

371R0379

24. 2. 71

Jornal Oficial das Comunidades Europeias

Nº L 45/1

REGULAMENTO (CEE) Nº 379/71 DA COMISSÃO

de 19 de Fevereiro de 1971

relativo à fixação das normas de qualidade para os citrinos

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

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

Tendo em conta o Regulamento nº 23 relativo ao estabelecimento gradual de uma organização comum de mercado no sector das frutas e produtos hortícolas (¹), com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) nº 2423/70 (²) e, nomeadamente, o nº 2 do seu artigo 5º,

Tendo em conta o Regulamento nº 158/66/CEE do Conselho, de 25 de Outubro de 1966, relativo à aplicação das normas de qualidade às frutas e produtos hortícolas comercializados no interior da Comunidade (³), com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) nº 2423/70 e, nomeadamente, o nº 1, último parágrafo do seu artigo 2º,

Considerando que se produziu uma evolução no comércio dos citrinos, nomeadamente no que respeita às exigências da procura dos mercados de consumo e grossista; que, por conseguinte, as normas comuns de qualidade para os citrinos prescritas pelo Regulamento nº 64 (⁴), alterado pelo Regulamento nº 86/64/CEE (⁵), devem ser modificadas para tomar em consideração estas novas exigências;

Considerando que estas modificações implicam a alteração da categoria de qualidade suplementar definida pelo Regulamento nº 211/66/CEE do Conselho, de 14 de Dezembro de 1966 (⁶); que, para a definição desta, convém tomar em consideração o interesse económico que os produtos em questão representam para os produtores e a necessidade de satisfazer as necessidades dos consumidores;

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

(²) JO nº L 261 de 2. 12. 1970, p. 1.

(³) JO nº 192 de 27. 10. 1966, p. 3582/66.

(⁴) JO nº 63 de 20. 7. 1962, p. 1741/62.

(⁵) JO nº 116 de 21. 7. 1964, p. 1847/64.

(⁶) JO nº 233 de 20. 12. 1966, p. 3939/66.

Considerando que as normas são aplicáveis a todos os estádios da comercialização; que o transporte numa grande distância, a armazenagem de uma certa duração ou as diferentes manipulações a que os produtos são submetidos podem provocar certas alterações devidas à evolução biológica destes produtos ou ao seu carácter mais ou menos perecível; que há pois razões para se tomar em consideração estas alterações na aplicação das normas nos estádios da comercialização que se seguem ao estágio da expedição; que, devendo os produtos da categoria «Extra» ser objecto de uma triagem e de um acondicionamento especialmente cuidados, apenas deve ser tomada em consideração, no que lhes diz respeito, a diminuição do estado de frescura e de turgescência;

Considerando que, por razões de clareza e de segurança jurídica, bem como para comodidade dos interessados, convém apresentar as normas assim alteradas num texto único;

Considerando que as medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité de Gestão das Frutas e Produtos Hortícolas,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1º

1. As normas de qualidade relativas aos produtos seguintes:

Nº da pauta aduaneira comum	Designação das mercadorias
08.02 A I	Laranjas doces, frescas
ex 08.02 B	Mandarinas e satsumas, clementinas, tangerinas e outros citrinos híbridos semelhantes, frescos
ex 08.02 C	Limões, frescos

constam do anexo do presente regulamento.

2. Estas normas aplicam-se a todos os estádios da comercialização, nas condições previstas pelo Regulamento nº 158/66/CEE.

No entanto, nos estádios que se seguem ao da expedição, os produtos podem apresentar em relação às prescrições das normas:

- uma ligeira diminuição do estado de frescura e de turgescência.
- para os produtos classificados nas categorias diferentes da categoria «Extra», ligeiras alterações devidas à

sua evolução e ao seu carácter mais ou menos perecível.

3. Estas normas são aplicáveis a partir de 1 de Junho de 1971.

Artigo 2º

O Regulamento nº 64 e o Regulamento (CEE) nº 877/68 da Comissão, de 1 de Julho de 1968 ⁽¹⁾, bem como o Anexo V do Regulamento nº 211/66/CEE, são revogados a partir de 1 de Junho de 1971.

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

Feito em Bruxelas em 19 de Fevereiro de 1971.

Pela Comissão

O Presidente

Franco M. MALFATTI

⁽¹⁾ JO nº L 155 de 3. 7. 1968, p. 3.

ANEXO

NORMAS DE QUALIDADE PARA OS CITRINOS

I. DEFINIÇÃO DOS PRODUTOS

A presente norma aplica-se aos frutos a seguir enumerados, classificados sob a designação de «citrinos», destinados ao consumo no estado fresco, com exclusão dos «citrinos» destinados à transformação:

- limões: frutos cultivados provenientes da espécie «Citrus limonia» (Osbeck),
- mandarinas, clementinas, satsumas, tangerinas, wilkings e outros híbridos similares: frutos cultivados provenientes da espécie «Citrus reticulata» (Blanco) ou dos seus híbridos,
- laranjas: frutos cultivados provenientes da espécie «Citrus sinensis» (Osbeck).

II. CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE

A. Generalidades

A norma tem por objectivo definir as características que devem apresentar, depois de acondicionados e embalados, os citrinos mencionados no número I.

B. Características mínimas para todas as categorias

i) Os frutos devem ser:

- inteiros,
- sãos (sob reserva das disposições especiais admitidas para cada categoria),

- desprovidos de danos e/ou alterações externas provocadas pela geada,
- desprovidos de cheiro e/ou sabor estranho ⁽¹⁾,
- limpos, praticamente isentos de materiais estranhos visíveis,
- desprovidos de humidade exterior anormal.

- ii) Os frutos devem ter sido cuidadosamente colhidos e ter atingido um desenvolvimento e um estado de maturação convenientes, segundo os critérios aplicáveis à variedade e à zona de produção. O seu estado de maturação deve ser tal que permita aos frutos suportar o transporte e a manutenção e satisfazer as exigências comerciais no local de destino.

Além disso, o estado de coloração deve ser tal que a evolução dos frutos lhes permita atingir, no local de destino, a coloração normal da variedade (sob reserva das disposições fixadas para cada categoria) tendo em conta o período de colheita, a zona de produção e a duração do transporte.

Os frutos que respeitem o critério de maturação atrás definido podem ser «desverdecidos». Este tratamento, porém, só é permitido se não houver modificação das outras características organolépticas naturais.

Este tratamento só poderá ser efectuado segundo as regras prescritas pelas autoridades administrativas de cada país e sob o seu controlo.

- iii) Los frutos devem estar isentos de início de dessecação interna devida à geada e de ferimentos ou contusões cicatrizadas extensas.

C. Teor mínimo de sumo e coloração (teor mínimo em relação ao peso total do fruto — extracção com um aparelho de pressão manual), válido para todas as categorias.

LIMÕES

- teor mínimo de sumo:
 - Limões Verdelli e Primofiore 20 %
 - outros limões 25 %

— Coloração:

A coloração deve ser a coloração normal do tipo varietal. Os frutos de coloração verde-clara, que apresentem o teor mínimo de sumo, são admitidos, tendo em conta o período de colheita e a zona de produção. Os limões do tipo «Verdelli» podem apresentar coloração verde, desde que não seja escura.

CLEMENTINAS, MONREALS E SATSUMAS

- teor mínimo de sumo:
 - Monreals e satsumas 33 %
 - Clementinas 40 %

— Coloração:

A coloração deve ser a típica da variedade sobre, pelo menos, 1/3 da superfície do fruto.

WILKINGS, TANGERINAS, OUTRAS MANDARINAS E HÍBRIDOS

- teor mínimo de sumo: 33 %

— Coloração:

A coloração deve ser típica da variedade sobre, pelo menos, 2/3 da superfície do fruto.

⁽¹⁾ Esta disposição não cria obstáculo ao odor que possa ser causado por um agente conservador utilizado em conformidade com as disposições comunitárias nesta matéria.

LARANJAS

— teor mínimo de sumo:

— Thomson Navel e Tarocco	30 %
— Washington Navels	33 %
— outras variedades	35 %

— Coloração:

A coloração deve ser típica da variedade; admite-se, no entanto, uma mancha de cor verde-clara que não exceda 1/5 da superfície total do fruto, tendo em conta a variedade e o período da colheita.

D. Classificação*i) Categoria «Extra»*

Os frutos classificados nesta categoria devem ser de qualidade superior, isentos de qualquer defeito que afecte o aspecto exterior e/ou as suas características organolépticas. Não são, todavia, considerados como «defeitos», alterações superficiais muito ligeiras da epiderme. Por outro lado, os frutos devem apresentar as características e, nomeadamente, a coloração típica da sua variedade, tendo em conta o período de colheita e a região de produção.

ii) Categoria «I»

Os frutos classificados nesta categoria devem ser de boa qualidade. Devem apresentar as características típicas da variedade ou do tipo, tendo em conta o período de colheita e a região de produção.

Todavia, admitem-se os defeitos seguintes, desde que não prejudiquem nem o aspecto geral, nem a conservação dos frutos de um determinado lote:

- ligeiro defeito de forma,
- ligeiro defeito de coloração,
- ligeiros defeitos de epiderme, inerentes à formação do fruto tais como: incrustações prateadas, «carepa», etc.,
- ligeiros defeitos de epiderme cicatrizados, devidos a uma causa mecânica, tais como: fricção, ataque de granizo, choques, etc.

iii) Categoria «II»

Esta categoria comporta os frutos que, no seu conjunto, não possam ser classificados nas categorias superiores, mas que correspondam às características mínimas atrás definidas.

