximo (em mm) ou
  - código ou códigos de calibre, seguidos, a título facultativo, do calibre mínimo e máximo, ou
  - Contagem.
- Se for caso disso, indicação dos conservantes ou de outras substâncias químicas utilizadas no tratamento pós-colheita.

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

Não é necessário que as indicações previstas no primeiro parágrafo figurem nas embalagens quando estas contiverem embalagens de venda claramente visíveis do exterior que ostentem essas indicações. As embalagens devem estar isentas de qualquer marcação suscetível de induzir em erro. Se as embalagens se apresentarem em paletes, as referidas indicações devem constar de uma ficha colocada, de forma visível, no mínimo, em duas faces da paleta.

<sup>(19)</sup> Deve ser indicado o nome completo ou o nome utilizado correntemente.

## PARTE 3: NORMA DE COMERCIALIZAÇÃO APLICÁVEL AOS QUIVIS

## I. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

Esta norma aplica-se aos quivis (também conhecidos por actinídias) das variedades (cultivares) de *Actinidia chinensis* Planch. e de *Actinidia deliciosa* (A. Chev.), C.F. Liang e A. R. Ferguson, que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado fresco, com exclusão dos destinados à transformação industrial.

## II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE

Esta norma visa definir as características de qualidade que os quivis devem apresentar depois de acondicionados e embalados.

No entanto, nos estádios posteriores à expedição, os produtos podem apresentar, em relação às características impostas pela norma:

- uma ligeira diminuição do estado de frescura e de turgescência,
- no caso dos produtos classificados nas categorias que não a categoria «Extra», ligeiras alterações devidas à sua evolução e ao seu carácter mais ou menos perecível.

## A. Características mínimas

Sem prejuízo das disposições específicas previstas e das tolerâncias admitidas para cada categoria, os quivis, independentemente da categoria, devem apresentar-se:

- inteiros (mas sem pedúnculo),
- sãos; caso apresentem podridões ou alterações que os tornem impróprios para consumo devem ser excluídos,
- limpos, praticamente isentos de corpos estranhos visíveis,
- praticamente isentos de parasitas,
- isentos de ataques de parasitas na polpa,
- suficientemente firmes; nem moles, nem enrugados, nem ensopados de água,
- bem formados, sendo excluídos os frutos duplos ou múltiplos,
- isentos de humidades exteriores anormais,
- isentos de odores e/ou sabores estranhos.

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

- suportar o transporte e as manipulações a que são sujeitos, e
- chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias.

## B. Características mínimas de maturação

Os quivis devem apresentar um desenvolvimento suficiente e encontrar-se num estado de maturação satisfatório.

Para respeitarem esta disposição, os frutos devem, aquando do acondicionamento, ter atingido um grau de maturação de pelo menos 6,2 °Brix<sup>(20)</sup> ou 15% de teor médio de matéria seca, devendo alcançar 9,5 °Brix<sup>21</sup> aquando da entrada na cadeia de distribuição.

## C. Classificação

Os quivis são classificados nas três categorias a seguir definidas:

## i) Categoria «Extra»

Os quivis classificados nesta categoria devem ser de qualidade superior. apresentar as características da variedade.

Devem apresentar-se firmes e a polpa deve estar perfeitamente sã.

<sup>(20)</sup> Calculado conforme descrito nas orientações sobre ensaios objetivos da OCDE, disponíveis no seguinte endereço: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>

Não devem apresentar defeitos, com exceção de alterações muito ligeiras e superficiais, desde que estas não prejudiquem o aspeto geral do produto nem a sua qualidade, conservação ou apresentação na embalagem.

O rácio diâmetro mínimo/diâmetro máximo do fruto, medido na secção equatorial, deve ser, no mínimo, de 0,8.

ii) *Categoria I*

Os quivis classificados nesta categoria devem ser de boa qualidade. e apresentar as características da variedade.

Devem apresentar-se firmes e a polpa deve estar perfeitamente sã.

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

- ligeiro defeito de forma (mas sem intumescências nem deformações),
- ligeiros defeitos de coloração,
- ligeiros defeitos da epiderme, desde que a sua superfície total não exceda 1 cm<sup>2</sup>,
- pequenas linhas longitudinais tipo «marca de Hayward», sem protuberância.

O rácio diâmetro mínimo/diâmetro máximo do fruto, medido na secção equatorial, deve ser, no mínimo, de 0,7.

iii) *Categoria II*

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

Os frutos devem apresentar-se razoavelmente firmes e a polpa não deve apresentar defeitos graves.

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

- defeitos de forma,
- defeitos de coloração,
- defeitos da epiderme, como pequenos cortes cicatrizados ou tecido de cicatrização de escoriações, desde que a sua superfície total não exceda 2 cm<sup>2</sup>,
- diversas «marcas de Hayward» mais acentuadas, com ligeira protuberância,
- ligeiras pisaduras.

### III. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALIBRAGEM

O calibre é determinado pelo peso do fruto.

O peso mínimo para a categoria «Extra» é de 90 g, para a categoria I de 70 g e para a categoria II de 65 g.

A fim de garantir um calibre homogéneo, a diferença de calibre entre produtos da mesma embalagem não pode exceder:

- 10 g no caso dos frutos com peso inferior a 85 g,
- 15 g no caso dos frutos com peso compreendido entre 85 e 120 g,
- 20 g no caso dos frutos com peso compreendido entre 120 e 150 g,
- 40 g no caso dos frutos com peso igual ou superior a 150 g.

### IV. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS

Em todos os estádios de comercialização, são admitidas em cada lote 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»*

É admitida uma tolerância total de 5%, em número ou em peso, de quivis que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da categoria I. No âmbito desta tolerância, os produtos que correspondam às características de qualidade da categoria II não podem exceder 0,5% no total.

ii) *Categoria I*

É admitida uma tolerância total de 10%, em número ou em peso, de quivis que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da categoria II. Dentro desta tolerância, os produtos que não correspondam às características de qualidade da categoria II nem às características mínimas, ou os produtos deteriorados, não podem exceder 1% no total.

iii) *Categoria II*

É admitida uma tolerância total de 10%, em número ou em peso, de quivis que não correspondam às características da categoria nem às características mínimas. Dentro desta tolerância, os produtos deteriorados não podem exceder 2% no total.

**B. Tolerâncias de calibre**

Para todas as categorias: tolerância total de 10%, em número ou em peso, de quivis que não satisfaçam os requisitos de calibre.

No entanto, os quivis não devem pesar menos de 85 g na categoria «Extra», 67 g na categoria I e 62 g na categoria II.

**VI. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO****A. Homogeneidade**

O conteúdo das embalagens deve ser homogéneo e comportar apenas quivis da mesma origem, variedade, qualidade e calibre.

A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa da sua totalidade.

**B. Acondicionamento**

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

Os materiais utilizados no interior das embalagens devem estar limpos e não ser suscetíveis 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 efetuadas com tintas ou colas não tóxicas.

Os rótulos apostos individualmente nos produtos não devem, ao ser retirados, deixar marcas visíveis de cola nem danificar a epiderme. As informações impressas nas peças de fruta não devem provocar fermentos da polpa nem defeitos na epiderme.

As embalagens devem estar isentas de corpos estranhos.

**VI. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À MARCAÇÃO**

As embalagens <sup>(21)</sup> devem incluir, em caracteres legíveis, indeléveis, visíveis do exterior e agrupados do mesmo lado, as seguintes menções:

**A. Identificação**

Nome e morada do embalador e/ou expedidor (por exemplo, rua/cidade/região/código postal e país, se for diferente do país de origem).

<sup>(21)</sup> Estas disposições de marcação não se aplicam às embalagens para venda que se apresentem em embalagens. No entanto, são aplicáveis às embalagens para venda apresentadas separadamente.

Esta menção pode ser substituída:

- nas embalagens, com exceção das pré-embalagens, pelo código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor, atribuído ou reconhecido por um serviço oficial, antecedido da menção «Embalador e/ou expedidor» (ou de uma abreviatura equivalente). Esse código deve ser precedido do código ISO 3166 (alfa) do país/região do país de reconhecimento, se este não for o país de origem;
- unicamente nas pré-embalagens, pelo nome e endereço do vendedor estabelecido na União, antecedido da menção «Embalado para:» ou de uma menção equivalente. Neste caso, a rotulagem deve incluir igualmente um código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor. O vendedor deve fornecer todas as informações que o organismo de controlo considerar necessárias sobre o significado do referido código.

#### B. Natureza do produto

- «Kiwis» e/ou «Actinídias», se o conteúdo não for visível do exterior;
- Nome da variedade (facultativo).
- Coloração da polpa ou indicação equivalente, caso não seja o verde.

#### C. Origem do produto

País de origem <sup>(22)</sup> e, eventualmente, zona de produção ou denominação nacional, regional ou local.

#### D. Características comerciais

- Categoria;
- Calibre, expresso pelos pesos mínimo e máximo dos frutos;
- Número de unidades (facultativo).

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

Não é necessário que as indicações previstas no primeiro parágrafo figurem nas embalagens quando estas contiverem embalagens de venda claramente visíveis do exterior que ostentem essas indicações. As embalagens devem estar isentas de qualquer marcação suscetível de induzir em erro. Se as embalagens se apresentarem em paletes, as referidas indicações devem constar de uma ficha colocada, de forma visível, no mínimo, em duas faces da paleta.

### PARTE 4: NORMA DE COMERCIALIZAÇÃO APLICÁVEL ÀS ALFACES, ÀS CHICÓRIAS FRISADAS E ÀS ESCAROLAS

#### I. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

A presente norma aplica-se:

- às alfaces das variedades (cultivares) de:
  - *Lactuca sativa* var. *capitata* L. (alfaces repolhudas, incluindo as do tipo «Iceberg»),
  - *Lactuca sativa* var. *longifolia* Lam. (alfaces romanas),
  - *Lactuca sativa* var. *crispa* L. (alfaces de corte),
  - cruzamentos dessas variedades e
- chicórias frisadas das variedades (cultivares) de *Cichorium endivia* var. *crispum* Lam., e
- escarolas das variedades (cultivares) de *Cichorium endivia* L. var. *latifolium* Lam.,

que se destinem a ser apresentadas ao consumidor no estado fresco.

