

362R0058

1606/62

JORNAL OFICIAL DAS COMUNIDADES EUROPEIAS

7. 7. 62

## REGULAMENTO Nº 58 DA COMISSÃO

relativo à fixação das normas comuns de qualidade para certos produtos do Anexo I B do Regulamento nº 23 que estabelece gradualmente a organização comum de mercado no sector das frutas e produtos hortícolas

A COMISSÃO DA COMUNIDADE ECONÓMICA EUROPEIA,

Tendo em conta as disposições do Tratado que institui a Comunidade Económica Europeia,

Tendo em conta as disposições do Regulamento nº 23 que estabelece gradualmente a organização comum de mercado no sector das frutas e produtos hortícolas e, nomeadamente, o nº 3 do seu artigo 2º,

Tendo em conta o parecer do Comité de Gestão das Frutas e Produtos Hortícolas,

Considerando que o artigo 2º do Regulamento nº 23 prevê que as normas de qualidade relativas aos produtos enumerados no Anexo I B do referido regulamento sejam adoptadas o mais tardar, a 30 de Junho de 1962,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

*Artigo 1º*

As normas de qualidade, relativas aos produtos seguintes:

Nº da pauta aduaneira comum	Designação das mercadorias
07.01 C	Espinafres
ex 07.01 D II	Endívias
07.01 F I	Ervilhas
07.01 F II	Feijões
ex 07.01 G II	Cenouras
07.01 L	Alcachofras
ex 08.04 A	Uvas de mesa
08.07 C	Cerejas
08.08 A	Morangos

constam dos anexos do presente regulamento e aplicam-se a partir de 1 de Julho de 1962.

*Artigo 2º*

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

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

Feito em Bruxelas em 15 de Junho de 1962.

*Pela Comissão*

*O Presidente*

W. HALLSTEIN

## ANEXO II/1

## Normas comuns de qualidade para os espinafres

## I. DEFINIÇÃO DOS PRODUTOS

A presente norma diz respeito aos espinafres das variedades de *Spinacia oleracea* L., destinados a ser fornecidos ao consumidor no estado fresco, com exclusão dos produtos destinados à transformação.

## II. CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE

## A. Generalidades

A norma tem como objectivo definir as qualidades que devem apresentar os espinafres na fase de expedição, após acondicionamento e embalagem, apresentados em folhas ou em molhos.

## B. Características mínimas

Os espinafres devem ser:

- são,
- de aspecto fresco,
- limpos, praticamente livres de terra, isentos de resíduos visíveis de adubo ou de produtos anti-parasitários.
- desprovidos de hastes florais,
- livres de odor ou sabor estranhos.

O produto lavado deve estar suficientemente enxuto.

Para os espinafres em molhos, a parte que compreende a raiz deve ser cortada imediatamente abaixo da coroa exterior das folhas.

O produto deve estar em estado de suportar o transporte e a manutenção e corresponder às exigências comerciais do local de destino.

## C. Classificação

Os espinafres são objecto de uma classificação em duas categorias qualitativas definidas a seguir.

## i) Categoria «I»

Os espinafres em folhas e os espinafres em molhos podem ser classificados nesta categoria.

As folhas devem ser:

- inteiras,
- de coloração e aspecto normais para a variedade e a época da colheita,
- isentos de estragos causados pelo gelo, parasitas, animais, doenças que afectem o seu aspecto ou comestibilidade.

No que diz respeito aos espinafres em folhas, o comprimento do pecíolo não deve ultrapassar 10 cm

## ii) Categoria «II»

Esta categoria inclui os espinafres em folhas ou em molhos de qualidade comerciável que não podem ser classificados na categoria «I» mas correspondem às características mínimas previstas no ponto II B.

### III. CALIBRAGEM

A calibragem dos espinafres não é obrigatória.

### IV. TOLERÂNCIAS

São admitidas tolerâncias de qualidade em cada embalagem para os produtos não conformes.

- i) *Categoria «I»*: 10 % em peso de produtos que não correspondam às características da categoria mas sejam conformes com as da categoria «II».
- ii) *Categoria «II»*: 10 % em peso de produtos que não correspondam às características da categoria, mas sejam próprios para consumo.

Além disso, no que diz respeito ao produto em molhos, admitem-se 10 % em peso de molhos cujas raízes podem atingir um centímetro, no máximo, a partir da coroa exterior das folhas.

### V. EMBALAGENS E APRESENTAÇÃO

#### A. Homogeneidade

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo; cada embalagem deve incluir apenas produtos da mesma variedade e qualidade.

É proibido misturar na mesma embalagem espinafres em folhas e espinafres em molhos.

#### B. Acondicionamento

O acondicionamento deve assegurar uma protecção conveniente do produto. Os papéis ou outros materiais utilizados devem ser novos e não nocivos à alimentação humana. No caso de terem menções impressas, estas devem figurar apenas na face exterior, de modo a não entrar em contacto com o produto.

Na altura do acondicionamento, o produto deve estar isento de qualquer corpo estranho, incluindo hastes florais isoladas, folhas amareladas e ervas daninhas.

### VI. ETIQUETAGEM

Cada embalagem deve trazer no exterior, em caracteres legíveis e indeléveis, as indicações seguintes:

#### A. Identificação

Embalador Expedidor	} Nome e endereço ou identificação simbólica
------------------------	--

#### B. Natureza do produto

«Espinafres em folhas» ou «Espinafres em molhos» (para embalagens fechadas).

#### C. Origem do produto

Zona de produção ou designação nacional, regional ou local.

#### D. Características comerciais

Categoria.

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

## ANEXO II/2

## Normas comuns de qualidade para as endívias

## I. DEFINIÇÃO DOS PRODUTOS

A presente norma diz respeito às endívias ou produtos da forçagem das raízes da chicória de Bruxelas ou chicória witloof (derivada de *Chicorium intybus* L.), destinadas a ser fornecidas ao consumidor no estado fresco.

## II. CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE

## A. Generalidades

A norma tem como objectivo definir as qualidades que devem apresentar as endívias na fase de expedição, após acondicionamento e embalagem.

## B. Características mínimas

## i) A endívia deve ser:

- inteira,
- sã, isto é, isenta de manchas de vermelhidão, queimadura ou podridão, vestígios de pisaduras ou ataques de roedores, doenças, insectos ou outros parasitas (sob reserva das disposições particulares para cada categoria),
- de aspecto fresco,
- limpa, em particular livre de qualquer folha suja e de resíduos de adubo ou produtos de tratamento,
- livre de humidade exterior anormal,
- livre de odor ou sabor estranhos,
- clara, isto é, apresentar uma coloração de branco a branco-amarelado,
- cortada de uma maneira precisa e lisa, imediatamente abaixo do colo.

## ii) As endívias devem apresentar um desenvolvimento suficiente e regular, e ter um estado de frescura que lhes permita suportar o transporte e a manutenção, permanecer em bom estado até ao local de destino e corresponder às exigências comerciais no local de destino.