Admitem-se defeitos ou alterações de aspecto e de epiderme, desde que não prejudiquem, de uma maneira importante, nem o aspecto geral, nem a conservação dos frutos de um determinado lote:

- defeito de forma,
- defeito de coloração,
- casca rugosa,
- alterações epidérmicas superficiais cicatrizadas,
- descolamento ligeiro e parcial do pericarpo, para as laranjas (este deslocamento é considerado normal para as mandarinas, clementinas, satsumas, wilkings e tangerinas).

iv) Categoria «III» (*)

Os frutos classificados na categoria «III» devem corresponder às características previstas para a categoria «II».

Podem, todavia, ser desprovidos do cálice.

III. CALIBRE

O calibre dos frutos deve ser medido segundo a sua secção equatorial.

a) Calibre mínimo

São excluídos os frutos que não correspondam aos diâmetros mínimos seguintes:

— Limões:	45 mm para as categorias «Extra», «I» e «II» 42 mm para a categoria «III»
— Laranjas:	53 mm
— Satsumas, tangerinas, wilkings, outras mandarinas e seus híbridos:	45 mm
— Clementinas e monreals:	35 mm

b) Escala de calibre

São adoptadas as seguintes escalas de calibre:

LARANJAS

<i>Calibres</i>	<i>Diâmetros em mm</i>
0	100 e + (*)
1	87 — 100
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

CLEMENTINAS E MONREALS, SATSUMAS, TANGERINAS, WILKINGS E OUTRAS MANDARINAS E SEUS HÍBRIDOS ()*

<i>Calibres</i>	<i>Diâmetros em mm</i>
1	63 e +
2	58 — 69
3	54 — 64
4	50 — 60
5 (*)	46 — 56
6 (*)	43 — 52
7	41 — 48
8	39 — 46
9	37 — 44
10	35 — 42

(*) Categoria suplementar na acepção do n.º 1 do artigo 2.º do Regulamento n.º 158/66/CEE.

(*) Para as tangerinas, satsumas, wilkings, outras mandarinas e seus híbridos de diâmetros superiores a 63 mm, a classificação é a seguinte:

N.º 1 — X 63 — 74

N.º 1 — XX 67 — 78

N.º 1 — XXX 78 e +

(*) Para satsumas, tangerinas, wilkings e outras mandarinas e seus híbridos, o diâmetro mínimo admitido é de 45 mm.

(*) Apenas para a categoria «III».

LIMÕES

<i>Calibres</i>	<i>Diâmetros em mm</i>
0	83 e + (*)
1	72 — 83
2	68 — 78
3	63 — 72
4	58 — 67
5	53 — 62
6	48 — 57
7	45 — 52
8	42 — 49 (*)

c) **Homogeneidade no calibre**

É exigida a seguinte homogeneidade no calibre:

- i) Para os frutos apresentados em camadas ordenadas, a diferença entre o mais pequeno e o maior dos frutos, de uma mesma embalagem, não deve exceder os seguintes máximos:

LARANJAS

Calibres nº 0 a 2:	11 mm
Calibres nº 3 a 6:	9 mm
Calibres nº 7 a 13:	7 mm

CLEMENTINAS E MONREALS, SATSUMAS, TANGERINAS, WILKINGS, OUTRAS MANDARINAS E HÍBRIDOS

Calibres nº 1 a 4:	9 mm
Calibres nº 5 a 6:	8 mm
Calibres nº 7 a 10:	7 mm

LIMÕES

Todos os calibres: 7 mm

- ii) Para os frutos apresentados a granel, a diferença entre o mais pequeno e o maior dos frutos, de uma mesma embalagem, não deve ultrapassar a amplitude do respectivo calibre, tal como consta na escala de calibre. Todavia, no que diz respeito aos limões, cada Estado-membro produtor tem a possibilidade de aplicar, para a sua própria produção, e tendo em conta as exigências dos mercados destinatários, os critérios de homogeneidade previstos para os frutos dispostos em camadas ordenadas.
- iii) Para os frutos apresentados a granel num veículo de transporte ou compartimento de veículo de transporte é necessário:
- ou que satisfaçam apenas a exigência do calibre mínimo,
 - ou o desvio máximo corresponda à amplitude resultante do agrupamento de três calibres sucessivos na escala de calibre.

IV. TOLERÂNCIAS

São admitidas, em cada embalagem, ou em cada lote, tolerâncias de qualidade e de calibre para os citrinos apresentados a granel, para os produtos que não satisfaçam as características da sua categoria.

(*) Apenas para a categoria «III».