A presente norma não se aplica aos produtos destinados a transformação industrial, aos produtos apresentados sob a forma de folhas individuais, às alfaces com torrão e às alfaces em vaso.

<sup>(22)</sup> Deve ser indicado o nome completo ou o nome utilizado correntemente.

## II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE

Esta norma visa definir as características de qualidade que os produtos devem apresentar depois de acondicionados e embalados.

No entanto, nos estádios posteriores à expedição, os produtos podem apresentar, em relação às características impostas pela norma:

- uma ligeira diminuição do estado de frescura e de turgescência,
- ligeiras alterações, devidas à sua evolução e ao seu carácter mais ou menos perecível.

### A. Características mínimas

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

- inteiros,
- sãos; caso apresentem podridões ou alterações que os tornem impróprios para consumo devem ser excluídos,
- limpos, ou seja, praticamente desprovidos de terra ou de qualquer outro substrato e praticamente isentos de matérias estranhas visíveis,
- com aspeto fresco,
- praticamente isentos de parasitas,
- praticamente isentos de ataques de parasitas,
- turgescentes,
- não espigados,
- isentos de humidades exteriores anormais,
- isentos de odores e/ou sabores estranhos.

No caso das alfaces, é permitido um defeito de coloração avermelhada, causado por baixas temperaturas durante o período de crescimento, a não ser que o aspeto das alfaces seja fortemente alterado.

As raízes devem ser cortadas pela base das últimas folhas, com uma superfície de seccionamento regular.

Os produtos devem apresentar um desenvolvimento normal. O desenvolvimento e o estado dos produtos devem permitir-lhes:

- suportar o transporte e as manipulações a que são sujeitos, e
- chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias.

### B. Classificação

Os produtos são classificados nas duas categorias a seguir definidas:

#### i) Categoria I

Os produtos classificados nesta categoria devem ser de boa qualidade e apresentar as características da variedade e/ou do tipo comercial.

Os produtos devem ainda apresentar-se:

- bem formados,
- firmes, atendendo ao modo de cultivo e ao tipo de produto,
- isentos de defeitos e de alterações que afetem a sua comestibilidade,
- isentos de qualquer deterioração provocada pela geada.

As alfaces repolhudas devem apresentar um só repolho, bem formado. No entanto, no caso das alfaces repolhudas cultivadas em abrigo, admite-se que o repolho seja pequeno.

As alfaces romanas devem apresentar um coração, que pode ser pequeno.

A parte central das chicórias frisadas e das escarolas deve ser de cor amarela.

ii) *Categoria II*

Esta categoria abrange os produtos que não podem ser classificados na categoria I, mas respeitam as características mínimas acima definidas.

Os produtos devem apresentar-se:

- razoavelmente bem formados,
- isentos de defeitos e de alterações que possam afetar seriamente a sua comestibilidade.

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

- ligeira descoloração,
- ligeiros ataques de parasitas.

As alfaces repolhudas devem apresentar um repolho, que pode ser pequeno. No entanto, no caso das alfaces repolhudas cultivadas em abrigo, admite-se a ausência de repolho.

As alfaces romanas podem não apresentar coração.

### III. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALIBRAGEM

O calibre é determinado pelo peso unitário.

A fim de garantir um calibre homogéneo, a diferença de calibre entre produtos da mesma embalagem não pode exceder:

## a) Alfaces

- 40 g quando a unidade mais leve pesar menos de 150 g,
- 100 g quando a unidade mais leve pesar entre 150 g e 300 g,
- 150 g quando a unidade mais leve pesar entre 300 g e 450 g,
- 300 g quando a unidade mais leve pesar mais de 450 g.

## b) Chicórias frisadas e escarolas

- 300 g.

### IV. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS

Em todos os estádios de comercialização, são admitidas em cada lote 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 I*

É admitida uma tolerância total de 10%, em número, de produtos que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da categoria II. Dentro desta tolerância, os produtos que não correspondam às características de qualidade da categoria II nem às características mínimas, ou os produtos deteriorados, não podem exceder 1% no total.

ii) *Categoria II*

É admitida uma tolerância total de 10%, em número, de produtos que não correspondam às características da categoria nem às características mínimas. Dentro desta tolerância, os produtos deteriorados não podem exceder 2% no total.

#### B. Tolerâncias de calibre

Para todas as categorias: tolerância total de 10%, em número, de produtos que não satisfaçam os requisitos de calibre.



## V. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO

### A. Homogeneidade

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e comportar apenas produtos da mesma origem, variedade ou tipo comercial, qualidade e calibre.

No entanto, podem ser embaladas conjuntamente numa mesma embalagem misturas de alfaces e/ou chicórias frisadas e/ou escarolas de variedades, tipos comerciais e/ou colorações distintamente diferentes, desde que os produtos sejam de qualidade e, para cada variedade, tipo comercial e/ou coloração em causa, origem homogéneas. A homogeneidade de calibre não é obrigatória.

A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa da sua totalidade.

### B. Acondicionamento

Os produtos devem ser acondicionados de modo a ficarem convenientemente protegidos. O acondicionamento deve ser racional atendendo ao calibre e tipo de embalagem, sem espaços vazios nem pressão excessiva.

Os materiais utilizados no interior das embalagens devem estar limpos e não ser suscetíveis 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 efetuadas com tintas ou colas não tóxicas.

As embalagens devem estar isentas de corpos estranhos.

## VI. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À MARCAÇÃO

As embalagens <sup>(23)</sup> devem incluir, em caracteres legíveis, indelévels, visíveis do exterior e agrupados do mesmo lado, as seguintes menções:

### A. Identificação

Nome e morada do embalador e/ou expedidor (por exemplo, rua/cidade/região/código postal e país, se for diferente do país de origem).

Esta menção pode ser substituída:

- nas embalagens, com exceção das pré-embalagens, pelo código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor, atribuído ou reconhecido por um serviço oficial, antecedido da menção «Embalador e/ou expedidor» (ou de uma abreviatura equivalente). Esse código deve ser precedido do código ISO 3166 (alfa) do país/região do país de reconhecimento, se este não for o país de origem;
- unicamente nas pré-embalagens, pelo nome e endereço do vendedor estabelecido na União, antecedidos da menção «Embalado para:» ou de uma menção equivalente. Neste caso, a rotulagem deve incluir igualmente um código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor. O vendedor deve fornecer todas as informações que o organismo de controlo considerar necessárias sobre o significado do referido código.

### B. Natureza do produto

- Menção «Alfaces», «Alfaces Bola de manteiga», «Alfaces Batávia», «Alfaces Iceberg», «Alfaces romanas», «Alfaces de corte» (ou, por exemplo, se for caso disso, «Folha de carvalho», «Lollo bionda», «Lollo rossa»), «Chicórias frisadas», «Escarolas» ou qualquer outra denominação equivalente, se o conteúdo não for visível do exterior.
- A menção «Cultivadas em abrigo», se for caso disso, ou denominação equivalente;
- Nome da variedade (facultativo).
- «Mistura de alfaces/chicórias frisadas/escarolas», ou denominação equivalente, no caso das misturas de alfaces e/ou chicórias frisadas e/ou escarolas de variedades, tipos comerciais e/ou colorações distintamente diferentes. Se os produtos não forem visíveis do exterior, devem ser indicadas as variedades, tipos comerciais e/ou colorações e a quantidade de cada produto presente na embalagem.

<sup>(23)</sup> Estas disposições de marcação não se aplicam às embalagens para venda que se apresentem em embalagens. No entanto, são aplicáveis às embalagens para venda apresentadas separadamente.

**C. Origem do produto**

- País de origem <sup>(24)</sup> e, eventualmente, zona de produção ou denominação nacional, regional ou local.
- No caso das misturas de variedades, tipos comerciais e/ou colorações distintamente diferentes de alfaces e/ou chicórias frisadas e/ou escarolas de diferentes origens, a indicação de cada um dos países de origem deve figurar na proximidade imediata da variedade, tipo comercial e/ou coloração correspondente.

**D. Características comerciais**

- Categoria
- Calibre, expresso pelo peso mínimo por unidade ou pelo número de unidades.

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

Não é necessário que as indicações previstas no primeiro parágrafo figurem nas embalagens quando estas contiverem embalagens de venda claramente visíveis do exterior que ostentem essas indicações. As embalagens devem estar isentas de qualquer marcação suscetível de induzir em erro. Se as embalagens se apresentarem em paletes, as referidas indicações devem constar de uma ficha colocada, de forma visível, no mínimo, em duas faces da paleta.

**PARTE 5: NORMA DE COMERCIALIZAÇÃO APLICÁVEL AOS PÊSSEGOS E ÀS NECTARINAS****I. DEFINIÇÃO DO PRODUTO**

Esta norma aplica-se aos pêssegos e às nectarinas das variedades (cultivares) de *Prunus persica* Sieb. e Zucc. que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado fresco, com exclusão dos destinados a transformação industrial.

**II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE**

Esta norma visa definir as características de qualidade que os pêssegos e as nectarinas devem apresentar depois de acondicionados e embalados.

No entanto, nos estádios posteriores à expedição, os produtos podem apresentar, em relação às características impostas pela norma:

- uma ligeira diminuição do estado de frescura e de turgescência,
- no caso dos produtos classificados nas categorias que não a categoria «Extra», ligeiras alterações devidas à sua evolução e ao seu carácter mais ou menos perecível.

**A. Características mínimas**

Sem prejuízo das disposições específicas previstas e das tolerâncias admitidas para cada categoria, os pêssegos e as nectarinas, independentemente da categoria, devem apresentar-se:

- inteiros,
- sãos; caso apresentem podridões ou alterações que os tornem impróprios para consumo devem ser excluídos,
- limpos, praticamente isentos de corpos estranhos visíveis,
- praticamente isentos de parasitas,
- isentos de ataques de parasitas na polpa,
- isentos de fissuras na cavidade peduncular,
- isentos de humidades exteriores anormais,
- isentos de odores e/ou sabores estranhos.

O desenvolvimento e o estado dos pêssegos e das nectarinas devem permitir-lhes:

- suportar o transporte e as manipulações a que são sujeitos, e
- chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias.

<sup>(24)</sup> Deve ser indicado o nome completo ou o nome utilizado correntemente.