## C. Classificação

## i) Categoria «Extra»

As endívias classificadas na categoria «Extra» devem ser de qualidade superior. Devem, em particular:

- ter forma regular,
- ser firmes,
- estar intactas,
- estar bem cobertas, isto é, ter uma parte terminal ponteaguda e bem fechada,
- não apresentar qualquer coloração esverdeada ou vidrada,
- não apresentar a formação de uma haste na parte central.

## ii) Categoria «I»

As endívias classificadas nesta categoria devem ser de boa qualidade. Devem, em particular:

- ser suficientemente firmes,
- não apresentar qualquer coloração esverdeada,
- não apresentar a formação de uma haste na parte central.

Podem ter forma menos regular e apresentar uma parte terminal menos bem fechada e menos bem coberta, sem contudo estar abertas.

### III. CALIBRAGEM

As endívias são objecto de uma calibragem determinada, por um lado, pelo diâmetro máximo da maior secção perpendicular ao eixo longitudinal e, por outro, pelo seu comprimento.

O diâmetro das endívias não pode, em nenhum caso, ser inferior a 2,5 cm quando estas tiverem menos de 14 cm de comprimento. Não pode, em nenhum caso, ser inferior a 3 cm quando as endívias tiverem um comprimento de 14 cm ou mais.

As endívias classificadas na categoria «Extra» não podem ter um diâmetro superior a 6 cm; as endívias classificadas na categoria «I» não podem ter um diâmetro superior a 8 cm.

O comprimento das endívias pode variar entre 9 cm e 17 cm exclusive para a categoria «Extra» e entre 9 cm a 20 cm exclusive para a categoria «I».

Na mesma embalagem:

- i) A diferença máxima de comprimento entre as endívias é limitada a 5 cm para a categoria «Extra» e 8 cm para a categoria «I»;
- ii) A diferença máxima de diâmetro entre as endívias é de 2,5 cm para a categoria «Extra» e de 4 cm para a categoria «I».

### IV. TOLERÂNCIAS

São admitidas tolerâncias de qualidade e de calibre em cada embalagem para os produtos não conformes.

#### A. Tolerâncias de qualidade

- i) *Categoria «Extra»*: 5 % em número de endívias que não correspondam às características da categoria, mas sejam conformes com as da categoria «I».
- ii) *Categoria «I»*: 10 % em número de endívias que não correspondam às características da categoria, mas sejam próprias para consumo.

#### B. Tolerâncias de calibre

Para a mesma embalagem, 10 % em número de endívias cujas dimensões, no que diz respeito tanto ao comprimento como ao diâmetro, difiram no máximo um centímetro para mais ou para menos das dimensões extremas consideradas para a calibragem e homogeneidade referidas no ponto III, sob reserva de um mínimo previsto para o diâmetro.

#### C. Total das tolerâncias

Em todo o caso, as tolerâncias de qualidade e de calibre não podem exceder no conjunto:

- 10 % para a categoria «Extra»,
- 15 % para a categoria «I».

### V. EMBALAGEM E APRESENTAÇÃO

#### A. Homogeneidade

Cada embalagem deve conter apenas endívias da mesma variedade, qualidade e calibre.

Na mesma embalagem, as camadas devem ser homogêneas do ponto de vista da qualidade e do calibre das endívias.

#### B. Acondicionamento

O acondicionamento deve assegurar uma protecção conveniente do produto. As embalagens devem ser limpas e inodoras. Os papéis ou outros materiais utilizados no interior da embalagem devem ser novos e não nocivos à alimentação humana. No caso de terem menções impressas, estas devem figurar apenas na face exterior, de modo a não entrar em contacto com as endívias. Na altura do acondicionamento, as endívias devem estar isentas de qualquer corpo estranho.

As endívias podem ser embaladas:

- i) em caixas,
- ii) em pequenas embalagens.

As endívias são dispostas horizontalmente em camadas sobrepostas e alinhadas regularmente em cada camada. As pequenas embalagens apenas podem incluir uma só camada de endívias.

As endívias devem ficar separadas do fundo das paredes e da tampa da caixa por um material protector.

## VI. ETIQUETAGEM

Cada embalagem deve trazer no exterior, em caracteres legíveis e indelévels, as seguintes condições:

### A. Identificação

Embalador }  
Expedidor } Nome e endereço ou identificação simbólica

### B. Natureza do produto

«Chicória» (witloof ou endívias) (para as embalagens fechadas).

### C. Origem do produto

Zona de produção ou designação nacional, regional ou local.

### D. Características comerciais

Categoria.

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

## ANEXO I/B

### Normas comuns de qualidade para as ervilhas em vagem

#### I. DEFINIÇÃO DOS PRODUTOS

A presente norma aplica-se às ervilhas em vagem das variedades de *Pisum sativum* L. destinadas a ser fornecidas ao consumidor no estado fresco, com exclusão das ervilhas destinadas à transformação.

#### II. CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE

##### A. Generalidades

A norma tem como objectivo definir as qualidades que devem apresentar as ervilhas, na fase de expedição, após acondicionamento e embalagem.

##### B. Características mínimas

i) As vagens devem ser:

- inteiras,
- sãs, sob reserva das disposições particulares de cada categoria,
- limpas,
- livres de humidade exterior anormal,
- livres de odores ou sabores estranhos.

- ii) Os grãos devem ser:
  - frescos,
  - bem formados,
  - sãos, isto é, sem estragos causados por ataques de insectos ou doenças,
  - normalmente desenvolvidos.
- iii) O estado do produto deve permitir suportar o transporte e a manutenção e corresponder às exigências comerciais do local de destino.

### C. *Classificação*

As ervilhas são objecto de uma classificação em duas categorias qualitativas, definidas a seguir.

#### i) *Categoria «I»*

As ervilhas classificadas nesta categoria devem ser de boa qualidade.

As vagens devem:

- apresentar a forma, o desenvolvimento e a coloração típicas da variedade,
- estar munidas do seu pedúnculo,
- estar isentas de estragos causados pelo granizo,
- ser frescas e turgescer,
- estar bem cheias e conter, pelo menos, 5 grãos,
- não apresentar qualquer alteração devida no aquecimento.

Os grãos devem ser:

- bem formados,
- tenros,
- sumarentos e suficientemente firmes, isto é, quando comprimidos entre dois dedos, os grãos devem esmagar-se sem se partir,
- não podem ser farinhentos,
- devem ter atingido pelo menos metade do desenvolvimento completo, sem contudo ter atingido este,
- apresentar a coloração típica da variedade.

#### ii) *Categoria «II»*

As ervilhas podem ser mais maduras que as incluídas na categoria «I».

As vagens podem:

- apresentar um ligeiro defeito de coloração, sem contudo ter perdido a coloração típica da variedade,
- apresentar alguns estragos, muito ligeiros, superficiais e não evolutivos sem risco de afectar os grãos.

