

364R0183

25. 11. 64

JORNAL OFICIAL DAS COMUNIDADES EUROPEIAS

3217/64

REGULAMENTO Nº 183/64/CEE DO CONSELHO

de 17 de Novembro de 1964

que fixa as normas comuns de qualidade relativas aos espargos e aos pepinos

O CONSELHO DA COMUNIDADE ECONÓMICA EUROPEIA,

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

Tendo em conta o Regulamento nº 23 do Conselho uma organização comum de mercado no sector das frutas e produtos hortícolas ⁽¹⁾ nº 1 do artigo 4º,

Tendo em conta a proposta da Comissão,

Considerando que os espargos e os pepinos constituem objecto de um comércio importante em vários Estados-membros produtores e de trocas nível comunitário;

Considerando que, em consequência, é necessário aplicar a esses produtos todas as disposições do Regulamento nº 23 e, para isso, estes produtos na lista do Anexo I do Regulamento, como adoptar as normas comuns de qualidade; que importa que os produtos assim normalizados sejam liberalizados de acordo com o nº 2 do artigo 9º do Regulamento nº 23,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1º

1. O Anexo I do Regulamento nº 23:

«ANEXO I C

07.01 K Espargos

07.01 O Pepinos»

2. As normas de qualidade relativas aos:

— espargos (posição 07.01 K da pauta aduaneira comum),

— pepinos (posição 07.01 O da pauta aduaneira comum), constam dos anexos do presente regulamento.

Artigo 2º

A data das disposições do presente Regulamento é 1 de Janeiro de 1965.

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

Feito em Bruxelas em 17 de Novembro de 1964.

Pelo Conselho

O Presidente

R. HÜTTEBRÄUKER

⁽¹⁾ JO nº 30 de 20. 4. 1962, p. 965/62.

ANEXO II/1

Normas comuns de qualidade relativas aos espargos

I. DEFINIÇÃO DOS PRODUTOS

A presente norma diz respeito aos turiões do «*Asparagus officinalis* L.» destinados à distribuição pelo consumidor no estado fresco, com exclusão dos espargos destinados a serem transformados.

Os turiões de espargos classificam-se em três grupos, de acordo com a respectiva coloração:

1. Espargos brancos,
2. Espargos roxos, se o rebento apresentar coloração entre o rosa e o roxo ou o púrpura,
3. Espargos verdes, se o rebento e uma parte do turião apresentar coloração verde.

Esta norma não se aplica aos espargos de diâmetro inferior a 10 mm.

II. CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE

A. Generalidades

A norma tem por objecto definir as qualidades que devem apresentar os espargos na fase da expedição, após o acondicionamento e a embalagem.

B. Características mínimas

Os turiões devem apresentar-se:

- completos,
- com aspecto e odor frescos,
- sãos,
- isentos do ataque de roedores ou insectos,
- praticamente isentos de pisaduras,
- limpos, quer dizer, praticamente desprovidos de terra ou qualquer outra sujidade,
- desprovidos de humidade exterior excessiva, quer dizer, suficientemente «enxugados» na sequência de eventual lavagem (os turiões podem ser lavados mas não deixados em água),
- desprovidos de odor ou de sabor estranhos.

A secção efectuada na base deve ser quanto possível firme e perpendicular ao eixo longitudinal.

Os espargos não devem, após a colheita, ser submetidos a nenhum tratamento além do do frio, com a finalidade de conservar o aspecto fresco ou de voltar a dar-lho.

Além disso, os turiões não devem ser nem ocos, nem fendidos, nem descascados, nem partidos. Pequenas fendas, ocorridas após a colheita são, contudo, toleradas, na condição de não ultrapassarem os limites previstos no capítulo «Tolerância». O produto deve estar num estado que possa suportar o transporte e a deslocação e satisfazer os requisitos comerciais do lugar de destino.

C. Classificação

i) Categoria «Extra»

Os turiões classificados nesta categoria devem apresentar-se bem formados e praticamente direitos. Tendo em conta as características normais do grupo a que pertencem, o respectivo rebento deve ser muito fechado.

Apenas são permitidos alguns ligeiríssimos vestígios de ferrugem e sob reserva de que possam ser eliminados pela raspagem normal pelo consumidor.

No grupo de espargos brancos, os rebentos e os turiões devem ser brancos; apenas uma ligeira cor rosada que apareça após a colheita se tolera nos turiões.