**B. Características de maturação**

Os frutos devem apresentar um desenvolvimento suficiente e encontrar-se num estado de maturação satisfatório. O índice refratométrico mínimo da polpa deve ser igual ou superior a 8° Brix <sup>(25)</sup>.

**C. Classificação**

Os pêssegos e as nectarinas são classificados nas três categorias a seguir definidas:

i) *Categoria «Extra»*

Os pêssegos e as nectarinas classificados nesta categoria devem ser de qualidade superior e apresentar as características da variedade.

A polpa não deve apresentar qualquer deterioração.

Não devem apresentar defeitos, com exceção de alterações muito ligeiras e superficiais, desde que estas não prejudiquem o aspeto geral do produto nem a sua qualidade, conservação ou apresentação na embalagem.

ii) *Categoria I*

Os pêssegos e as nectarinas classificados nesta categoria devem ser de boa qualidade e apresentar as características da variedade. A polpa não deve apresentar qualquer deterioração.

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

- um ligeiro defeito de forma,
- um ligeiro defeito de desenvolvimento,
- ligeiros defeitos de coloração,
- ligeiras marcas de pressão que não excedam 1 cm<sup>2</sup> de superfície total,
- ligeiros defeitos da epiderme, que não devem exceder:
  - 1,5 cm de comprimento no caso dos defeitos de forma alongada,
  - 1 cm<sup>2</sup> de superfície total no caso dos outros defeitos.

iii) *Categoria II*

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

A polpa não deve apresentar defeitos graves.

Os pêssegos e as nectarinas podem apresentar os defeitos a seguir indicados, desde que mantenham as características essenciais de qualidade, conservação e apresentação:

- defeitos de forma,
- defeitos de desenvolvimento, incluindo o caroço aberto, desde que o fruto se encontre fechado e a polpa seja sã,
- defeitos de coloração,
- pisaduras, até 2 cm<sup>2</sup> de superfície total, que podem apresentar ligeira descoloração,
- defeitos da epiderme, que não devem exceder:
  - 2,5 cm de comprimento no caso dos defeitos de forma alongada,
  - 2 cm<sup>2</sup> de superfície total no caso dos outros defeitos.

<sup>(25)</sup> Calculado conforme descrito nas orientações sobre ensaios objetivos da OCDE, disponíveis no seguinte endereço: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>

### III. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALIBRAGEM

O calibre é determinado pelo diâmetro máximo da secção equatorial, pelo peso ou pelo número de frutos.

O calibre mínimo é de:

- 56 mm ou 85 g na categoria «Extra»,
- 51 mm ou 65 g nas categorias I e II.

No entanto, os frutos de calibre inferior a 56 mm ou 85 g não são comercializados no período compreendido entre 1 de julho e 31 de outubro (hemisfério norte) e no período compreendido entre 1 de janeiro e 30 de abril (hemisfério sul).

As disposições que se seguem são facultativas para a categoria II.

A fim de garantir um calibre homogéneo, a diferença de calibre entre produtos da mesma embalagem não pode exceder:

- a) No caso dos frutos calibrados pelo diâmetro:
  - 5 mm no caso dos frutos com diâmetro inferior a 70 mm,
  - 10 mm no caso dos frutos com diâmetro igual ou superior a 70 mm;
- b) No caso dos frutos calibrados pelo peso:
  - 30 g no caso dos frutos com peso inferior a 180 g,
  - 80 g no caso dos frutos com peso igual ou superior a 180 g;
- c) No caso dos frutos calibrados por número de frutos, a diferença de calibre deve corresponder à indicada nas alíneas a) ou b).

Caso sejam aplicados códigos de calibre, devem ser respeitados os códigos a seguir indicados:

	Código	Diâmetro			peso	
		de (mm)	até (mm)		de (g)	até (g)
1	D	51	56	ou	65	85
2	C	56	61		85	105
3	B	61	67		105	135
4	A	67	73		135	180
5	AA	73	80		180	220
6	AAA	80	90		220	300
7	AAAA	> 90			> 300	

### IV. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS

Em todos os estádios de comercialização, são admitidas em cada lote 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»

É admitida uma tolerância total de 5%, em número ou em peso, de pêssegos ou nectarinas que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da categoria I. No âmbito desta tolerância, os produtos que correspondam às características de qualidade da categoria II não podem exceder 0,5% no total.

ii) *Categoria I*

É admitida uma tolerância total de 10%, em número ou em peso, de pêssegos ou nectarinas que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da categoria II. Dentro desta tolerância, os produtos que não correspondam às características de qualidade da categoria II nem às características mínimas, ou os produtos deteriorados, não podem exceder 1% no total.

iii) *Categoria II*

É admitida uma tolerância total de 10%, em número ou em peso, de pêssegos ou nectarinas que não correspondam às características da categoria nem às características mínimas. Dentro desta tolerância, os produtos deteriorados não podem exceder 2% no total.

**B. Tolerâncias de calibre**

Para todas as categorias (em caso de calibragem): tolerância total de 10%, em número ou em peso, de pêssegos ou nectarinas que não satisfaçam os requisitos de calibre.

**V. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO****A. Homogeneidade**

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e comportar apenas pêssegos ou nectarinas da mesma origem, variedade, qualidade, grau de maturação e calibre (em caso de calibragem) e, no caso da categoria «Extra», de coloração homogénea.

A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa da sua totalidade.

**B. Acondicionamento**

Os pêssegos e as nectarinas devem ser acondicionados de modo a ficarem convenientemente protegidos.

Os materiais utilizados no interior das embalagens devem estar limpos e não ser suscetíveis 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 efetuadas com tintas ou colas não tóxicas.

Os rótulos apostos individualmente nos produtos não devem, ao ser retirados, deixar marcas visíveis de cola nem danificar a epiderme. As informações impressas nos frutos não devem provocar defeitos na polpa ou na epiderme;

As embalagens devem estar isentas de corpos estranhos.

**VI. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À MARCAÇÃO**

As embalagens <sup>(26)</sup> devem incluir, em caracteres legíveis, indeléveis, visíveis do exterior e agrupados do mesmo lado, as seguintes menções:

**A. Identificação**

Nome e morada do embalador e/ou expedidor (por exemplo, rua/cidade/região/código postal e país, se for diferente do país de origem).

Esta menção pode ser substituída:

- nas embalagens, com exceção das pré-embalagens, pelo código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor, atribuído ou reconhecido por um serviço oficial, antecedido da menção «Embalador e/ou expedidor» (ou de uma abreviatura equivalente). Esse código deve ser precedido do código ISO 3166 (alfa) do país/região do país de reconhecimento, se este não for o país de origem;
- unicamente nas pré-embalagens, pelo nome e endereço do vendedor estabelecido na União, antecedido da menção «Embalado para:» ou de uma menção equivalente. Neste caso, a rotulagem deve incluir igualmente um código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor. O vendedor deve fornecer todas as informações que o organismo de controlo considerar necessárias sobre o significado do referido código.

<sup>(26)</sup> Estas disposições de marcação não se aplicam às embalagens para venda que se apresentem em embalagens. No entanto, são aplicáveis às embalagens para venda apresentadas separadamente.

**B. Natureza do produto**

- «Pêssegos» ou «Nectarinas», se o conteúdo não for visível do exterior;
- Cor da polpa;
- Nome da variedade (facultativo).

**C. Origem do produto**

País de origem <sup>(27)</sup> e, eventualmente, zona de produção ou denominação nacional, regional ou local.

**D. Características comerciais**

- Categoria;
- Calibre (em caso de calibragem) expresso pelos diâmetros mínimo e máximo (em mm) ou pelos pesos mínimo e máximo (em g) ou pelo código de calibre;
- Número de unidades (facultativo);

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

Não é necessário que as indicações previstas no primeiro parágrafo figurem nas embalagens quando estas contiverem embalagens de venda claramente visíveis do exterior que ostentem essas indicações. As embalagens devem estar isentas de qualquer marcação suscetível de induzir em erro. Se as embalagens se apresentarem em paletes, as referidas indicações devem constar de uma ficha colocada, de forma visível, no mínimo, em duas faces da palete.

**PARTE 6: NORMA DE COMERCIALIZAÇÃO APLICÁVEL ÀS PERAS****I. DEFINIÇÃO DO PRODUTO**

Esta norma aplica-se às peras das variedades (cultivares) de *Pyrus communis* L. que se destinem a ser apresentadas ao consumidor no estado fresco, com exclusão das destinadas a transformação industrial.

**II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE**

Esta norma visa definir as características de qualidade que as peras devem apresentar depois de acondicionadas e embaladas.

No entanto, nos estádios posteriores à expedição, os produtos podem apresentar, em relação às características impostas pela norma:

- uma ligeira diminuição do estado de frescura e de turgescência,
- no caso dos produtos classificados nas categorias que não a categoria «Extra», ligeiras alterações devidas à sua evolução e ao seu carácter mais ou menos perecível.

**A. Características mínimas**

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

- inteiras,
- sãs; caso apresentem podridões ou alterações que as tornem impróprias para consumo devem ser excluídas,
- limpas, praticamente isentos de corpos estranhos visíveis,
- praticamente isentas de parasitas,
- isentas de ataques de parasitas na polpa,
- isentos de humidades exteriores anormais,
- isentos de odores e/ou sabores estranhos.

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

- suportar o transporte e as manipulações a que são sujeitas, e
- chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias.

<sup>(27)</sup> Deve ser indicado o nome completo ou o nome utilizado correntemente.

**B. Características de maturação**

O desenvolvimento e o estado de maturação das peras devem permitir-lhes prosseguir o processo de maturação e alcançar o grau de maturação adequado, em função das características varietais.

**C. Classificação**

As peras são classificadas nas três categorias a seguir definidas:

i) *Categoria «Extra»*

As peras classificadas nesta categoria devem ser de qualidade superior. Devem apresentar as características da variedade <sup>(28)</sup>.

A polpa não deve apresentar qualquer deterioração e a epiderme deve estar isenta de carepa rugosa.

Não devem apresentar defeitos, com exceção de alterações muito ligeiras e superficiais, desde que estas não prejudiquem o aspeto geral do produto nem a sua qualidade, conservação ou apresentação na embalagem.

O pedúnculo deve estar intacto.

