

366R0041

19. 4. 66

JORNAL OFICIAL DAS COMUNIDADES EUROPEIAS

1013/66

REGULAMENTO Nº 41/66/CEE DO CONSELHO

de 29 de Março de 1966

que fixa as normas comuns de qualidade para as couves-repolhos, couves de Bruxelas e aipo alongado

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 relativo ao estabelecimento progressivo de uma organização comum de mercado no sector das frutas e produtos hortícolas (1) e, nomeadamente, o nº 1 do seu artigo 4º,

Tendo em conta a proposta da Comissão,

Considerando que os repolhos, as couves de Bruxelas e o aipo alongado são objecto de um comércio importante em vários Estados-membros produtores e de trocas apreciáveis a nível comunitário;

Considerando que, é necessário, por conseguinte, aplicar a esses produtos todas as disposições do Regulamento nº 23, e, para isso, incluir estes produtos na lista do Anexo I do referido regulamento e adoptar as normas comuns de qualidade; que interessa que os produtos assim normalizados sejam liberalizados nos termos do nº 2 do artigo 9º do Regulamento nº 23,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENO:

Artigo 1º

1. No Anexo I do Regulamento nº 23 é aditado:

«ANEXO I E

07.01 B II a); ex 07.01 B II b): repolhos (couves-brancas, couves-roxas e couves de Milão)
ex 07.01 B II b): couves de Bruxelas
ex 07.01 S: aipo alongado»

2. As normas de qualidade relativas:

- às couves (posições 07.01 B II a) e ex 07.01 B II b) da pauta aduaneira comum,
- ao aipo alongado (posição ex 07.01 S da pauta aduaneira comum),

constam dos anexos do presente regulamento.

Artigo 2º

A data de aplicação das disposições do presente regulamento é fixada em 1 de Julho de 1966.

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

Feito em Bruxelas em 29 de Março de 1966.

Pelo Conselho

O Presidente

J. P. BUCHLER

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

ANEXO III

Normas de qualidade para as couves-repolhos

I. DEFINIÇÃO DOS PRODUTOS

A presente norma diz respeito às couves-repolhos das variedades derivadas de «*Brassica oleracea* L. var. *capitata* L.» e de «*Brassica oleracea* L. var. *sabauda* L.» destinadas a ser distribuídas aos consumidores no estado fresco, com exclusão dos produtos destinados a serem transformados.

II. CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE

A. Generalidades

A norma tem por objecto definir as qualidades que devem apresentar as couves-repolhos na fase da expedição.

B. Características mínimas

As couves devem estar:

- completas,
- com aspecto fresco,
- nem rebentadas nem espigadas,
- sãs, isentas em especial de vestígios de ataques de insectos ou de outros parasitas ou de vestígios de doenças, isentas de contusões, de alterações ou de lesões causadas pelo gelo (sem prejuízo de disposições especiais previstas para cada categoria),
- isentas de insectos e outros parasitas,
- limpas, isentas, em especial, de solo e resíduos visíveis de adubo ou de produtos do tratamento,
- isentas de odor ou de sabor estranhos,
- isentas de humidade exterior anormal.

O talo deve ser cortado ligeiramente abaixo da inserção das folhas, as quais devem continuar bem presas; o corte deve ser liso.

O produto deve estar em estado que lhe permita suportar o transporte e a manutenção e satisfazer as exigências comerciais do lugar de destino.

C. Classificação

i) *Categoria «I»*

As couves classificadas nesta categoria devem ser de boa qualidade e apresentar todas as características típicas da variedade. Devem estar firmes, de acordo com a variedade. Consoante a variedade, os repolhos devem apresentar as folhas bem unidas. As couves para conservar podem ser arrancadas algumas folhas de protecção. As couves verdes de Milão e as couves temporãs devem, de acordo com as variedades, ser apresentadas adequadamente desfolhadas. Neste caso, admite-se um certo número de folhas de protecção.

As variedades de couves verdes de Milão, que resistem ao frio, podem estar superficialmente geladas.