Em relação aos espargos brancos e roxos, não é autorizado o início de nenhuma lignificação.

Para completar a apresentação, quando os espargos são apresentados em molhos, os espargos da periferia podem ser ligeiramente cortados em bisel cuja altura não ultrapasse 1 cm.

ii) *Categoria «I»*

Os turiões classificados nesta categoria devem apresentar uma forma correcta.

Podem ser ligeiramente curtos.

Tendo em conta as características normais a que pertencem o respectivo rebento deve apresentar-se fechado.

São permitidos leves vestígios de mildio sob reserva de poderem ser eliminados pelo consumidor na raspagem normal.

No grupo de espargos brancos são admitidos os turiões cuja ponta está ligeiramente colorida antes da colheita, assim como os turiões que se apresentem de cor rosada aparecida após a colheita, desde que essas colorações desapareçam quando são cozidos.

Estão excluídos do grupo dos espargos brancos os turiões filamentosos; no grupo dos espargos roxos e no dos espargos verdes, os turiões podem apresentar-se com um início de filamentação.

iii) *Categoria «II»*

Em comparação com a categoria precedente, os turiões podem ser menos bem formados, mais curvos, e o rebento pode ser menos fechado.

São admitidos vestígios de ferrugem, sob reserva de que possam ser eliminados na raspagem.

Os turiões podem ser ligeiramente filamentosos.

A ponta dos espargos brancos pode apresentar-se com alguma coloração excepto com a cor verde.

III. CALIBRAGEM

A calibragem determina-se em função do comprimento e do diâmetro.

A. Calibragem em função do comprimento

O comprimento dos turiões deve ser:

- compreendido entre 17 e 22 cm quando se trata de espargos compridos,
- compreendido entre 12 e 17 cm quando se trata de espargos curtos,
- compreendido entre 12 e 22 cm em relação aos espargos da categoria «II» apresentados unidos mas não em molhos,
- inferior a 12 cm em relação «pontas de espargos».

Todavia, os turiões de espargos verdes podem ter 27 cm de comprimento máximo na condição de apresentarem coloração verde sobre pelo menos um terço do comprimento.

B. Calibragem em função do diâmetro

O diâmetro dos turiões é o da secção considerada no meio do comprimento.

O diâmetro mínimo e a calibragem são fixados do seguinte modo:

Categoria qualitativa	Diâmetro mínimo	Calibragem	
Extra	12 mm	12 a 16 mm	16 mm ou mais com um limite máximo de 8 mm na mesma embalagem ou no mesmo molho
I	10 mm	10 a 16 mm	16 mm ou mais com um limite máximo de 10 mm na mesma embalagem ou no mesmo molho
II	10 mm	Não há homogeneidade prescrita	

IV. TOLERÂNCIA

Em cada embalagem é admitida tolerância de qualidade e calibre em relação aos produtos não conformes.

A. Tolerância de qualidade

i) Categoria «Extra»

5 % em peso ou em número de turiões que não correspondem às características da categoria mas que estão conformes com a categoria imediatamente inferior ou apresentam leves fendas não cicatrizadas, ocorridas após a colheita.

ii) Categoria «I»

10 % em peso ou em número de turiões que não corresponde às características da categoria mas que estão conformes com as da categoria imediatamente inferior ou apresentam leves fendas não cicatrizadas, ocorridas após a colheita.

iii) Categoria «II»

10 % em peso ou em número de turiões que se afastam dos limites fixados, não podendo, todavia, o limite máximo exceder 1 cm no comprimento e 2 mm no diâmetro.

V. EMBALAGEM E APRESENTAÇÃO

A. Homogeneidade

O conteúdo de cada embalagem ou de cada molho na mesma embalagem deve ser homogêneo e deve contar apenas turiões da mesma categoria de qualidade, do mesmo grupo de cor e do mesmo calibre, na medida em que, relativamente a este último critério, a calibragem seja exigida.

Todavia, são admitidos turiões de outras colorações, nos seguintes limites:

- espargos brancos: 10 % de espargos roxos,
- espargos roxos e verdes: 10 % de espargos de coloração diferente.

B. Acondicionamento

O acondicionamento deve assegurar a protecção conveniente do produto.