As peras não devem apresentar concreções na polpa.

ii) *Categoria I*

As peras classificadas nesta categoria devem ser de boa qualidade. Devem apresentar as características da variedade <sup>(29)</sup>.

A polpa não deve apresentar qualquer deterioração.

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

- um ligeiro defeito de forma,
- um ligeiro defeito de desenvolvimento,
- ligeiros defeitos de coloração,
- carepa rugosa muito ligeira,
- ligeiros defeitos da epiderme, que não devem exceder:
  - 2 cm de comprimento no caso dos defeitos de forma alongada,
  - 1 cm<sup>2</sup> de superfície total para os outros defeitos, exceto no caso do pedrado (*Venturia pirina* e *V. inaequalis*), cuja superfície, no conjunto, não deve exceder 0,25 cm<sup>2</sup>.
- pisaduras ligeiras, até 1 cm<sup>2</sup> de superfície.

O pedúnculo pode estar ligeiramente danificado.

As peras não devem apresentar concreções na polpa.

iii) *Categoria II*

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

A polpa não deve apresentar defeitos graves.

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

- defeitos de forma,
- defeitos de desenvolvimento,
- defeitos de coloração,
- ligeira carepa rugosa,

<sup>(28)</sup> Consta do apêndice da presente norma uma lista não exaustiva de variedades de frutos grandes e de peras de verão.

<sup>(29)</sup> Consta do apêndice da presente norma uma lista não exaustiva de variedades de frutos grandes e de peras de verão.

- defeitos da epiderme, que não devem exceder:
  - 4 cm de comprimento no caso dos defeitos de forma alongada,
  - 2,5 cm<sup>2</sup> de superfície total para os outros defeitos, exceto no caso do pedrado (*Venturia pirina* e *V. inaequalis*), cuja superfície, no conjunto, não deve exceder 1 cm<sup>2</sup>,
  - 2 cm<sup>2</sup> de superfície de pisaduras ligeiras.

### III. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALIBRAGEM

O calibre é determinado pelo diâmetro máximo da secção equatorial ou pelo peso.

O calibre mínimo é de:

a) No caso dos frutos calibrados pelo diâmetro:

	Categoria «Extra»	Categoria I	Categoria II
Variedades de frutos grandes	60 mm	55 mm	55 mm
Outras variedades	55 mm	50 mm	45 mm

b) No caso dos frutos calibrados pelo peso:

	Categoria «Extra»	Categoria I	Categoria II
Variedades de frutos grandes	130 g	110 g	110 g
Outras variedades	110 g	100 g	75 g

No caso das peras de verão constantes do apêndice da presente norma não é exigido um calibre mínimo.

A fim de garantir um calibre homogéneo, a diferença de calibre entre produtos da mesma embalagem não pode exceder:

a) No caso dos frutos calibrados pelo diâmetro:

- 5 mm para os frutos da categoria «Extra» e os frutos das categorias I e II apresentados em camadas ordenadas
- 10 mm para os frutos da categoria I apresentados em embalagens de venda ou a granel na própria embalagem.

b) No caso dos frutos calibrados pelo peso:

- Para os frutos da categoria «Extra» e das categorias I e II apresentados em camadas ordenadas:

Diferença de calibre (g)	Diferença de peso (g)
75 – 100	15
100 – 200	35
200 – 250	50
> 250	80

- Para os frutos da categoria I apresentados em embalagens de venda ou a granel na própria embalagem:

Diferença de calibre (g)	Diferença de peso (g)
100 – 200	50
> 200	100

No caso dos frutos da categoria II, apresentados em embalagens de venda ou a granel na própria embalagem, não é fixado um calibre homogéneo.



#### IV. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS

Em todos os estádios de comercialização, são admitidas em cada lote 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»

É admitida uma tolerância total de 5%, em número ou em peso, de peras que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da categoria I. No âmbito desta tolerância, os produtos que correspondam às características de qualidade da categoria II não podem exceder 0,5% no total.

###### ii) Categoria I

É admitida uma tolerância total de 10%, em número ou em peso, de peras que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da categoria II. Dentro desta tolerância, os produtos que não correspondam às características de qualidade da categoria II nem às características mínimas, ou os produtos deteriorados, não podem exceder 1% no total.

###### iii) Categoria II

É admitida uma tolerância total de 10%, em número ou em peso, de peras que não correspondam às características da categoria nem às características mínimas. Dentro desta tolerância, os produtos deteriorados não podem exceder 2% no total.

##### B. Tolerâncias de calibre

Para todas as categorias: tolerância total de 10%, em número ou em peso, de peras que não satisfaçam os requisitos de calibre. Esta tolerância não abrange produtos de calibre:

- 5 mm ou mais aquém do diâmetro mínimo,
- 10 g ou mais aquém do peso mínimo.

#### V. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO

##### A. Homogeneidade

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e comportar apenas peras da mesma origem, variedade, qualidade, calibre (em caso de calibragem) e estado de maturação.

No caso da categoria «Extra», é, além disso, exigida homogeneidade de coloração.

No entanto, as embalagens de venda podem conter misturas de variedades distintamente diferentes de peras, desde que estas sejam de qualidade e, para cada variedade em causa, origem homogéneas. A homogeneidade de calibre não é obrigatória.

A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa da sua totalidade.

##### B. Acondicionamento

As peras devem ser acondicionadas de modo a ficarem convenientemente protegidas.

Os materiais utilizados no interior das embalagens devem estar limpos e não ser suscetíveis 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 efetuadas com tintas ou colas não tóxicas.

Os rótulos apostos individualmente nos produtos não devem, ao ser retirados, deixar vestígios visíveis de cola nem danificar a epiderme. As informações impressas nas peças de fruta não devem provocar ferimentos da polpa nem defeitos na epiderme.

As embalagens devem estar isentas de corpos estranhos.

## VI. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À MARCAÇÃO

As embalagens <sup>(30)</sup> devem incluir, em caracteres legíveis, indeléveis, visíveis do exterior e agrupados do mesmo lado, as seguintes menções:

### A. Identificação

Nome e morada do embalador e/ou expedidor (por exemplo, rua/cidade/região/código postal e país, se for diferente do país de origem).

Esta menção pode ser substituída:

- nas embalagens, com exceção das pré-embalagens, pelo código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor, atribuído ou reconhecido por um serviço oficial, antecedido da menção «Embalador e/ou expedidor» (ou de uma abreviatura equivalente). Esse código deve ser precedido do código ISO 3166 (alfa) do país/região do país de reconhecimento, se este não for o país de origem;
- unicamente nas pré-embalagens, pelo nome e endereço do vendedor estabelecido na União, antecidos da menção «Embalado para:» ou de uma menção equivalente. Neste caso, a rotulagem deve incluir igualmente um código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor. O vendedor deve fornecer todas as informações que o organismo de controlo considerar necessárias sobre o significado do referido código.

### B. Natureza do produto

- Menção «Peras», se o conteúdo da embalagem não for visível do exterior.
- Nome da variedade. No caso das misturas de variedades distintamente diferentes de peras, os nomes das diferentes variedades.

O nome da variedade pode ser substituído por um sinónimo. A marca comercial <sup>(31)</sup> só pode ser indicada como complemento do nome da variedade ou do sinónimo.

### C. Origem do produto

País de origem <sup>(32)</sup> e, eventualmente, zona de produção ou denominação nacional, regional ou local.

No caso das misturas de variedades distintamente diferentes de peras de diferentes origens, a indicação de cada um dos países de origem deve figurar na proximidade imediata da variedade correspondente.

### D. Características comerciais

- Categoria;
- Calibre ou, no caso dos frutos apresentados em camadas ordenadas, número de unidades;  
Se a identificação for efetuada através do calibre, este é indicado:
  - a) No caso dos produtos sujeitos às regras de homogeneidade, pelos diâmetros mínimo e máximo ou pelos pesos mínimo e máximo;
  - b) A título facultativo, no caso dos frutos não sujeitos às regras de homogeneidade, pelo diâmetro ou o peso do fruto mais pequeno contido na embalagem, seguido da expressão «e mais» ou de uma denominação equivalente ou, se for caso disso, do diâmetro ou do peso do maior fruto da embalagem.

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

Não é necessário que as indicações previstas no primeiro parágrafo figurem nas embalagens quando estas contiverem embalagens de venda claramente visíveis do exterior que ostentem essas indicações. As embalagens devem estar isentas de qualquer marcação suscetível de induzir em erro. Se as embalagens se apresentarem em paletes, as referidas indicações devem constar de uma ficha colocada, de forma visível, no mínimo, em duas faces da paleta.

---

<sup>(30)</sup> Estas disposições de marcação não se aplicam às embalagens para venda que se apresentem em embalagens. No entanto, são aplicáveis às embalagens para venda apresentadas separadamente.

<sup>(31)</sup> A marca comercial pode ser uma marca em relação à qual tenha sido solicitada ou obtida proteção ou qualquer outra denominação comercial.

<sup>(32)</sup> Deve ser indicado o nome completo ou o nome utilizado correntemente.

## Apêndice

**Lista não exaustiva de variedades de frutos grandes e de peras de verão**

É permitida a comercialização de variedades de frutos pequenos e outras, não constantes do quadro, desde que respeitem as disposições relativas à calibragem estabelecidas na secção III da norma.

Algumas das variedades enumeradas no quadro que se segue podem ser comercializadas sob os nomes comerciais para os quais tenha sido pedida ou obtida a proteção num ou mais países. A primeira e a segunda colunas do quadro não se destinam a conter essas marcas comerciais. As marcas comerciais que figuram na terceira coluna são indicadas apenas a título informativo.

Legenda:

L = Variedades de frutos grandes

SP = Peras de verão, para as quais não é exigido um calibre mínimo.