Admite-se:

- pequenos rasgões nas folhas exteriores,
- pequenas contusões e leves cortes na parte superior, se esses efeitos não afectarem o bom estado da mercadoria.

ii) *Categoria «II»*

As couves classificadas nesta categoria devem ser de qualidade comerciável. Devem corresponder às características mínimas, mas, em relação à Categoria «I», podem:

- apresentar rasgões nas folhas exteriores,

- ser mais desfolhadas,
- apresentar maiores contusões e cortes na parte superior.

III. CALIBRAGEM

O peso unitário das couves não deve ser inferior a 350 gramas para as couves temporãs e a 500 gramas para as outras.

Quando as couves forem apresentadas em embalagens, em cada uma destas, o peso da cabeça de couve mais pesada não deve ser superior ao dobro da cabeça de couve mais leve. Quando o peso da cabeça mais pesada for igual ou inferior a 2 quilogramas, a diferença de peso entre a cabeça mais pesada e a cabeça mais leve pode atingir 1 quilograma.

IV. TOLERÂNCIAS

Admitem-se tolerâncias de qualidade e calibre para os produtos que não estão conformes.

A. Tolerância de qualidade

i) Categoria «I»

10 % em peso ou número de couves que não correspondem às características da categoria mas que estão conformes com as da categoria «II».

ii) Categoria «II»

10 % em peso ou número de couves que não correspondem às características da categoria mas são próprias para consumo.

B. Tolerância de calibre

10 % em peso ou número de cabeças de couve que não estão em conformidade relativamente:

- ao intervalo de calibragem,
- ao calibre mínimo.

Contudo, nenhuma cabeça de couve pode apresentar peso inferior a 300 gramas para as couves temporãs, e a 400 gramas para as outras.

C. Acumulação de tolerâncias

De qualquer modo, as tolerâncias de qualidade e calibre, não podem em conjunto exceder 15 % em relação às categorias «I» e «II».

V. EMBALAGEM E APRESENTAÇÃO

A. Homogeneidade

Cada embalagem ou cada lote, no caso de carregamento a granel, deve conter couves da mesma variedade, da mesma categoria de qualidade e do mesmo calibre, na medida em que, relativamente a este último critério, seja exigida uma calibragem. Além disso, as couves classificadas na categoria «I» devem ser homogêneas na forma e coloração.

B. Acondicionamento

As couves podem ser distribuídas embaladas ou expedidas a granel (carregamento directo para um meio de transporte).

O acondicionamento deve assegurar uma protecção conveniente para o produto.

Os papéis ou outros materiais utilizados no interior da embalagem, do meio de transporte, ou de compartimento do meio de transporte deve 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 conteúdo de cada embalagem deve estar isento de qualquer corpo estranho.

VI. MARCAÇÃO

1. Em relação aos produtos apresentados em embalagens, cada uma destas deve apresentar, em caracteres legíveis e indeléveis as seguintes indicações, visíveis do exterior:

A. Identificação

Embalador }
Remetente } Nome e direcção ou símbolo identificativo

B. Natureza do produto

«Couves-repolhos brancos», etc. (quando o conteúdo da embalagem não for visível do exterior).

C. Origem do produto

Zona de produção ou denominação nacional, regional ou local.

D. Características comerciais

- categoria,
- peso ou número de unidades.

E. Marca oficial de controlo (facultativo).

2. Relativamente aos produtos expedidos a granel (carregamento directo para um meio de transporte), estas indicações devem constar de documento que acompanha a mercadoria.

ANEXO II/2

Normas comuns de qualidade relativas às couves de Bruxelas

I. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

A presente norma diz respeito às couves de Bruxelas — que são rebentos axilares que nascem no caule vertical das variedades derivadas de «*Brassica oleracea* L. var. *gemmifera* (DC.) Schulz» — destinadas a ser distribuídas ao consumidor no estado fresco, com exclusão dos produtos destinados a serem transformados.

II. CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE

A. Generalidades

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

B. Características mínimas

As couves de Bruxelas devem estar:

- completas,

- frescas no aspecto,
- sãs, isentas, em especial, de vestígios de ataque de insectos ou de outros parasitas ou de vestígios de doença,
- isentas de insectos e outros parasitas,
- limpas, isentas, em especial, de terra ou de resíduos visíveis de adubo ou produtos de tratamento,
- não geladas,
- isentas de odor e sabor estranho,
- isentas de humidade exterior anormal.