O papel ou outro material utilizado no interior das embalagens devem ser novos e inofensivos para a alimentação humana. Caso contenham menções impressas estas devem figurar apenas na face exterior para que não entrem em contacto com o produto.

O produto deve estar isento de qualquer corpo estranho ao seu acondicionamento.

Os turiões devem apresentar-se por uma das seguintes formas:

- i) Em molhos (solidamente unidos) de 0,5 quilogramas, 1 ou 2 quilogramas.

Os turiões colocados no exterior de cada molho devem corresponder no aspecto e nas dimensões com a média dos que a constituem.

Os turiões devem, neste modo de acondicionamento, ser de comprimento uniforme.

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

Na mesma embalagem, os molhos devem ter o mesmo peso e o mesmo comprimento.

- ii) Dispostos sem ser em molhos na embalagem.

VI. MARCAÇÃO

Cada embalagem deve apresentar no exterior, em caracteres legíveis e indeléveis, as menções seguintes:

A. Identificação

Embalador	}	Nome e direcção ou sinal identificativo
Remetente		

B. Natureza do produto

«Espargos» seguido da indicação «brancos», «roxos», ou «verdes» se o conteúdo da embalagem não for visível, bem como, se for caso disso, dos qualificativos «curtos» ou «pontas».

C. Origem do produto

Zona de produção ou denominação nacional, regional ou local

D. Características comerciais

- categoria de qualidade,
- calibre: diâmetro máximo e mínimo dos turiões ou a menção «não calibrados»,
- número de molhos e peso unitário do molho em relação ao acondicionamento em molhos.

E. Marca oficial de controlo (facultativa)

ANEXO III/1

Normas comuns de qualidade relativas aos pepinos

I. DEFINIÇÃO DOS PRODUTOS

A presente norma diz respeito aos pepinos (variedades do *Cucumis sativus* L.) destinados à colocação no consumidor no estado fresco. Não se aplica aos pepinos destinados a serem transformados nem aos pepinos pequenos.

II. CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE

A. Generalidades

A norma tem por objecto a definição das qualidades que devem apresentar os pepinos na fase de expedição.

B. Características mínimas

Os pepinos devem ser:

- completos,
- são (sem prejuízo das disposições especiais adoptadas em relação às categorias «I» e «II»),
- com o aspecto fresco,
- duros,
- limos, em especial isentos de qualquer impureza, de terra e de resíduos visíveis dos produtos de tratamento,
- sem gosto amargo, (com reserva da disposição especial prevista na categoria II na rubrica «Tolerância»),
- isentos de humidade exterior anormal,
- isentos de odor e sabor estranhos.

Os pepinos devem poder atingir desenvolvimento suficiente mantendo as sementes tenras. O estado do produto deve ser de modo a permitir-lhe suportar o transporte e a deslocação e a corresponder às exigências comerciais do lugar de destino.

C. Classificação

i) Categoria «Extra»

Os pepinos classificados nesta categoria devem ser de qualidade superior e apresentar-se com todas as características típicas da variedade. Devem:

- ser bem desenvolvidos,
- ser bem formados e praticamente direitos (altura máxima do arco: 10 mm por 10 cm de comprimento do pepino),
- ter boa coloração típica da variedade,
- ser isentos de defeitos incluindo qualquer deformação, especialmente as que se devem ao desenvolvimento das sementes.

ii) Categoria «I»

Os pepinos classificados nesta categoria devem ser de boa qualidade. Devem:

- ter atingido desenvolvimento suficiente,

- ser bastante bem formados e praticamente direitos (altura máxima do arco: 10 mm por 10 cm de comprimento do pepino).

São admitidos os defeitos seguintes:

- leve deformação, com exclusão da devida ao desenvolvimento das sementes,
- leve defeito de coloração, designadamente a coloração clara da parte do pepino que esteve em contacto com o solo durante o crescimento,
- leves defeitos da epiderme causados por fricção, manutenção ou baixas temperaturas, sob reserva de que já tenham cicatrizado e não comprometam a boa conservação do produto.

iii) *Categoria «II»*

Os pepinos classificados nesta categoria devem ser de qualidade comerciável. Devem corresponder às características mínimas, mas podem apresentar os seguintes defeitos:

- deformações com exclusão das que se deverem ao desenvolvimento avançado das sementes,
- defeitos de coloração que cubram até um terço da superfície (no caso de pepinos de estufa, os defeitos importantes de coloração na parte considerada não são permitidos),
- fendas cicatrizadas,
- leves defeitos causados pela fricção ou a deslocação que não comprometam seriamente a conservação do produto ou o seu valor comercial.