Variedade	Sinónimos	Marcas/Denominações comerciais	Calibre
Abbé Fétel	Abate Fetel		L
Abugo o Siete en Boca			SP
Akça			SP
Alka			L
Alsa			L
Alexandrine Douillard			L
Amfora			L
Angelys		Angys ®	L
Bambinella			SP
Bay 6474		Alessia ®	L
Bergamotten			SP
Beurré Alexandre Lucas	Lucas		L
Beurré Bosc	Bosc, Beurré d'Apremont, Empereur Alexandre, Kaiser Alexander		L
Beurré Clairgeau			L
Beurré d'Arenberg	Hardenpont		L
Beurré Giffard			SP
Beurré précoce Morettini	Morettini		SP
Blanca de Aranjuez	Agua de Aranjuez, Espadona, Blanquilla		SP
Bon Rouge		Victoria Blush	L
Cape Rose		Cheeky ®	L
Carusella			SP
Castell	Castell de Verano		SP
Celina		QTee ®	L

Variedade	Sinónimos	Marcas/Denominações comerciais	Calibre
Cepuna		Migo ®	L
CH201		Fred ®	L
Colorée de juillet	Bunte Juli		SP
Comice rouge			L
Concorde			L
Condoula			SP
Coscia	Ercolini		SP
Curé	Curato, Pastoren, Del cura de Ouro, Espadon de invierno, Bella de Berry, Lombardia de Rioja, Batall de Campana		L
D'Anjou			L
Deveci			L
Dita			L
D. Joaquina	Doyenné de juillet		SP
Doyenné d'hiver	Winterdechant		L
Doyenné du Comice	Comice, Vereinsdechant		L
Dpp1		Flare ™, Cape Fire ®	L
Erika			L
Etrusca			SP
Falstaff			L
Flamingo			L
Forelle		Vermont Beauty	L
Général Leclerc		Amber Grace ™	L
Gentile			SP
Golden Russet Bosc			L
Gräfin Gepa		Saxonia ®, Early Desire ®	L
Grand Champion			L
H2-169		Ambrosia ®	L
Harovin Sundown		Cold Snap ®	L
Harrow Delight			L
Jeanne d'Arc			L
Joséphine			L
Kieffer			L
Klapa Milule			L

Variedade	Sinónimos	Marcas/Denominações comerciais	Calibre
Leonardeta	Mosqueruela, Margallon, Colorada de Alcanadre, Leonarda de Magallon		SP
Lombacad		Cascade ®	L
Moscatella			SP
Mramornaja			L
Mustafabey			SP
Nojabrskaja	Novemberbirne	Xenia ®, Novembra ®	L
Packham's Triumph	Williams d'Automne		L
Passe Crassane	Passa Crassana		L
PE2UNIBO		Early Giulia ®	L
PE3UNIBO		Debby Green ®	L
Perita de San Juan			SP
Pérola			SP
Pitmaston	Williams Duchesse		L
Précoce de Trévoux	Trévoux		SP
Président Drouard			L
Rode Doyenne van Doorn		Sweet Sensation ®, Sweet Dored ®	L
Rosemarie		Sempre	L
Santa Maria	Santa Maria Morettini		L
Spadoncina	Agua de Verano, Agua de Agosto		SP
Suvenirs			L
Taylors Gold			L
Thimo		Saxonia ®, Queens Forelle ™	L
Triomphe de Vienne			L
Uta		Dazzling Gold ®	L
Vasarine Sviestine			L
Williams Bon Chrétien	Bon Chrétien, Bartlett, Williams, Summer Bartlett		L

**PARTE 7: NORMA DE COMERCIALIZAÇÃO APLICÁVEL AOS MORANGOS****I. DEFINIÇÃO DO PRODUTO**

Esta norma aplica-se aos morangos das variedades (cultivares) do género *Fragaria* L. que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado fresco, com exclusão dos destinados a transformação industrial.

**II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE**

Esta norma visa definir as características de qualidade que os morangos devem apresentar depois de acondicionados e embalados.

No entanto, nos estádios posteriores à expedição, os produtos podem apresentar, em relação às características impostas pela norma:

- uma ligeira diminuição do estado de frescura e de turgescência,
- no caso dos produtos classificados nas categorias que não a categoria «Extra», ligeiras alterações devidas à sua evolução e ao seu carácter mais ou menos perecível.

**A. Características mínimas**

Sem prejuízo das disposições específicas previstas e das tolerâncias admitidas para cada categoria, os morangos, independentemente da categoria, devem apresentar-se:

- inteiros, sem lesões,
- sãos; caso apresentem podridões ou alterações que os tornem impróprios para consumo devem ser excluídos,
- limpos, praticamente isentos de corpos estranhos visíveis,
- com aspeto fresco, mas não lavados,
- praticamente isentos de parasitas,
- praticamente isentos de ataques de parasitas,
- providos do seu cálice (com exceção dos morangos silvestres); o cálice e, se estiver presente, o pedúnculo devem estar frescos e ser verdes,
- isentos de humidades exteriores anormais,
- isentos de odores e/ou sabores estranhos.

Os frutos devem apresentar um desenvolvimento suficiente e encontrar-se num estado de maturação satisfatório. O desenvolvimento e o estado dos morangos devem permitir-lhes:

- suportar o transporte e as manipulações a que são sujeitos, e
- chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias.

**B. Classificação**

Os morangos são classificados nas três categorias a seguir definidas:

**i) Categoria «Extra»**

Os frutos classificados nesta categoria devem ser de qualidade superior. apresentar as características da variedade.

Devem apresentar as seguintes características:

- ter aspeto brilhante, tendo em conta as características da variedade;
- estar isentos de terra.

Não devem apresentar defeitos, com exceção de alterações muito ligeiras e superficiais, desde que estas não prejudiquem o aspeto geral do produto nem a sua qualidade, conservação ou apresentação na embalagem.

ii) *Categoria I*

Os morangos classificados nesta categoria devem ser de boa qualidade e apresentar as características da variedade.

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

- um ligeiro defeito de forma,
- uma pequena mancha branca cuja superfície não exceda 1/10 da superfície total do fruto,
- ligeiras marcas superficiais de pressão.

Devem estar praticamente isentos de terra.

iii) *Categoria II*

Esta categoria abrange os morangos 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:

- defeitos de forma,
- uma mancha branca cuja superfície não exceda 1/5 da superfície total do fruto,
- ligeiras pisaduras secas que não sejam suscetíveis de alastrar,
- ligeiros vestígios de terra.

**III. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALIBRAGEM**

O calibre é determinado pelo diâmetro máximo da secção equatorial.

O calibre mínimo é de:

- 25 mm na categoria «Extra»,
- 18 mm nas categorias I e II.

Não é estabelecido qualquer calibre mínimo para os morangos silvestres.

**IV. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS**

Em todos os estádios de comercialização, são admitidas em cada lote 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»*

É admitida uma tolerância total de 5%, em número ou em peso, de morangos que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da categoria I. No âmbito desta tolerância, os produtos que correspondam às características de qualidade da categoria II não podem exceder 0,5% no total.

ii) *Categoria I*

É admitida uma tolerância total de 10%, em número ou em peso, de morangos que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da categoria II. Dentro desta tolerância, os produtos que não correspondam às características de qualidade da categoria II nem às características mínimas, ou os produtos deteriorados, não podem exceder 2% no total.

iii) *Categoria II*

É admitida uma tolerância total de 10%, em número ou em peso, de morangos que não correspondam às características da categoria nem às características mínimas. Dentro desta tolerância, os produtos deteriorados não podem exceder 2% no total.

**B. Tolerâncias de calibre**

Para todas as categorias: tolerância total de 10%, em número ou em peso, de morangos que não satisfaçam os requisitos de calibre mínimo.

**V. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO****A. Homogeneidade**

O conteúdo das embalagens deve ser homogéneo e comportar apenas morangos da mesma origem, variedade e qualidade.

O grau de maturação, a coloração e o calibre dos morangos, com exceção dos morangos silvestres, da categoria «Extra» devem ser particularmente homogéneos e regulares. O calibre dos morangos da categoria I pode ser menos homogéneo.

A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa da sua totalidade.

**B. Acondicionamento**

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

Os materiais utilizados no interior das embalagens devem estar limpos e não ser suscetíveis 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 efetuadas com tintas ou colas não tóxicas.

As embalagens devem estar isentas de corpos estranhos.

**VI. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À MARCAÇÃO**

As embalagens <sup>(33)</sup> devem incluir, em caracteres legíveis, indelévels, visíveis do exterior e agrupados do mesmo lado, as seguintes menções:

**A. Identificação**

Nome e morada do embalador e/ou expedidor (por exemplo, rua/cidade/região/código postal e país, se for diferente do país de origem).

Esta menção pode ser substituída:

- nas embalagens, com exceção das pré-embalagens, pelo código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor, atribuído ou reconhecido por um serviço oficial, antecedido da menção «Embalador e/ou expedidor» (ou de uma abreviatura equivalente). Esse código deve ser precedido do código ISO 3166 (alfa) do país/região do país de reconhecimento, se este não for o país de origem;
- unicamente nas pré-embalagens, pelo nome e endereço do vendedor estabelecido na União, antecedido da menção «Embalado para:» ou de uma menção equivalente. Neste caso, a rotulagem deve incluir igualmente um código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor. O vendedor deve fornecer todas as informações que o organismo de controlo considerar necessárias sobre o significado do referido código.

**B. Natureza do produto**

- «Morangos», se o conteúdo da embalagem não for visível do exterior;
- Nome da variedade (facultativo).

**C. Origem do produto**

País de origem <sup>(34)</sup> e, eventualmente, zona de produção ou denominação nacional, regional ou local.

**D. Características comerciais**

- Categoria;

<sup>(33)</sup> Estas disposições de marcação não se aplicam às embalagens para venda que se apresentem em embalagens. No entanto, são aplicáveis às embalagens para venda apresentadas separadamente.

<sup>(34)</sup> Deve ser indicado o nome completo ou o nome utilizado correntemente.



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

Não é necessário que as indicações previstas no primeiro parágrafo figurem nas embalagens quando estas contiverem embalagens de venda claramente visíveis do exterior que ostentem essas indicações. As embalagens devem estar isentas de qualquer marcação suscetível de induzir em erro. Se as embalagens se apresentarem em paletes, as referidas indicações devem constar de uma ficha colocada, de forma visível, no mínimo, em duas faces da paleta.

## PARTE 8: NORMA DE COMERCIALIZAÇÃO APLICÁVEL AOS PIMENTOS DOCES OU PIMENTÕES

### I. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

Esta norma aplica-se aos pimentos doces ou pimentões das variedades <sup>(35)</sup> (cultivares) de *Capsicum annuum* L. que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado fresco, com exclusão dos destinados a transformação industrial.