As vagens menos frescas podem ser admitidas sendo contudo excluídas as vagens murchas.

As vagens devem conter pelo menos 3 grãos.

Os grãos podem ser:

- menos bem formados,
- ligeiramente menos coloridos,
- ligeiramente mais firmes.

Os grãos demasiadamente maduros devem ser excluídos.

### III. *CALIBRAGEM*

A calibragem das ervilhas não é obrigatória.

### IV. *TOLERÂNCIAS*

São admitidas tolerâncias de qualidade em cada embalagem para os produtos não conformes:

- i) *Categoria «I»*: 10 % em peso que não correspondam às características da categoria, mas que estejam conformes com o da categoria «II».

- ii) *Categoria «II»*: 10 % em peso que não correspondam às características da categoria, mas sejam próprios para consumo.

Em todo o caso, estas tolerâncias não incidem sobre os ataques causados por doenças evolutivas, tais como a *Ascochyta pisi* e a *Ascochyta Pinodella*.

## V. EMBALAGEM E APRESENTAÇÃO

### A. Homogeneidade

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo; cada embalagem deve incluir apenas ervilhas da mesma origem, variedade e qualidade.

### B. Acondicionamento

O acondicionamento deve assegurar uma protecção conveniente do produto.

Os papéis ou outros materiais utilizados no interior da embalagem devem ser novos e não nocivos à alimentação humana. No caso de terem menções impressas, estas devem figurar apenas na face exterior de modo a não entrar em contacto com o produto. Na altura do acondicionamento as embalagens devem estar isentas de folhas, hastes ou qualquer corpo estranho.

## VI. ETIQUETAGEM

Cada embalagem deve trazer no exterior, em caracteres legíveis e indeléveis, as seguintes indicações:

### A. Identificação

Embalador }  
Expedidor } Nome e endereço ou identificação simbólica

### B. Natureza do produto

«Ervilhas» (para as embalagens fechadas).

### C. Origem do produto

Zona de produção ou designação nacional, regional ou local.

### D. Características comerciais

Categoria.

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

## ANEXO II/4

### Normas comuns de qualidade para o feijão verde

#### I. DEFINIÇÃO DOS PRODUTOS

A presente norma diz respeito aos feijão verde proveniente de *Phaseolus vulgaris L.*, de *Ph. coccineus L.*, destinado a ser fornecido ao consumidor no estado fresco, com exclusão do feijão para descasque e do feijão destinado à transformação.

#### II. CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE

##### A. Generalidades

A norma tem como objectivo definir as qualidades que deve apresentar o feijão verde na fase de expedição, após acondicionamento e embalagem.

**B. Características mínimas**

## i) O feijão verde deve ser:

- inteiro,
- são (sob reserva das disposições particulares para cada categoria),
- de aspecto fresco,
- limpo, nomeadamente isento de qualquer impureza e de qualquer resíduo visível dos produtos de tratamento,
- livres de odor ou sabor estranhos,
- livres de humidade exterior normal.

## ii) O feijão verde deve ter atingido um desenvolvimento suficiente. O estado do produto deve permitir-lhe suportar o transporte e a manutenção, ser conservado em boas condições até ao local de destino e corresponder às exigências comerciais nesse mesmo local.

**C. Classificação**a) *Feijão verde agulha*

O feijão verde agulha é objecto de uma classificação em três categorias definidas a seguir:

i) *Categoria «Extra»*

O feijão verde classificado nesta categoria deve ser de qualidade superior. Deve ter a forma, o desenvolvimento e a coloração típicas da variedade. Deve ser:

- turgescente,
- muito tenro,
- sem grão, nem fio,
- isento de qualquer defeito.

ii) *Categoria «I»*

O feijão verde classificado nesta categoria deve ser de boa qualidade. Deve ser turgescente, tenro e apresentar a forma, o desenvolvimento e a coloração típicas da variedade.

Pode apresentar um ligeiro defeito de coloração, grãos pouco desenvolvidos e fios curtos e pouco resistentes.

iii) *Categoria «II»*

Esta categoria inclui o feijão verde agulha de qualidade comerciável que não pode ser classificado nas categorias superiores mas que corresponde às características mínimas acima definidas.

O feijão deve ser suficientemente tenro. Não deve apresentar os grãos demasiadamente desenvolvidos.

Pode apresentar defeitos superficiais muito ligeiros.

b) *Outro feijão verde*

Este feijão é objecto de uma classificação em duas categorias definidas a seguir:

i) *Categoria «I»*

O feijão classificado nesta categoria deve ser de boa qualidade. Deve ter a forma, o desenvolvimento e a coloração típicas da variedade.

O feijão deve:

- ter um estado tal que se parta facilmente à mão (apenas a variedade para consumo da vagem e do grão),
- ser novo e tenro,
- não ter fio, à excepção do feijão para cortar,
- estar praticamente indemne de manchas provocadas pelo vento e isento de qualquer outro defeito.

Os grãos devem estar pouco desenvolvidos e devem ser tenros de acordo com a variedade. As vagens devem estar fechadas.

ii) *Categoria «II»*

Esta categoria compreende o feijão verde de qualidade comerciável que não pode ser classificado na categoria superior, mas que corresponde às características mínimas acima definidas. O feijão desta categoria deve ser:

— suficientemente novo e tenro.

Os grãos podem ser um pouco mais desenvolvidos que na categoria «I», mas devem no entanto ser tenros de acordo com a variedade.

São proibidos os vestígios de doença ou queimaduras. Contudo, podem ser admitidos defeitos superficiais muito ligeiros, assim como ligeiras manchas provocadas pelo vento. São admitidas vagens com fio.

III. *CALIBRAGEM*

A calibragem é obrigatória apenas para o feijão verde agulha. Este é objecto de uma calibragem determinada pela largura máxima da vagem, de acordo com a seguinte classificação:

— muito fino: a largura da vagem não ultrapassa 6 mm.

— fino: a largura da vagem não ultrapassa 9 mm.

— médio: a largura da vagem pode ultrapassar 9 mm.

O feijão agulha fino e médio não pode ser classificado na categoria «Extra».

O feijão verde agulha médio não pode ser classificado na categoria «I».

IV. *TOLERÂNCIAS*

São admitidas tolerâncias de qualidade e de calibre em cada embalagem para os produtos não conformes.

A. *Tolerâncias de qualidade*

i) *Categoria «Extra»*: 5 % em peso de feijão que não corresponda às características da categoria, mas seja conforme com as da categoria imediatamente inferior (Categoria «I»).

ii) *Categoria «I»*: 10 % em peso de feijão que não corresponda às características da categoria mas seja conforme com as da categoria inferior (Categoria «II»), com 5 %, no máximo, de feijão verde com fio para as variedades que não deveriam apresentar fios.

iii) *Categoria «II»*: 10 % em peso de feijão que não corresponde às características mínimas, mas sejam próprias para consumo.