O talo das couves de Bruxelas aparadas deve ser cortado imediatamente sob a inserção das folhas.

O talo das couves de Bruxelas não aparadas deve ter sido destacado na base; a secção deve ser lisa e não deve ter arrastado nenhuma parte da planta.

O produto deve encontrar-se em estado que lhe permita suportar o transporte e a manutenção e corresponder às exigências comerciais do lugar de destino.

C. Classificação

i) Categoria «I»

As couves de Bruxelas classificadas nesta categoria devem ser de boa qualidade.

Devem ser:

- firmes,
- bem fechadas,
- isentas de qualquer dano provocado pelo gelo.

As couves aparadas devem apresentar boa coloração. As couves não aparadas podem apresentar leve descoloração das folhas exteriores de base.

Admitem-se leves contusões superficiais provocadas nas operações de colheita, calibragem, ou embalagem, se não afectarem o bom estado da mercadoria.

ii) Categoria «II»

As couves de Bruxelas classificadas nesta categoria devem ser de qualidade comerciável.

Devem corresponder às características mínimas, mas, em relação à categoria «I», podem:

- ser firmes de modo menos pronunciado,
- ser menos fechadas, não sendo abertas,
- apresentar vestígios ligeiros de danos provocados pelo gelo.

III. CALIBRAGEM

A calibragem determina-se pelo diâmetro máximo de secção equatorial da couve. A calibragem é obrigatória para as couves da categoria «I» e facultativa para as da categoria «II». O diâmetro mínimo, todavia, para as duas categorias, é fixado em 10 mm para as couves aparadas e em 20 mm para as não aparadas.

A diferença de diâmetro, para as couves de Bruxelas calibradas, entre a couve maior e a menor contidas na mesma embalagem, não deve ultrapassar 20 mm.

IV. TOLERÂNCIAS

Admitem-se tolerâncias de qualidade e de calibre em cada embalagem, para os produtos que não estão conformes.

A. Tolerância de qualidadei) *Categoria «I»*

10 % em peso de couves que não correspondem às características da categoria, mas que estão conformes com as da categoria «II»;

ii) *Categoria «II»*

10 % em peso de couves que não correspondem às exigências da categoria, mas que são próprias para o consumo.

B. Tolerâncias de calibre

10 % em peso de couves que não satisfazem as exigências previstas em matéria de calibragem.

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

Cada embalagem deve conter couves de Bruxelas da mesma variedade, da mesma categoria de qualidade e do mesmo calibre, na medida em que, relativamente a este último critério, seja exigida uma calibragem.

B. Acondicionamento

O acondicionamento deve assegurar uma protecção conveniente para o produto.

Os papéis ou outros materiais utilizados no interior da embalagem 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 conteúdo de cada embalagem deve estar isento de qualquer corpo estranho.

VI. MARCAÇÃO

Cada embalagem deve apresentar, em caracteres legíveis e indeléveis as seguintes indicações, visíveis do exterior:

A. Identificação

Embalador }
Remetente } Nome e direcção ou símbolo identificativo.

B. Natureza do produto

— «Couves de Bruxelas»,

— «aparadas» ou «não aparadas»,

(quando o conteúdo da embalagem não for visível do exterior).

C. Origem do produto

Zona de produção ou denominação nacional, regional ou local.

D. Características comerciais

— categoria,

— calibre

(se o produto for calibrado) indicado através dos diâmetros mínimo e máximo das couves.

E. Marca oficial de controlo (facultativa).

ANEXO I/3

Normas comuns de qualidade relativas ao aipo alongado

I. DEFINIÇÃO DOS PRODUTOS

A presente norma diz respeito ao aipo alongado das variedades derivadas do «*Apium graveolens* L. var. dulce Mill.» destinadas a ser distribuídas ao consumidor no estado fresco, com exclusão dos produtos destinados a serem transformados.

II. CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE

A. Generalidades

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

B. Características mínimas

Os aipos devem ser:

- completos, no entanto, podendo a parte superior ser cortada quando é limpo,
- fresco de aspecto,
- são, isentos, em especial, de vestígios de ataques de insectos, ou de outros parasitas, vestígios de doenças bem como de lesões provocadas pelo gelo, sem prejuízo de disposições especiais previstas para a categoria «II»,
- isentos de insectos e de outros parasitas,
- isentos de partes ocas, rebentos e hastes florais,
- limpos, em especial, praticamente isentos de terra e de resíduos visíveis de adubo ou produtos de tratamento,
- isentos de odor e sabor estranhos,
- isentos de humidade exterior excessiva, isto é, suficientemente secos depois de uma eventual lavagem.

A raiz principal deve estar bem lavada e não pode ultrapassar 5 cm de comprimento.

Os aipos devem estar normalmente desenvolvidos, tendo em conta o período de produção.

O produto deve encontrar-se em estado que permita suportar o transporte e a manutenção e corresponder às exigências comerciais do local de destino.

C. Classificação

i) Categoria «I»

Os aipos classificados nesta categoria devem ser de boa qualidade, de forma regular, e isentos de vestígios de doença. As nervuras principais não devem estar partidas, fibrosas, esmagadas, ou rebentadas. Em relação aos aipos branqueados as folhas devem apresentar-se com a coloração entre branca e branca amarelada ou branca esverdeada pelo menos em metade do comprimento.

ii) Categoria «II»

Os aipos classificados nesta categoria devem ser de qualidade comerciável e corresponder às características mínimas.

Podem apresentar leves vestígios de míldio.

Podem, igualmente, apresentar ligeira deformação, leves contusões e, no máximo, 2 nervuras principais, partidas, esmagadas ou rebentadas.

Em relação aos aipos branqueados, as folhas devem apresentar-se com a coloração entre branca e branca amarelada ou branca esverdeada, pelo menos, num terço do respectivo comprimento.

III. CALIBRAGEM

O peso mínimo dos aipos é fixado em 150 gramas.

Os aipos estão divididos em 3 classes de calibre:

- i) *compridos* — superior a 800 gramas;
- ii) *médios* — entre 500 e 800 gramas;
- iii) *curtos* — entre 150 e 500 gramas.

Para a mesma embalagem, a diferença máxima de calibre é fixada respectivamente em 200, 150 e 100 gramas.

Esta classificação só é obrigatória para a categoria «I».

IV. TOLERÂNCIAS

Admitem-se tolerâncias de qualidade e de calibre em cada embalagem, para os produtos que não estão conformes.

A. Tolerâncias de qualidade

- i) *Categoria «I»*

10 % em número de aipos que não correspondem às características da categoria, mas estão conformes com as da categoria «II».

- ii) *Categoria «II»*

10 % em número de aipos que não correspondem às características da categoria, mas são próprios para consumo.

B. Tolerâncias de calibre

10 % em número de aipos que não correspondem às exigências previstas em matéria de calibragem.

V. EMBALAGEM E APRESENTAÇÃO

A. Homogeneidade

Cada embalagem deve conter aipos da mesma categoria de qualidade, da mesma cor e do mesmo calibre, na medida em que, relativamente a este último critério, seja exigida uma calibragem.

B. Acondicionamento

Os aipos devem ser distribuídos dentro de embalagens em molhos ou acamados na embalagem. Quando apresentado em molhos, estes devem conter o mesmo número de unidades, em cada embalagem.

O acondicionamento deve assegurar uma protecção conveniente para o produto.

Os papéis ou outros materiais utilizados no interior da embalagem, 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 conteúdo de cada embalagem deve estar isento de qualquer corpo estranho.

VI. MARCAÇÃO

Cada embalagem deve apresentar, em caracteres legíveis e indeléveis as seguintes indicações, visíveis do exterior:

A. Identificação

Embalador }
Remetente } Nome e direcção ou símbolo identificativo

B. Natureza do produto

«Aipos alongados» com a menção «branqueados» ou a menção do tipo de cor (quando o conteúdo da embalagem não for visível do exterior).

C. Origem do produto

Zona de produção ou denominação nacional, regional ou local.

D. Características comerciais

- categoria,
- calibre
(se o produto for calibrado) indicado através da menção «comprido», «médio» ou «curto»
- número de unidades ou, se for caso disso, de molhos.

E. Marca oficial de controlo (facultativa).