### II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE

Esta norma visa definir as características de qualidade que os pimentos doces ou pimentões devem apresentar depois de acondicionados e embalados.

No entanto, nos estádios posteriores à expedição, os produtos podem apresentar, em relação às características impostas pela norma:

- uma ligeira diminuição do estado de frescura e de turgescência,
- no caso dos produtos classificados nas categorias que não a categoria «Extra», ligeiras alterações devidas à sua evolução e ao seu caráter mais ou menos perecível.

#### A. Características mínimas

Sem prejuízo das disposições específicas previstas e das tolerâncias admitidas para cada categoria, os pimentos doces ou pimentões, independentemente da categoria, devem apresentar-se:

- inteiros,
- são; caso apresentem podridões ou alterações que os tornem impróprios para consumo devem ser excluídos,
- limpos, praticamente isentos de corpos estranhos visíveis,
- com aspeto fresco,
- firmes,
- praticamente isentos de parasitas,
- isentos de ataques de parasitas na polpa,
- isentos de qualquer deterioração provocada por baixas temperaturas ou pela geada,
- com o pedúnculo; o pedúnculo deve apresentar uma superfície de seccionamento regular e o cálice deve estar intacto,
- isentos de humidades exteriores anormais,
- isentos de odores e/ou sabores estranhos.

O desenvolvimento e o estado dos pimentos doces ou pimentões 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 pimentos doces ou pimentões são classificados nas três categorias a seguir definidas:

##### i) Categoria «Extra»

Os pimentos doces classificados nesta categoria devem ser de qualidade superior e apresentar as características da variedade e/ou do tipo comercial em causa.

<sup>(35)</sup> Algumas variedades de pimentos doces ou pimentões podem ter sabor picante. Sivri, Padron e Somborka são exemplos de variedades comerciais de pimentos doces com sabor ligeiramente picante.

Não devem apresentar defeitos, com exceção de alterações muito ligeiras e superficiais, desde que estas não prejudiquem o aspeto geral do produto nem a sua qualidade, conservação ou apresentação na embalagem.

ii) *Categoria I*

Os pimentos doces classificados nesta categoria devem ser de boa qualidade. apresentar as características da variedade e/ou do tipo comercial em causa.

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

- um ligeiro defeito de forma,
- ligeiras manchas prateadas ou danos causados por tripes que não excedam 1/3 da superfície total,
- ligeiros defeitos da epiderme, tais como:
  - picadas, esfoladuras, queimaduras solares e marcas de pressão que, no seu conjunto, não excedam 2 cm para os defeitos de forma alongada e 1 cm<sup>2</sup> para outros defeitos, ou
  - fissuras superficiais secas que, no seu conjunto, não excedam 1/8 da superfície total,
  - pedúnculo ligeiramente danificado.

iii) *Categoria II*

Esta categoria abrange os pimentos doces ou pimentões que não podem ser classificados nas categorias superiores, mas que correspondem às 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,
- manchas prateadas ou danos causados por tripes que não excedam dois terços da superfície total,
- defeitos da epiderme, tais como:
  - picadas, esfoladuras, queimaduras solares, pisaduras e golpes cicatrizados que, no seu conjunto, não excedam 4 cm de comprimento para os defeitos de forma alongada e 2,5 cm<sup>2</sup> de superfície total para outros defeitos, ou
  - fissuras superficiais secas que, no seu conjunto, não excedam 1/4 da superfície total,
  - deterioração da extremidade pistilar que não exceda 1 cm<sup>2</sup>,
  - dessecação que não exceda 1/3 da superfície,
  - pedúnculo e cálice danificados, desde que a polpa circundante se mantenha intacta.

### III. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALIBRAGEM

O calibre é determinado pelo diâmetro máximo da secção equatorial ou pelo peso. A fim de garantir um calibre homogéneo, a diferença de calibre entre produtos da mesma embalagem não pode exceder:

- a) No caso dos pimentos doces ou pimentões calibrados pelo diâmetro:
- 20 mm
- b) No caso dos pimentos doces ou pimentões calibrados pelo peso:
- 30 g se o fruto mais pesado tiver um peso inferior ou igual a 180 g,
  - 80 g, quando o fruto mais leve pesar mais de 180 g mas não mais de 260 g,
  - sem limites quando o fruto mais leve tiver um peso inferior ou igual a 260 g,

O comprimento dos pimentos doces ou pimentões alongados deve ser suficientemente homogéneo.

A homogeneidade de calibre não é obrigatória para a categoria II.

#### IV. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS

Em todos os estádios de comercialização, são admitidas em cada lote 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»

É admitida uma tolerância total de 5%, em número ou em peso, de pimentos doces ou pimentões que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da categoria I. No âmbito desta tolerância, os produtos que correspondam às características de qualidade da categoria II não podem exceder 0,5% no total.

###### ii) Categoria I

É admitida uma tolerância total de 10%, em número ou em peso, de pimentos doces ou pimentões que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da categoria II. Dentro desta tolerância, os produtos que não correspondam às características de qualidade da categoria II nem às características mínimas, ou os produtos deteriorados, não podem exceder 1% no total.

###### iii) Categoria II

É admitida uma tolerância total de 10%, em número ou em peso, de pimentos doces ou pimentões que não correspondam às características da categoria nem às características mínimas. Dentro desta tolerância, os produtos deteriorados não podem exceder 2% no total.

##### B. Tolerâncias de calibre

Para todas as categorias (em caso de calibragem): tolerância total de 10%, em número ou em peso, de pimentos doces ou pimentões que não satisfaçam os requisitos de calibre.

#### V. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO

##### A. Homogeneidade

O conteúdo das embalagens deve ser homogéneo e comportar apenas pimentos doces ou pimentões da mesma origem, variedade ou tipo comercial, qualidade e calibre (em caso de calibragem) e, no caso da categoria «Extra» e da categoria I, sensivelmente com o mesmo grau de maturação e a mesma coloração.

No entanto, podem ser embalados conjuntamente numa mesma embalagem misturas de pimentos doces ou pimentões de tipos comerciais e/ou colorações distintamente diferentes, desde que os produtos sejam de qualidade e, para cada tipo comercial e/ou coloração em causa, origem homogéneas. A homogeneidade de calibre não é obrigatória.

A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa da sua totalidade.

##### B. Acondicionamento

Os pimentos doces ou pimentões devem ser acondicionadas de modo a ficarem convenientemente protegidos.

Os materiais utilizados no interior das embalagens devem estar limpos e não ser suscetíveis 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 efetuadas com tintas ou colas não tóxicas.

Os rótulos apostos individualmente nos produtos não devem, ao ser retirados, deixar vestígios visíveis de cola nem danificar a epiderme. As informações impressas nos frutos não devem provocar defeitos na polpa ou na epiderme;

As embalagens devem estar isentas de corpos estranhos.

## VI. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À MARCAÇÃO

As embalagens <sup>(36)</sup> devem incluir, em caracteres legíveis, indeléveis, visíveis do exterior e agrupados do mesmo lado, as seguintes menções:

### A. Identificação

Nome e morada do embalador e/ou expedidor (por exemplo, rua/cidade/região/código postal e país, se for diferente do país de origem).

Esta menção pode ser substituída:

- nas embalagens, com exceção das pré-embalagens, pelo código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor, atribuído ou reconhecido por um serviço oficial, antecedido da menção «Embalador e/ou expedidor» (ou de uma abreviatura equivalente). Esse código deve ser precedido do código ISO 3166 (alfa) do país/região do país de reconhecimento, se este não for o país de origem;
- unicamente nas pré-embalagens, pelo nome e endereço do vendedor estabelecido na União, antecedido da menção «Embalado para:» ou de uma menção equivalente. Neste caso, a rotulagem deve incluir igualmente um código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor. O vendedor deve fornecer todas as informações que o organismo de controlo considerar necessárias sobre o significado do referido código.

### B. Natureza do produto

- «Pimentos doces» (ou «pimentões»), se o conteúdo não for visível do exterior;
- «Mistura de pimentos doces» (ou «mistura de pimentões»), ou outra denominação equivalente, no caso das misturas de pimentos doces ou pimentões de tipos comerciais e/ou colorações distintamente diferentes. Se os produtos não forem visíveis do exterior, devem ser indicados os tipos comerciais e/ou colorações e a quantidade de cada produto presente na embalagem.

### C. Origem do produto

País de origem <sup>(37)</sup> e, eventualmente, zona de produção ou denominação nacional, regional ou local.

No caso das misturas de tipos comerciais e/ou colorações distintamente diferentes de pimentos doces ou pimentões de diferentes origens, a indicação de cada um dos países de origem deve figurar na proximidade imediata do tipo comercial e/ou coloração correspondente.

### D. Características comerciais

- Categoria;
- Calibre (em caso de calibragem), expresso pelos diâmetros mínimo e máximo ou pelos pesos mínimo e máximo;
- Número de unidades (facultativo);
- «(Nome do tipo ou da variedade) pode ter um sabor ligeiramente picante» ou uma denominação equivalente, se for caso disso.

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

Não é necessário que as indicações previstas no primeiro parágrafo figurem nas embalagens quando estas contiverem embalagens de venda claramente visíveis do exterior que ostentem essas indicações. As embalagens devem estar isentas de qualquer marcação suscetível de induzir em erro. Se as embalagens se apresentarem em paletes, as referidas indicações devem constar de uma ficha colocada, de forma visível, no mínimo, em duas faces da paleta.

## PARTE 9: NORMA DE COMERCIALIZAÇÃO APLICÁVEL ÀS UVAS DE MESA

### I. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

Esta norma aplica-se às uvas de mesa das variedades (cultivares) de *Vitis vinifera* L. que se destinem a ser apresentadas ao consumidor no estado fresco, com exclusão das destinadas a transformação industrial.

<sup>(36)</sup> Estas disposições de marcação não se aplicam às embalagens para venda que se apresentem em embalagens. No entanto, são aplicáveis às embalagens para venda apresentadas separadamente.

<sup>(37)</sup> Deve ser indicado o nome completo ou o nome utilizado correntemente.

## II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE

Esta norma visa definir as características de qualidade que as uvas de mesa devem apresentar depois de acondicionadas e embaladas.