Em todo o caso, o feijão atacado pela doença *Colletrichum (Glocosporium) lindemuthianum* está excluído das tolerâncias.

B. *Tolerâncias de calibre (feijão verde agulha)*

Para todas as categorias: 10 % em peso de produtos por embalagem que não correspondam ao calibre definido.

C. *Total das tolerâncias (feijão verde agulha)*

Em todo o caso, as tolerâncias de qualidade e de calibre não podem exceder, em conjunto:

— 10 % para a categoria «Extra»,

— 15 % para as categorias «I» e «II».

V. *EMBALAGEM E APRESENTAÇÃO*A. *Homogeneidade*

O conteúdo da embalagem deve ser homogéneo e deve apenas incluir feijão da mesma origem, variedade e qualidade.

B. *Acondicionamento*

O acondicionamento deve assegurar uma protecção conveniente do produto.

Os papéis ou outros materiais utilizados devem ser novos e não nocivos à alimentação humana. No caso de terem menções impressas, estas devem figurar apenas na face exterior de modo a não

entrar em contacto com os produtos. As encomendas devem estar isentas de qualquer corpo estranho na altura do acondicionamento.

## VI. ETIQUETAGEM

Cada embalagem deve trazer no exterior, em caracteres legíveis e indelévels, as seguintes indicações:

### A. Identificação

Embalador	}	Nome e endereço ou identificação simbólica
Expedidor		

### B. Natureza do produto

Indicação do tipo («feijão verde inteiro», «feijão verde para cortar», «feijão verde agulha») ou da variedade (para as embalagens fechadas).

### C. Origem do produto

Zona de produção ou designação nacional, regional ou local.

### D. Características comerciais

- Categoria,
- facultativamente, o calibre designado pelas indicações muito fino, fino, médio, para o feijão verde agulha.

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

## ANEXO II/5

### Normas comuns de qualidade para as cenouras

#### I. DEFINIÇÃO DOS PRODUTOS

A presente norma diz respeito às raízes de *Daucus carota L.* destinadas a ser fornecidas ao consumidor no estado fresco, com exclusão das cenouras destinadas à transformação.

#### II. CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE

##### A. Generalidades

A norma tem como objectivo definir as qualidades que devem apresentar as cenouras na fase da expedição, após acondicionamento e embalagem.

##### B. Características mínimas

###### i) As raízes devem ser:

- sãs, em particular isentas de alteração susceptível de prejudicar o seu consumo e a sua conservação,
- limpas, isto é:
  - para as cenouras lavadas, livres de qualquer vestígio de terra ou de qualquer outra matéria estranha,
  - para as outras cenouras, praticamente livres de qualquer impureza grossa,
- firmes, isto é, não apresentar, nomeadamente, nenhum sinal de amolecimento,
- não devem ter rama, nem ser lenhosas ou bifurcadas,
- livres de odor ou sabor estranhos,
- livres de humidade exterior excessiva, isto é, suficientemente enxutas após uma lavagem eventual.

###### ii) O estado do produto deve permitir-lhe suportar o transporte e a manutenção e corresponder às exigências comerciais do local de destino.

### C. Classificação

#### i) Categoria «Extra»

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

Devem ser:

- inteiras,
- lisas,
- de aspecto fresco,
- bem formadas,
- não fendidas,
- isentas de gretas,
- isentas de vestígios de gelo.

Devem também apresentar todas as características e a coloração típicas da variedade, com exclusão de qualquer coloração verde no colo.

#### ii) Categoria «I»

As raízes classificadas nesta categoria devem ser de boa qualidade.

Devem:

- ser inteiras,
- ter aspecto fresco,
- apresentar todas as características e a coloração típicas da variedade.

Podem apresentar os seguintes defeitos:

- uma ligeira mal formação,
- um ligeiro defeito de coloração,
- ligeiras gretas cicatrizadas,
- ligeiras fendas devidas à manutenção ou lavagem,
- podem não ter a pequena raiz terminal.

É admitida uma coloração verde no colo até ao limite de 1 cm para as raízes da cenoura cujo comprimento não ultrapasse 8 cm, e de 2 cm para as outras raízes de cenoura.

#### iii) Categoria «II»

Esta categoria inclui as raízes de qualidade comerciável que não podem ser classificadas nas categorias superiores mas que correspondem às características mínimas acima definidas.

As raízes que apresentam gretas cicatrizadas que não atinjam o coração são admitidas nesta categoria.

É admitida uma coloração verde ou violácea no colo até ao limite de 1,5 cm para as raízes de cenoura cujo comprimento não ultrapasse 10 cm, e de 3 cm para as outras raízes de cenoura.

### III. CALIBRAGEM

As cenouras são objecto de uma calibragem determinada:

- quer pelo diâmetro no ponto da grossura máxima,
- quer pelo peso líquido por peça (sem rama).

#### i) *Cenouras primores* (\*) e *variedades pequenas*, apresentadas com rama ou cortadas rente ao colo da raiz.

O calibre mínimo é fixado em 10 mm de diâmetro ou 8 g de peso.

O calibre máximo é fixado em 40 mm de diâmetro ou 150 g de peso.

(\*) Raízes que não sofreram nenhuma paragem de crescimento.

ii) *Cenouras de conserva e variedades grandes*

O calibre mínimo é fixado em 20 mm de diâmetro ou 50 g de peso.

Para a categoria «Extra», o calibre máximo é fixado em 40 mm de diâmetro ou 150 g de peso.

Para todas as categorias de qualidade, a diferença de calibre ou a diferença de peso entre a raiz mais pequena e a raiz mais volumosa, na mesma embalagem não deve exceder 30 mm ou 200 g.

#### IV. TOLERÂNCIAS

São admitidas tolerâncias de qualidade e de calibre em cada embalagem para os produtos não conformes.

##### A. Tolerâncias de qualidade

i) *Categoria «Extra»*

- 5 % em peso de raízes com um ligeiro vestígio de coloração verde no colo, não sendo esta tolerância tomada em consideração no cálculo do total das tolerâncias,
- 5 % em peso de raízes que não correspondam às características da categoria mas sejam conformes às da categoria imediatamente inferior (categoria I).

ii) *Categoria «I»*: 10 % em peso de raízes que não correspondam às características da categoria, mas sejam conformes às da categoria inferior (categoria «II»).

iii) *Categoria «II»*: 10 % em peso de raízes que não correspondam às características mínimas, mas sejam próprias para o consumo.

##### B. Tolerâncias de calibre

Para a mesma embalagem, são tolerados 10 %, no máximo, em peso de raízes que não correspondam aos critérios de calibragem.

##### C. Total das tolerâncias

Em todo o caso, as tolerâncias de qualidade e de calibre não podem exceder:

- 10 % para a categoria «Extra»;
- 15 % para as categorias «I» e «II».