Em relação aos pepinos direitos e levemente recurvados permitem-se todos os defeitos acima enumerados.

Contudo, os pepinos recurvados são permitidos se apresentarem apenas leves defeitos de coloração, com exclusão de qualquer outro defeito ou qualquer outra deformação para além da curvatura.

Os pepinos levemente recurvados podem ter uma altura máxima de arco de 20 mm por 10 cm de comprimento do pepino. Os pepinos recurvados podem ter uma altura de arco superior e devem ser acondicionados à parte.

III. CALIBRAGEM

- i) O peso mínimo dos pepinos cultivados ao ar livre é fixado em 180 gramas.

O peso mínimo dos pepinos de cultura forçada em estufa ou em abrigo está fixada em 250 gramas.

- ii) Os pepinos de cultura forçada em estufa ou em abrigo comercializados entre 1 de Junho e 30 de Setembro devem, além disso, ter:

- comprimento mínimo de 30 cm,
- diâmetro compreendido entre 4 cm e 7 cm, medido no meio do comprimento.

- iii) A calibragem é obrigatória para os pepinos das categorias «Extra» e «I». A diferença de peso entre as unidades de maior e menor peso contidas na mesma embalagem não deve exceder 150 gramas.

IV. TOLERÂNCIA

Permite-se tolerância de qualidade e calibre em relação aos produtos não conformes.

A. Tolerância de qualidade

- i) *Categoria «Extra»*

5 % do número de unidades que não correspondem às características da categoria, mas que estão conformes com as da categoria «I».

ii) *Categoria «I»*

10 % do número de unidades de que não correspondam às características da categoria mas que são próprias para consumo. No máximo, 2 % do número de unidades podem apresentar uma pequena parte nas pontas com gosto amargo.

B. Tolerância de calibre

Em relação a todas as categorias: 10 % do número de pepinos que não correspondam às regras de calibragem. Todavia, esta tolerância apenas pode incidir sobre produtos cujas dimensão e peso não se afastem mais do que 10 % dos limites fixados.

C. Cúmulo de tolerância

Em caso algum as tolerâncias de qualidade e de calibre podem em conjunto, exceder:

- 10 % em relação à categoria «Extra»,
- 15 % em relação às categorias «I» e «II».

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

Cada embalagem, meio de transporte ou compartimento de meio de transporte deve conter pepinos da mesma variedade, categoria de qualidade e calibre, na medida em que, no que diz respeito a este último critério, a calibragem seja exigida.

B. Acondicionamento

A embalagem é obrigatória para os pepinos das categorias «Extra» e «I».

Os pepinos devem estar suficientemente unidos dentro da embalagem por forma a evitar qualquer dano durante o transporte.

O papel ou outro material utilizado no interior da embalagem, meio de transporte ou compartimento de meio de transporte deve ser novo e não nocivo para a alimentação humana. Caso apresentem menções impressas, estas apenas devem figurar na superfície exterior, por forma a que não entrem em contacto com o produto.

O produto deve, no acondicionamento, estar isento de qualquer corpo estranho.

VI. MARCAÇÃO

1. Em relação aos produtos apresentados em embalagens, cada uma deve apresentar, no exterior e em caracteres lisíveis e indelévels, as seguintes indicações:

A. Identificação

Embalador	}	Nome e direcção ou símbolo identificativo
Natureza do produto		

B. Natureza do produto

Consoante o caso

«Pepinos de estufa»	}	quando o conteúdo da embalagem não é visível do exterior
«Pepinos de abrigo»		
«Pepinos de ar livre»		

C. Origem do produto

Zona de produção ou denominação nacional, regional ou local.

D. Características comerciais

- categoria seguida, eventualmente, em relação à categoria «II» da menção «pepinos recurvados»,
- calibre (se o produto for calibrado) indicado pelo peso máximo e mínimo dos pepinos.

E. Marca oficial de controlo (facultativa).

2. Em relação aos produtos da categoria «II» expedidos a granel (carregamento directo em meio de transporte), estas indicações devem constar num documento que acompanha a mercadoria.
-