No entanto, nos estádios posteriores à expedição, os produtos podem apresentar, em relação às características impostas pela norma:

- uma ligeira diminuição do estado de frescura e de turgescência,
- no caso dos produtos classificados nas categorias que não a categoria «Extra», ligeiras alterações devidas à sua evolução e ao seu carácter mais ou menos perecível.

### A. Características mínimas

Sem prejuízo das disposições específicas previstas e das tolerâncias admitidas para cada categoria, os cachos e bagos, independentemente da categoria, devem apresentar-se:

- são; caso apresentem podridões ou alterações que os tornem impróprios para consumo devem ser excluídos,
- limpos, praticamente isentos de corpos estranhos visíveis,
- praticamente isentos de parasitas,
- praticamente isentos de ataques de parasitas,
- isentos de humidades exteriores anormais,
- isentos de odores e/ou sabores estranhos.

Além disso, os bagos devem apresentar-se:

- inteiros,
- bem formados,
- normalmente desenvolvidos.

A pigmentação devida ao sol não constitui um defeito.

O desenvolvimento e o estado das uvas de mesa devem permitir-lhes:

- suportar o transporte e as manipulações a que são sujeitos, e
- chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias.

### B. Características de maturação

O sumo dos frutos deve ter um índice refratométrico <sup>(38)</sup> correspondente, pelo menos, a:

- 12 °Brix no caso das variedades Alphonse Lavallée, Cardinal e Victoria,
- 13 °Brix no caso de todas as outras variedades com grainhas,
- 14 °Brix no caso de todas as variedades sem grainhas.

Além disso, todas as variedades devem apresentar um rácio açúcar/acidez satisfatório.

### C. Classificação

As uvas de mesa são classificadas nas três categorias a seguir definidas:

#### i) Categoria «Extra»

As uvas de mesa classificadas nesta categoria devem ser de qualidade superior. apresentar as características da variedade, tendo em conta a zona de produção.

Os bagos devem apresentar-se firmes, bem agarrados, uniformemente espaçados no engaço e praticamente recobertos de pruína.

Não devem apresentar defeitos, com exceção de alterações muito ligeiras e superficiais, desde que estas não prejudiquem o aspeto geral do produto nem a sua qualidade, conservação ou apresentação na embalagem.

<sup>(38)</sup> Calculado conforme descrito nas orientações sobre ensaios objetivos da OCDE, disponíveis no seguinte endereço: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>

ii) *Categoria I*

As uvas de mesa classificadas nesta categoria devem ser de boa qualidade. apresentar as características da variedade, tendo em conta a zona de produção.

Os bagos devem apresentar-se firmes, bem agarrados e, tanto quanto possível, recobertos de pruína. Podem, no entanto, apresentar-se menos uniformemente espaçados no engajo do que na categoria «Extra».

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

- um ligeiro defeito de forma,
- ligeiros defeitos de coloração,
- queimaduras muito ligeiras do sol que apenas atinjam a epiderme,
- ligeiros defeitos da epiderme.

iii) *Categoria II*

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

Os cachos podem apresentar ligeiros defeitos de forma, de desenvolvimento e de coloração, desde que as características essenciais da variedade, tendo em conta a zona de produção, não sejam alteradas.

Os bagos devem apresentar-se suficientemente firmes e agarrados e, se possível, recobertos de pruína. Podem apresentar-se mais irregularmente espaçados no engajo do que na categoria I.

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

- defeitos de forma,
- defeitos de coloração,
- ligeiras queimaduras do sol que apenas atinjam a epiderme,
- ligeiras pisaduras,
- defeitos da epiderme.

### III. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALBRAGEM

O calibre é determinado pelo peso do cacho.

O peso mínimo do cacho é de 75 g para a categoria «Extra» e para a categoria I. Esta disposição não se aplica às embalagens que constituam doses individuais em todas as categorias.

### IV. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS

Em todos os estádios de comercialização, são admitidas em cada lote 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»*

É admitida uma tolerância total de 5%, em peso, de cachos que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da categoria I. No âmbito desta tolerância, os produtos que correspondam às características de qualidade da categoria II não podem exceder 0,5% no total.

ii) *Categoria I*

É admitida uma tolerância total de 10%, em peso, de cachos que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da categoria II. Dentro desta tolerância, os produtos que não correspondam às características de qualidade da categoria II nem às características mínimas, ou os produtos deteriorados, não podem exceder 1% no total.

Além destas tolerâncias, é admitido um máximo de 10%, em peso, de bagos soltos, ou seja, bagos soltos do cacho/pé, desde que estejam sãos e inteiros.

iii) *Categoria II*

É admitida uma tolerância total de 10%, em peso, de cachos que não correspondam às características da categoria nem às características mínimas. Dentro desta tolerância, os produtos deteriorados não podem exceder 2% no total.

Além destas tolerâncias, é admitido um máximo de 10%, em peso, de bagos soltos, ou seja, bagos soltos do cacho/pé, desde que estejam sãos e inteiros.

**B. Tolerâncias de calibre**

Para todas as categorias (em caso de calibragem): tolerância total de 10%, em peso, de cachos que não satisfaçam os requisitos de calibre. As embalagens de venda (exceto no caso das doses individuais) podem conter um cacho de menos de 75 g para ajustar o peso, desde que o cacho satisfaça todos os outros requisitos da categoria em questão.

**V. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO**

**A. Homogeneidade**

O conteúdo das embalagens deve ser homogéneo e comportar apenas cachos da mesma origem, variedade, qualidade e grau de maturação.

No caso da categoria «Extra», os cachos devem ter calibre e coloração sensivelmente homogéneos.

No entanto, as embalagens podem conter misturas de variedades distintamente diferentes de uvas de mesa, desde que estas sejam de qualidade e, para cada variedade em causa, origem homogéneas.

A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa da sua totalidade.

**B. Acondicionamento**

As uvas de mesa devem ser acondicionadas de modo a ficarem convenientemente protegidas.

Os materiais utilizados no interior das embalagens devem estar limpos e não ser suscetíveis 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 efetuadas com tintas ou colas não tóxicas.

Os rótulos apostos individualmente nos produtos não devem, ao ser retirados, deixar vestígios visíveis de cola nem danificar a epiderme.

As embalagens devem estar isentas de corpos estranhos, salvo no caso de uma apresentação especial em que ao ramo do cacho esteja ainda ligado um fragmento de sarmento, de comprimento não superior a 5 cm.

**VI. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À MARCAÇÃO**

As embalagens <sup>(39)</sup> devem incluir, em caracteres legíveis, indeléveis, visíveis do exterior e agrupados do mesmo lado, as seguintes menções:

**A. Identificação**

Nome e morada do embalador e/ou expedidor (por exemplo, rua/cidade/região/código postal e país, se for diferente do país de origem).

Esta menção pode ser substituída:

- nas embalagens, com exceção das pré-embalagens, pelo código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor, atribuído ou reconhecido por um serviço oficial, antecedido da menção «Embalador e/ou expedidor» (ou de uma abreviatura equivalente). Esse código deve ser precedido do código ISO 3166 (alfa) do país/região do país de reconhecimento, se este não for o país de origem;

<sup>(39)</sup> Estas disposições de marcação não se aplicam às embalagens para venda que se apresentem em embalagens. No entanto, são aplicáveis às embalagens para venda apresentadas separadamente.

- unicamente nas pré-embalagens, pelo nome e endereço do vendedor estabelecido na União, antecedidos da menção «Embalado para:» ou de uma menção equivalente. Neste caso, a rotulagem deve incluir igualmente um código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor. O vendedor deve fornecer todas as informações que o organismo de controlo considerar necessárias sobre o significado do referido código.

#### B. Natureza do produto

- «Uvas de mesa», se o conteúdo não for visível do exterior;
- Nome da variedade. No caso das misturas de variedades distintamente diferentes de uvas de mesa, os nomes das diferentes variedades.

O nome da variedade pode ser substituído por um sinónimo. A marca comercial <sup>(40)</sup> só pode ser indicada como complemento do nome da variedade ou do sinónimo.

#### C. Origem do produto

- País de origem <sup>(41)</sup> e, eventualmente, zona de produção ou denominação nacional, regional ou local.
- No caso das misturas de variedades distintamente diferentes de uvas de mesa de diferentes origens, a indicação de cada um dos países de origem deve figurar na proximidade imediata da variedade correspondente.

#### D. Características comerciais

- Categoria;
- «Cachos com menos de 75 g para doses individuais» ou denominação equivalente, se for caso disso.

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

Não é necessário que as indicações previstas no primeiro parágrafo figurem nas embalagens quando estas contiverem embalagens de venda claramente visíveis do exterior que ostentem essas indicações. As embalagens devem estar isentas de qualquer marcação suscetível de induzir em erro. Se as embalagens se apresentarem em paletes, as referidas indicações devem constar de uma ficha colocada, de forma visível, no mínimo, em duas faces da paleta.

### PARTE 10: NORMA DE COMERCIALIZAÇÃO APLICÁVEL AOS TOMATES

#### I. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

Esta norma aplica-se aos tomates das variedades (cultivares) de *Solanum lycopersicum* L. que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado fresco, com exclusão dos destinados a transformação industrial.

Distinguem-se quatro tipos comerciais de tomates:

- «redondos»,
- «com nervuras»,
- «oblongos» ou «alongados»,
- tomates «“cereja”/“cocktail”» (variedades miniatura) de todas as formas.

#### II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE

Esta norma visa definir as características de qualidade que os tomates devem apresentar depois de acondicionados e embalados.

No entanto, nos estádios posteriores à expedição, os produtos podem apresentar, em relação às características impostas pela norma:

- uma ligeira diminuição do estado de frescura e de turgescência,
- no caso dos produtos classificados nas categorias que não a categoria «Extra», ligeiras alterações devidas à sua evolução e ao seu carácter mais ou menos perecível.

<sup>(40)</sup> A marca comercial pode ser uma marca em relação à qual tenha sido solicitada ou obtida proteção ou qualquer outra denominação comercial.

<sup>(41)</sup> Deve ser indicado o nome completo ou o nome utilizado correntemente.