#### V. EMBALAGEM E APRESENTAÇÃO

##### A. Homogeneidade

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo; cada embalagem deve incluir apenas raízes da mesma variedade e qualidade.

##### B. Acondicionamento

As raízes podem ser apresentadas numa das seguintes maneiras:

i) *Em molhos* (para as cenouras primores, variedade pequenas)

As raízes são apresentadas com a sua rama que deve ser fresca, verde e sã.

Na mesma embalagem, os molhos devem ter um peso sensivelmente uniforme e devem estar regularmente alinhados numa ou várias camadas.

ii) *Cortadas rente ao colos*

A rama deve ser aparada ou cortada rente ao colo, sem danificar a raiz.

As raízes podem ser apresentadas:

- a) Em pequenas embalagens unitárias para a venda directa ao consumidor,
- b) Dispostas em várias camadas ou não acamadas,
- c) A granel (carregamento directo num meio de transporte) para a categoria «II».

O acondicionamento deve assegurar uma protecção conveniente do produto. Os papeis ou outros materiais utilizados no interior da embalagem devem ser novos e não nocivos à alimentação humana. No caso de terem menções impressas, estas devem figurar apenas na face exterior, de modo a não entrar em contacto com o produto. Na altura do acondicionamento as raízes devem estar isentas de terra (quando as raízes são lavadas) ou outros corpos estranhos.

## VI. ETIQUETAGEM

Cada embalagem deve trazer no exterior, em caracteres legíveis e indeléveis, as seguintes indicações:

### A. Identificação

Embalador }  
Expedidor } Nome e endereço ou identificação simbólica

### B. Natureza do produto

- «cenouras primores», «cenouras de variedades pequenas» ou «cenouras de conserva» (para embalagens fechadas).
- nome da variedade para a categoria «Extra».

### C. Origem do produto

Zona de produção ou designação nacional regional ou local.

### D. Características comerciais

Categoria.

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

## ANEXO II/6

### Normas comuns de qualidade para as alcachofras

#### I. DEFINIÇÃO DOS PRODUTOS

A presente norma aplica-se às cabeças florais de *Cynara Scolymus L.*, destinadas a ser fornecidas ao consumidor no estado fresco, com exclusão das destinadas à transformação.

#### II. CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE

##### A. Generalidades

A norma tem como objectivo definir as qualidades que devem apresentar as alcachofras na fase da expedição, após acondicionamento e embalagem.

##### B. Características mínimas

As cabeças devem ser:

- de aspecto fresco, sem apresentar nomeadamente qualquer sinal de emurhecimento,
- inteiras,
- sãs, em particular isentas de alteração susceptível de prejudicar o seu consumo e conservação,
- limpas, em particular isentas de sujidade e de qualquer vestígio de produtos de tratamento,
- livres de odor e sabor estranhos.

##### C. Classificação

As cabeças são objecto de uma classificação em três categorias abaixo definidas, conforme as suas características qualitativas.

i) *Categoria «Extra»*

As cabeças classificadas nesta categoria devem ser de qualidade superior. Devem apresentar todas as características (em particular, as brácteas centrais bem fechadas) e a cor específicas da variedade. Devem estar isentas de qualquer defeito. Além disso, os receptáculos não devem apresentar um começo de lenhificação.

ii) *Categoria «I»*

As cabeças classificadas nesta categoria devem ser de boa qualidade. Devem apresentar a forma específica da variedade e as brácteas centrais devem estar bem fechadas em função desta variedade; além disso, os receptáculos não devem apresentar um começo de lenhificação.

Podem apresentar exclusivamente os seguintes defeitos:

- ligeira alteração resultante do gelo (greta),
- pisadura muito ligeira.

iii) *Categoria «II»*

As cabeças classificadas nesta categoria podem ser de qualidade comercializável. Podem estar ligeiramente abertas.

Além disso, podem apresentar os seguintes defeitos:

- ligeira malformação,
- alteração resultante do gelo,
- ligeira pisadura,
- ligeira mancha nas brácteas exteriores,
- início de lenhificação dos receptáculos.

III. *CALIBRAGEM*

As cabeças de alcachofra são objecto de uma calibragem determinada pelo diâmetro máximo da sua secção equatorial. A escala de calibre fixada a seguir é obrigatória para as cabeças classificadas nas categorias «Extra» e «I»; é facultativa para as cabeças classificadas na categoria «II».

Diâmetro de 13 cm ou mais,

Diâmetro de 11 cm inclusive a 13 cm exclusive,

Diâmetro de 9 cm inclusive a 11 cm exclusive,

Diâmetro de 7,5 cm inclusive a 9 cm exclusive,

Diâmetro de 6 cm inclusive a 7,5 cm exclusive.

As cabeças classificadas na categoria «II», que não correspondam à escala de calibragem acima indicada, devem ser obrigatoriamente calibradas nas seguintes condições:

Diâmetro de 13 cm ou mais,

Diâmetro de 9 cm inclusive a 13 cm exclusive,

Diâmetro de 6 cm inclusive a 9 cm exclusive.

Finalmente, o diâmetro de 3,5 cm inclusive a 6 cm exclusive é admitido para as alcachofras designadas por «Poivrade» ou «Bouquet».

IV. *TOLERÂNCIAS*

São admitidas tolerâncias de qualidade e de calibre em cada embalagem para os produtos não conformes.

A. *Tolerâncias de qualidade*i) *Categoria «Extra»:*

5 % em número de cabeças que não correspondam às características da categoria mas sejam conformes com as da categoria «II».

ii) *Categoria «I»:*

10 % em número de cabeças que não correspondam às características da categoria mas sejam conformes com as da categoria «II».

iii) *Categoria «II»:*

10 % em número de cabeças que não correspondam às características da categoria mas sejam próprias para consumo.

**B. Tolerâncias de calibre**

Para a mesma embalagem são tolerados, no máximo, 10 % em número de cabeças que não correspondam às normas de calibre. Contudo, devem classificar-se no calibre imediatamente superior ou inferior com um mínimo de 5 cm de diâmetro, para as cabeças classificadas no calibre mais pequeno (6 × 7,5 cm).

Não é admitida qualquer tolerância de calibre para as alcachofras designadas por «Poivrade» ou «Bouquet».

**C. Total das tolerâncias**

Em todo o caso, as tolerâncias de qualidade e de calibre não podem exceder:

- 10 % da categoria «Extra»
- 15 % para as categorias «I» e «II».

**V. EMBALAGEM E APRESENTAÇÃO****A. Homogeneidade**

Cada embalagem deve conter cabeças da mesma variedade, da mesma categoria de qualidade e do mesmo calibre.

**B. Acondicionamento**

A apresentação deve ser normal para um dado calibre e embalagem, isto é, sem vácuo nem pressão excessiva.

Os pedúnculos não devem apresentar um comprimento superior a 10 cm. Devem apresentar um corte nítido.

Quando for utilizada uma embalagem em madeira, toda a mercadoria deve ser separada pelo menos do fundo, dos dois grandes lados e da tampa, se houver, com papel ou qualquer outro meio de protecção apropriado. Os papéis ou outros materiais utilizados no interior da embalagem devem ser novos e não nocivos à alimentação humana. No caso de terem menções impressas, estas devem figurar apenas na face exterior, de modo a não entrar em contacto com o produto.

**VI. ETIQUETAGEM**

Cada embalagem deve trazer no exterior em caracteres legíveis e indeléveis, as seguintes indicações:

**A. Identificação**

Embalador }  
Expedidor } Nome e endereço ou identificação simbólica

**B. Natureza do produto**

- «Alcachofras» (para as embalagens fechadas)
- Nome da variedade para a categoria «Extra»,
- A menção «Poivrade» ou «Bouquet» para as cabeças com um diâmetro de 3,5 cm inclusive a 6 cm exclusive.

**C. Origem do produto**

Zona de produção ou designação nacional, regional ou local.

**D. Características comerciais**

- Categoria.
- Número de cabeças ou massa líquida,
- Calibre designado pelos diâmetros mínimo e máximo das cabeças.

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

## ANEXO II/7

## Normas comuns de qualidade para as uvas de mesa

## I. DEFINIÇÃO DOS PRODUTOS

A presente norma diz respeito às uvas de mesa, das variedades de *Vitis vinifera L.*, destinadas a ser fornecidas ao consumidor no estado fresco, e que pertencem às variedades de mesa enumeradas na lista anexa.

## II. CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE

## A. Generalidades

A norma tem por objectivo definir as qualidades que devem apresentar as uvas de mesa na fase de expedição, após acondicionamento e embalagem.

## B. Características mínimas

- i) Os cachos e os bagos devem ser:
  - sãos,
  - limpos (nomeadamente sem resíduos visíveis de produtos de tratamento),
  - isentos de vestígios de ataques de insectos ou doenças,
  - isentos de sinais visíveis de bolor,
  - livres de humidade exterior anormal,
  - livres de odor ou sabor estranhos.
- ii) Além disso, os bagos devem estar:
  - bem formados,
  - normalmente desenvolvidos,
  - bem agarrados ao engaço.

A pigmentação devida ao sol não constitui um defeito. (A eliminação dos bagos fendidos ou deteriorados deve ser feita por cinzelamento sem provocar um desbaste excessivo.)

- iii) Os cachos devem ter sido cuidadosamente colhidos.

O estado da maturação deve permitir aos produtos suportar o transporte e a manutenção e corresponder às exigências comerciais do local de destino.

## C. Classificação

## i) Categoria «Extra»

As uvas de mesa classificadas nesta categoria devem ser de qualidade superior.

Os cachos devem apresentar a forma, o desenvolvimento e a coloração típicos da casta, tendo em conta a zona de produção, e não ter nenhum defeito. Os bagos devem ser firmes, bem agarrados, estar uniformemente espaçados no engaço e praticamente recobertos de pruína.

## ii) Categoria «I»

As uvas de mesa classificadas nesta categoria devem ser de boa qualidade.

Os cachos devem apresentar a forma, o desenvolvimento e a coloração típicas da casta, tendo em conta a zona de produção. Os bagos devem ser firmes, bem agarrados e, tanto quanto possível, recobertos de pruína. Podem estar, no entanto, menos uniformemente espaçados no engaço que na categoria «extra».

São admitidas:

- uma ligeira malformação,
- um ligeiro defeito de coloração,
- queimaduras muito ligeiras do sol, afectando apenas a epiderme.

### III. CALIBRAGEM

É instituído um calibre mínimo por cacho para as uvas cultivadas em estufa e para as uvas graúdas e miúdas cultivadas em plena terra, do seguinte modo:

	<i>Estufa</i>	<i>Plena terra</i>	
		<i>graúda</i>	<i>miúda</i>
— cat. «Extra»	300 g	200 g	150 g
— cat. «I»	250 g	150 g	100 g

A repartição das variedades em variedade cultivada em estufa e variedades graúda e miúda cultivadas em plena terra é indicada na lista das variedades incluída no Anexo I da presente norma.

### IV. TOLERÂNCIAS

São admitidas tolerâncias em cada embalagem para os produtos não conformes.

#### A. Tolerâncias de qualidade

- i) *Categoria «Extra»*: 5 % em peso de produto que não corresponda às características da categoria, mas seja conforme com as da categoria imediatamente inferior (categoria «I»).
- ii) *Categoria «I»*: 10 % em peso de produto que não corresponda às características da categoria mas corresponda às características mínimas.

#### B. Tolerâncias de calibre

- i) *Categoria «Extra»*: 10 % em peso de cachos por embalagem que não correspondam ao calibre da categoria mas correspondam ao calibre da categoria «I».
- ii) *Categoria «I»*: 10 % em peso de cachos por embalagem que não correspondam ao calibre da categoria mas que não sejam inferiores aos seguintes calibres mínimos:

	<i>Estufa</i>	<i>Plena terra</i>	
		<i>graúda</i>	<i>miúda</i>
— por cacho	200 g	100 g	75 g

#### C. Total das tolerâncias

Em todo o caso, as tolerâncias de qualidade e de calibre não podem exceder:

- 10 % para a categoria «Extra»,
- 15 % para a categoria «I».

### V. EMBALAGEM E APRESENTAÇÃO

#### A. Homogeneidade

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e deve incluir apenas cachos da mesma variedade, da mesma categoria e com a mesma maturação.

No que diz respeito à categoria «Extra», os cachos devem ser sensivelmente idênticos em coloração e tamanho.

#### B. Acondicionamento

O acondicionamento deve assegurar uma protecção conveniente do produto. Para a categoria «Extra», deve haver apenas uma única camada, se o peso da embalagem ultrapassar 1 kg.

Os produtos contidos em cada embalagem devem estar isentos de qualquer corpo estranho.

Os papeis ou outros materiais utilizados no interior da embalagem devem ser novos e não nocivos à alimentação humana.

No caso de terem menções impressas estas devem figurar apenas na face exterior de modo a não entrar em contacto com os frutos.

## VI. ETIQUETAGEM

Cada encomenda deve trazer no exterior, em caracteres legíveis e indeléveis, as seguintes indicações:

### A. Identificação

Embalador }  
Expedidor } Nome e endereço ou identificação simbólica

### B. Natureza do produto

- «Uvas de mesa» (para as embalagens fechadas),
- nome da casta.

### C. Origem do produto

Zona de produção ou designação nacional, regional ou local.

### D. Características comerciais

Categoria.