**A. Características mínimas**

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

- inteiros,
- são; os produtos que apresentem podridões ou alterações que os tornem impróprios para consumo são excluídos,
- limpos, praticamente isentos de corpos estranhos visíveis,
- com aspeto fresco,
- praticamente isentos de parasitas,
- isentos de ataques de parasitas na polpa,
- isentos de humidades exteriores anormais,
- isentos de odores e/ou sabores estranhos.

Os pedúnculos dos tomates em cacho devem apresentar-se frescos, são, limpos e isentos de folhas ou matérias estranhas visíveis.

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

- suportar o transporte e as manipulações a que são sujeitos, e
- chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias.

**B. Características de maturação**

O desenvolvimento e o estado de maturação dos tomates devem permitir-lhes prosseguir o processo de amadurecimento e alcançar um grau de maturação satisfatório.

**C. Classificação**

Os tomates são classificados nas três categorias a seguir definidas:

**i) Categoria «Extra»**

Os tomates classificados nesta categoria devem ser de qualidade superior. Devem apresentar-se firmes e apresentar as características da variedade e/ou do tipo comercial em causa.

Não devem apresentar partes verdes ou outros defeitos, com exceção de alterações muito ligeiras e superficiais, desde que estas não prejudiquem o aspeto geral do produto nem a sua qualidade, conservação ou apresentação na embalagem.

**ii) Categoria I**

Os tomates classificados nesta categoria devem ser de boa qualidade. Devem apresentar-se razoavelmente firmes e apresentar as características da variedade e/ou do tipo comercial em causa.

Devem estar isentos de fissuras e de partes verdes visíveis.

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

- um ligeiro defeito de forma e de desenvolvimento,
- ligeiros defeitos de coloração,
- ligeiros defeitos da epiderme,
- pisaduras muito ligeiras.

Além disso, os tomates «com nervuras» podem apresentar:

- fissuras cicatrizadas com o comprimento máximo de 1 cm,
- protuberâncias não excessivas,
- um pequeno umbigo, mas sem formações suberosas,
- cicatrizes suberosas de forma umbilical no ponto pistilar cuja superfície total não exceda 1 cm<sup>2</sup>,
- uma fina cicatriz pistilar de forma alongada (semelhante a uma costura) cujo comprimento não ultrapasse dois terços do diâmetro máximo do fruto.

iii) *Categoria II*

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

Os tomates devem ser suficientemente firmes (mas podem ser ligeiramente menos firmes do que os classificados na categoria I) e não devem apresentar fissuras não cicatrizadas.

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

- defeitos de forma e de desenvolvimento,
- defeitos de coloração,
- defeitos na epiderme ou pisaduras, desde que não deteriore significativamente o fruto,
- fissuras cicatrizadas com o comprimento máximo de 3 cm, no caso dos tomates «redondos», «com nervuras» ou «oblongos».

Além disso, os tomates «com nervuras» podem apresentar:

- protuberâncias mais acentuadas do que na categoria I, mas sem disformidades,
- um umbigo,
- cicatrizes suberosas do estigma cuja superfície total não exceda 2 cm<sup>2</sup>,
- uma fina cicatriz pistilar de forma alongada (semelhante a uma costura).

### III. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALIBRAGEM

O calibre é determinado pelo diâmetro máximo da secção equatorial, pelo peso ou pelo número de frutos.

As seguintes disposições não se aplicam aos tomates em cacho e são facultativas para:

- os tomates «cereja» e os tomates «cocktail» com menos de 40 mm de diâmetro;
- os tomates com nervuras e forma irregular; bem como
- a categoria II.

A fim de garantir um calibre homogéneo, a diferença de calibre entre produtos da mesma embalagem não pode exceder:

a) No caso dos tomates calibrados pelo diâmetro:

- 10 mm, se o diâmetro do fruto mais pequeno (conforme indicado na embalagem) for inferior a 50 mm,
- 15 mm, se o diâmetro do fruto mais pequeno (tal como indicado na embalagem) for igual ou superior a 50 mm, mas inferior a 70 mm,
- 20 mm, se o diâmetro do fruto mais pequeno (conforme indicado na embalagem) for igual ou superior a 70 mm mas inferior a 100 mm,
- não há limite para a diferença de diâmetro no caso dos frutos com diâmetro igual ou superior a 100 mm.

Quando forem aplicados códigos de calibre, devem ser respeitados os códigos e amplitudes a seguir indicados:

Código de calibre	Diâmetro (mm)
0	≤ 20
1	> 20 ≤ 25
2	> 25 ≤ 30
3	> 30 ≤ 35
4	> 35 ≤ 40
5	> 40 ≤ 47
6	> 47 ≤ 57

7	$> 57 \leq 67$
8	$> 67 \leq 82$
9	$> 82 \leq 102$
10	$> 102$

b) No caso dos tomates calibrados por peso ou número, a diferença de calibre deve corresponder à indicada na alínea a).

#### IV. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS

Em todos os estádios de comercialização, são admitidas em cada lote 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»*

É admitida uma tolerância total de 5%, em número ou em peso, de tomates que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da categoria I. No âmbito desta tolerância, os produtos que correspondam às características de qualidade da categoria II não podem exceder 0,5% no total.

ii) *Categoria I*

É admitida uma tolerância total de 10%, em número ou em peso, de tomates que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da categoria II. No âmbito desta tolerância, os produtos que não correspondam às características de qualidade da categoria II nem às características mínimas, ou os produtos deteriorados, não podem exceder 1% no total.

No caso dos tomates em cacho, é admitida uma tolerância de 5%, em número ou em peso, de tomates separados do pedúnculo.

iii) *Categoria II*

É admitida uma tolerância total de 10%, em número ou em peso, de tomates que não correspondam às características da categoria nem às características mínimas. Dentro desta tolerância, os produtos deteriorados não podem exceder 2% no total.

No caso dos tomates em cacho, é admitida uma tolerância de 10%, em número ou em peso, de tomates separados do pedúnculo.

##### B. Tolerâncias de calibre

Para todas as categorias: tolerância total de 10%, em número ou em peso, de tomates que não satisfaçam os requisitos de calibre.

#### V. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO

##### A. Homogeneidade

O conteúdo das embalagens deve ser homogéneo e comportar apenas tomates da mesma origem, variedade ou tipo comercial, qualidade e calibre (em caso de calibragem).

O grau de maturação e a coloração dos tomates classificados na categoria «Extra» e na categoria I devem ser praticamente homogéneos. Além disso, o comprimento dos tomates «oblongos» deve ser suficientemente homogéneo.

No entanto, podem ser embaladas conjuntamente numa mesma embalagem misturas de tomates de colorações, variedades e/ou tipos comerciais distintamente diferentes, desde que os produtos sejam de qualidade e, para cada coloração, variedade e/ou tipo comercial em causa, origem homogéneas. A homogeneidade de calibre não é obrigatória.

A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa da sua totalidade.

**B. Acondicionamento**

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

Os materiais utilizados no interior das embalagens devem estar limpos e não ser suscetíveis 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 efetuadas com tintas ou colas não tóxicas.

Os rótulos apostos individualmente nos produtos não devem, ao ser retirados, deixar marcas visíveis de cola nem danificar a epiderme. As informações impressas nas peças de fruta não devem provocar ferimentos da polpa nem defeitos na epiderme.

As embalagens devem estar isentas de corpos estranhos.

**VI. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À MARCAÇÃO**

As embalagens <sup>(42)</sup> devem incluir, em caracteres legíveis, indeléveis, visíveis do exterior e agrupados do mesmo lado, as seguintes menções:

**A. Identificação**

Nome e morada do embalador e/ou expedidor (por exemplo, rua/cidade/região/código postal e país, se for diferente do país de origem).

Esta menção pode ser substituída:

- nas embalagens, com exceção das pré-embalagens, pelo código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor, atribuído ou reconhecido por um serviço oficial, antecedido da menção «Embalador e/ou expedidor» (ou de uma abreviatura equivalente). Esse código deve ser precedido do código ISO 3166 (alfa) do país/região do país de reconhecimento, se este não for o país de origem;
- unicamente nas pré-embalagens, pelo nome e endereço do vendedor estabelecido na União, antecedido da menção «Embalado para:» ou de uma menção equivalente. Neste caso, a rotulagem deve incluir igualmente um código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor. O vendedor deve fornecer todas as informações que o organismo de controlo considerar necessárias sobre o significado do referido código.

**B. Natureza do produto**

- Menção «Tomates» ou «Tomates em cacho» e o tipo comercial, ou «Tomates cereja/Tomates cocktail» ou «Tomates cereja em cacho/Tomates cocktail» ou outra denominação equivalente para outras variedades miniatura, se o conteúdo não for visível do exterior.
- «Mistura de tomates», ou denominação equivalente, no caso das misturas de tomates de variedades, tipos comerciais e/ou colorações distintamente diferentes. Se os produtos não forem visíveis do exterior, devem ser indicadas as variedades, tipos comerciais ou colorações e a quantidade de cada produto presente na embalagem.
- Nome da variedade (facultativo).

**C. Origem do produto**

País de origem <sup>(43)</sup> e, eventualmente, zona de produção ou denominação nacional, regional ou local.

No caso das misturas de colorações, variedades e/ou tipos comerciais distintamente diferentes de tomates de diferentes origens, a indicação de cada um dos países de origem deve figurar na proximidade imediata da variedade, tipo comercial e/ou coloração correspondente.

**D. Características comerciais**

- Categoria.
- Calibre (em caso de calibragem), expresso:
  - pelos diâmetros mínimo e máximo; ou
  - pelos pesos mínimo e máximo; ou

<sup>(42)</sup> Estas disposições de marcação não se aplicam às embalagens para venda que se apresentem em embalagens. No entanto, são aplicáveis às embalagens para venda apresentadas separadamente.

<sup>(43)</sup> Deve ser indicado o nome completo ou o nome utilizado correntemente.

- pelo código de calibre, conforme especificado na secção III; ou
- pela contagem, seguida dos calibres mínimo e máximo.

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

Não é necessário que as indicações previstas no primeiro parágrafo figurem nas embalagens quando estas contiverem embalagens de venda claramente visíveis do exterior que ostentem essas indicações. As embalagens devem estar isentas de qualquer marcação suscetível de induzir em erro. Se as embalagens se apresentarem em paletes, as referidas indicações devem constar de uma ficha colocada, de forma visível, no mínimo, em duas faces da palete.

---