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

## ANEXO 1/7

## ANEXO 1

### Lista das variedades

	Países produtores			
	Itália	França	Bélgica	Países Baixos
<i>Uvas produzidas em estufa</i>				
Alphonse Lavallée (= Ribier)			x	
Black Alicante (= Granacke = Granaxa)			x	x
Canon Hall			x	
Colman			x	
Frankenthal (= Groß Vernatsch)			x	x
Golden Champion				x
Gradisca			x	
Gros Maroc				x
Léopold III			x	
Muscat d'Alexandrie			x	x
Muscat d'Hambourg (= Hambro = Black Hamburg)			x	x
Prof. Abersson				x
Royal			x	x
<i>Uvas produzidas em plena terra</i>				
a) <i>Variedades graúdas</i>				
Alphonse Lavallée	x	x		
Angela	x			

	Países produtores			
	Itália	França	Bélgica	Países Baixos
Baresana (= Turchesca = Lattuario Bianco = Uva di Bisceglie)	x			
Cardinal	x	x		
Dabouki (= Malaga)		x		
Dattier de Beyrouth (= Regina = Menavacca Bianca)	x	x		
Ignea		x		
Italia (= Ideal)	x	x		
Muscat d'Alexandrie (= Zibibbo)	x	x		
Ohanez (= Uva di Almeria)	x			
Olivette blanche		x		
Olivette noire (= Olivetta Vibanese)	x	x		
Perlona	x			
Red Empereur	x			
Regina nera (= Menavacca nera = Lattuario nero)	x			
Schiava Grossa (= Frankenthal = Groß Vernatsch)	x			
b) <i>Varietades miúdas</i>				
Admirables de Courtiller		x		
Angelo Pirovano	x			
Anna María	x			
Catalanesca	x			
Chasselas (Doré, Muscat, Rose)	x	x		
Cimminita	x			
Clairettes		x		
Colombana bianca (= Verdea)	x			
Delizia di Vapio	x			
Gros Vert	x	x		
Jaoumet (= St Jacques ou Madeleine de Jacques)		x		
Madeleines	x	x		
Moscato di Terracina	x	x		
Moscato d'Adda	x			
Moscato d'Amburgo	x	x		
Œillade		x		
Panse Précoce	x	x		
Pizzutello	x			
Perla di Csaba	x	x		
Perlette	x	x		
Primus	x			
Prunesta	x			
Regina dei Vigneti	x	x		
Servant (= St Jeannet)	x	x		
Sultanines	x	x		
Valensi		x		

## ANEXO I/8

## Normas comuns de qualidade para as cerejas

## I. DEFINIÇÃO DOS PRODUTO

A presente norma diz respeito aos frutos frescos das variedades de *Prunus avium L.* e *Prunus cerasus L.*, destinados a ser fornecidos ao consumidor no estado fresco, com exclusão dos destinados à transformação.

## II. CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE

### A. Generalidades

A norma tem como objectivo definir as qualidades que devem apresentar as cerejas na fase de expedição, após acondicionamento e embalagem.

### B. Características mínimas

#### i) Os frutos devem ser:

- frescos,
- sãos,
- firmes (em função da variedade),
- limpos, em particular livres de resíduos de produtos de tratamento,
- livres de humidade exterior anormal,
- livres de doença parasitária,
- munidos do seu pedúnculo,
- providos de su pedúnculo,
- isentas de qualquer defeito e nomeadamente de vestígios de granizo, queimaduras, gretas, pisaduras.

#### ii) Os frutos devem ter atingido um desenvolvimento suficiente. O estado de maturação deve permitir aos frutos suportar o transporte e a manutenção, ser conservados em boas condições até ao local de destino e corresponder às exigências comerciais nesse mesmo local.

### C. Classificação

#### i) Categoria «Extra»

Os frutos classificados nesta categoria devem ser de qualidade superior. Devem apresentar a forma, o desenvolvimento e a coloração típicos da variedade. Não devem ter nenhum defeito.

#### ii) Categoria «I»

Os frutos classificados nesta categoria devem ser de boa qualidade. Devem apresentar as características típicas da variedade. Contudo, podem apresentar uma ligeira deformação e uma coloração menos típica da variedade.

## III. CALIBRAGEM

A calibragem é determinada pelo diâmetro máximo da secção equatorial.

O calibre mínimo admitido para a categoria «Extra» é de 20 mm de diâmetro.

O calibre mínimo admitido para a categoria «I» é de:

- 15 mm para os frutos das variedades temporãs.
- 17 mm para os frutos das outras variedades.

## IV. TOLERÂNCIAS

São admitidas tolerâncias de qualidade e de calibre em cada embalagem para os produtos não conformes.

### A. Tolerâncias de qualidade

- i) Categoria «Extra»: 5 % em peso de frutos que não correspondam às características da categoria, dos quais no máximo 2 % de frutos rachados ou bichosos, mas sejam conformes com os da categoria inferior (categoria «I»). Os frutos maduros demais ou impróprios para consumo são, contudo, excluídos da tolerância.
- ii) Categoria «I»: 10 % em peso de frutos que não correspondam às características mínimas, dos quais no máximo 4 % de frutos rachados ou bichosos, mas sejam próprios para consumo. Os frutos maduros demais são, contudo, excluídos da tolerância.

### B. Tolerâncias de calibre

Para todas as categorias: 10 % em peso de frutos por embalagem que não correspondam às condições de calibre previstas, mas que não tenham, contudo, um diâmetro inferior a:

- 17 mm na categoria «Extra»,
- 15 mm e, para as variedades temporãs, 1,3 mm na categoria «I».

### C. Total das tolerâncias

Em todo o caso, as tolerâncias de qualidade e de calibre não podem exeder:

- 10 % para a categoria «Extra»,
- 15 % para a categoria «I».

## V. EMBALAGEM E APRESENTAÇÃO

### A. Homogeneidade

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo; cada embalagem deve conter apenas frutos da mesma variedade, qualidade e calibre e, para a categoria «Extra», com maturação e coloração uniformes.

### B. Acondicionamento

O acondicionamento deve assegurar uma protecção conveniente do produto. A mercadoria deve ser separada do fundo, dos lados e eventualmente da tampa com um meio de protecção apropriado.

Os papéis ou outros materiais utilizados no interior da embalagem devem ser novos e não nocivos à alimentação humana. No caso de terem menções impressas, estas devem figurar apenas na face exterior, de modo a não entrar em contacto com os frutos.

Na altura do acondicionamento, as embalagens devem estar isentas de folhas, raminhos e de qualquer outro corpo estranho.

## VI. ETIQUETAGEM

Cada embalagem deve trazer no exterior, em caracteres legíveis e indeléveis, as seguintes indicações:

### A. Identificação

Embalador }  
Expedidor } Nome e endereço ou identificação simbólica

### B. Natureza do produto

- «Cerejas» para as embalagens fechadas,
- nome da variedade para a categoria «Extra» (facultativo).

### C. Origem do produto

Zona de produção ou designação nacional, regional ou local.

### D. Características comerciais

Categoria.

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

## ANEXO II/9

### Normas comuns de qualidade para os morangos

## I. DEFINIÇÃO DOS PRODUTOS

A presente norma diz respeito aos morangos das variedades de *Fragaria*, destinados a ser fornecidos ao consumidor no estado fresco, com exclusão dos destinados à transformação.

## II. CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE

### A. Generalidades

A norma tem por objectivo definir as qualidades que devem apresentar os morangos na fase de expedição, após acondicionamento e embalagem.

A norma diz respeito apenas à espécie, reservando eventualmente à iniciativa de cada país interessado a designação das variedades.

### B. Características mínimas

#### i) Os frutos devem ser:

- inteiros, sem golpes,
- munidos do seu cálice e de um curto pedúnculo verde, não seco (à excepção dos morangos silvestres),
- sãos,
- isentos de ataques de insectos ou de vestígios de doenças,
- limpos, em particular isentos de manchas e de quaisquer vestígios visíveis de produtos de tratamento,
- frescos, mas não lavados,
- livres de humidade exterior anormal,
- livres de odor ou sabor estranhos.

#### ii) Os frutos devem ter sido cuidadosamente colhidos à mão e devem ter atingido um desenvolvimento completo e normal.

O estado de maturação deve permitir aos frutos suportar o transporte e a manutenção e corresponder às exigências comerciais no local de destino.

### C. Classificação

#### i) Categoria «Extra»

Os frutos classificados neste categoria devem ser de qualidade superior.

- Devem apresentar a coloração e a forma típicas da variedade e devem ser particularmente uniformes e regulares do ponto de vista do grau de maturação, coloração e tamanho<sup>(1)</sup>,
- devem ter um aspecto brilhante, tendo em conta a variedade,
- devem estar livres de terra.

#### ii) Categoria «I»

Os frutos classificados nesta categoria devem ser de boa qualidade.

- Podem ser menos homogéneos quanto ao tamanho, à forma e ao aspecto,
- podem apresentar, do ponto de vista da coloração, uma pequena ponta cónica branca,
- devem estar praticamente livres de terra.

## III. CALIBRAGEM

A calibragem é determinada pelo diâmetro máximo da secção equatorial. Os morangos devem ter o seguinte calibre mínimo:

	<i>Categoria «Extra»</i>	<i>Categoria «I»</i>
— Variedades de frutos grandes:	30 mm	25 mm
— Variedades de frutos pequenos:	20 mm	15 mm
— Morangos silvestres:	—	—

Contudo, para os produtos da categoria «I», que sejam comercializados desde o início da campanha até 5 de Junho, o calibre mínimo para as variedades de frutos grandes e de frutos pequenos é reduzido para 18 mm.

<sup>(1)</sup> Estas exigências de uniformidade para a categoria «Extra» podem ser aplicadas um pouco menos estritamente quando se tratar de morangos silvestres.

No Anexo I da presente norma é apresentada uma lista das variedades de frutos grandes e de frutos pequenos.

#### IV. TOLERÂNCIAS

São admitidas tolerâncias de qualidade e de calibre em cada embalagem para os produtos não conformes.

##### A. Tolerâncias de qualidade

- i) *Categoria «Extra»*: 5 % em número ou em peso de frutos que não correspondam às características da categoria, mas sejam conformes com as da categoria «I».
- ii) *Categoria «I»*: 10 % em número ou em peso de frutos que não correspondem às características da categoria, à excepção de frutos visivelmente atingidos pela podridão ou que apresentem pisaduras pronunciadas.

Em nenhum caso, e para as duas categorias, podem as tolerâncias acima previstas ultrapassar 2 % para os frutos deteriorados.

##### B. Tolerâncias de calibre

Para as duas categorias: 10 % em número ou em peso de frutos por embalagem que não correspondam ao calibre mínimo exigido para a categoria e grupo de variedades.

##### C. Total das tolerâncias

Em todo o caso, as tolerâncias de qualidade e de calibre não podem exceder no conjunto:

- 10 % para a categoria «Extra»,
- 15 % para a categoria «I».

#### V. EMBALAGEM E APRESENTAÇÃO

##### A. Homogeneidade

O conteúdo de cada encomenda deve ser homogéneo e deve incluir apenas frutos da mesma origem, variedade e categoria de qualidade. É rigorosamente proibido o encobrimento.

##### B. Acondicionamento

O acondicionamento deve assegurar uma protecção conveniente do produto.

As embalagens unitárias, os papéis ou outros materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos e não nocivos à alimentação humana. No caso de terem menções impressas, estas devem figurar apenas na face exterior de modo a não entrar em contacto com os frutos. Na altura do acondicionamento os frutos devem estar livres de qualquer corpo estranho.

Os frutos da categoria «Extra» devem ter uma apresentação particularmente cuidada.

#### VI. ETIQUETAGEM

Cada embalagem deve trazer no exterior em caracteres legíveis e indelévels as seguintes indicações (podem eventualmente ser inscritas numa etiqueta colocada no interior):

##### A. Identificação

Embalador }  
Expedidor } Nome e endereço ou identificação simbólica

##### B. Natureza do produto

«Morangos» (para as embalagens fechadas).

C. *Origem do produto*

Zona de produção ou designação nacional, regional ou local.

D. *Características comerciais*

- categoria,
- calibre,
- variedade.

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

## ANEXO II/9

## ANEXO I

## Lista das variedades

a) *De frutos grandes*

Asieta  
 Auchincruise Climax  
 Auzuss  
 Cambridge Gewinner  
 Cambridge Vigueur  
 Direktor Paul Wallbaum  
 Gauntlet  
 Georg Settwedel  
 Gorella  
 Hansa  
 Lihama  
 Macherauchs Späternte  
 Madame Lefever  
 Madame Moutot (= Hanekam)  
 Merton Princess  
 Mieze Schindler  
 Oberschlesien  
 Pillnitz  
 Rovena  
 Red Gauntlet  
 Room van Vlaanderen  
 Royal Sovereign  
 Senga Sengana  
 Sieger  
 Sieletz  
 Souvenir de Charles Machiroux  
 Triomphe de Tihange (= Mer  
 veilleuse de Tihange)  
 Ville de Paris

b) *De frutos pequenos*

Ada Herzberg  
 Cambridge Favourite  
 Deutsch Evern  
 Fertilité  
 Gave's Royal  
 Général de Gaulle  
 Hamburg  
 Jucunda  
 Ladette  
 Macherauchs Deuerernte  
 Macherauchs (= Frühernte)  
 Marie-France  
 Nobile (= Brusca)  
 Perla  
 Regina  
 Reine des Précoces  
 Robinson  
 Royale du Vaucluse  
 Sannier  
 Sans Rivale  
 Senga 146  
 Senga Precosa  
 Späte aus Leopoldshall  
 Surprise des Halles  
 Surprise du Vaucluse  
 Tardive de Léopold  
 Voltaire  
 Ydun