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 à da categoria «I» 5 %, no máximo, em número de frutos desprovidos de cálice.

ii) Categoria «I»

10 %, em número ou em peso, de frutos que não correspondam às características da categoria, mas sejam conformes à da categoria «II» 20 %, no máximo, em número de frutos desprovidos de cálice.

iii) Categoria «II»

10 %, em número ou peso, de frutos que não correspondam às características mínimas, dos quais um máximo de 5 % de frutos apresentando ligeiros ferimentos superficiais não cicatrizados e secos (com exclusão de qualquer vestígio de podridão) ou de frutos moles ou murchos, e 35 %, no máximo, em número de frutos desprovidos do seu cálice.

iv) Categoria «III»

15 %, em número ou em peso, de frutos que não correspondam às características da categoria, nem às características mínimas. No entanto, estes produtos devem ser de qualidade comercial e próprios para consumo.

Além disso, para as categorias «Extra», «I» e «II», admite-se que os frutos que foram desverdecidos sejam desprovidos do seu cálice, desde que a menção «desverdecimento» ou «frutos desverdecidos» figure nos documentos que acompanham a mercadoria.

B. Tolerâncias de calibre

Admite-se, para todas as formas de apresentação, uma tolerância máxima de 10 % em número de frutos correspondendo ao calibre imediatamente inferior ou superior ao (ou aos, no caso de agrupamento de três calibres) que é mencionado na embalagem ou nos documentos de transporte.

No caso de apresentação a granel num veículo de transporte ou compartimento de veículo de transporte, só com a exigência do calibre mínimo, a tolerância de 10 % só se refere a frutos cujo diâmetro não seja inferior ao mínimo seguinte:

Limões:	43 mm para as categorias «Extra», «I» e «II» 40 mm para a categoria «III»
Laranjas:	50 mm
Satsumas, tangerinas, wilkings, outras mandarinas e seus híbridos:	43 mm
Clementinas e monreals:	34 mm

V. EMBALAGEM E APRESENTAÇÃO

A. Homogeneidade

Cada embalagem, veículo de transporte ou compartimento de veículo de transporte deve conter frutos da mesma variedade, categoria de qualidade e calibre (na medida em que, no que respeita a este último critério, é imposta uma calibragem). Além disso para a categoria «Extra» em particular, é exigida a homogeneidade de coloração.

B. Acondicionamento

Os frutos devem ser apresentados da seguinte forma:

- a) Arrumados em camadas regulares, em conformidade com as escalas de calibre, em embalagem fechada ou aberta. Esta forma de apresentação é obrigatória para a categoria «Extra» e facultativa para as categorias «I», «II» e «III».

- b) — A granel, em embalagem fechada ou aberta, respeitando as escalas de calibre.
— À granel no veículo de transporte ou compartimento do veículo de transporte, com uma diferença mínima de diâmetro dos frutos correspondente ao agrupamento de três calibres consecutivos das escalas de calibre.

Estas formas de apresentação só são admitidas para as categorias «I», «II» e «III».

- c) A granel no veículo de transporte ou compartimento do veículo de transporte, sem outra exigência que a do calibre mínimo.

Esta forma de apresentação só é admitida para as categorias «II» e «III».

- d) Em embalagens unitárias de venda directa ao consumidor:

- i) Quando as embalagens unitárias são confeccionadas segundo o número de frutos, a aplicação das escalas de calibre é obrigatória para todas as categorias.
ii) Quando as embalagens unitárias são confeccionadas pelo peso dos frutos, a aplicação das escalas de calibre não é obrigatória, desde que a apresentação do conjunto permaneça homogênea.

Esta forma de apresentação apenas é admitida para as categorias «Extra», «I» e «II».

Quando os frutos são envolvidos, deve empregar-se um papel fino, seco novo e inodoro ⁽¹⁾.

É proibido o emprego de qualquer substância tendente a modificar as características naturais dos citrinos e nomeadamente, o seu cheiro ⁽¹⁾ ou o seu sabor.

Os papéis e outros materiais utilizados no interior da embalagem, veículo de transporte ou compartimento de veículo de transporte devem ser novos e não nocivos para a alimentação humana ⁽¹⁾.

As embalagens devem estar isentas, no acondicionamento, de qualquer corpo estranho, salvo apresentação especial consistindo num ramo com folhas verdes aderente ao fruto.

VI. MARCAÇÃO

- i) Para os frutos apresentados em embalagens, cada uma destas deve apresentar no exterior, em caracteres legíveis e indelévels, as indicações abaixo indicadas, agrupadas sobre um dos lados da embalagem.
ii) Para os frutos expedidos a granel num veículo de transporte ou compartimento de veículo de transporte, as indicações abaixo indicadas devem figurar num documento que acompanha a mercadoria e é fixado no interior do veículo.

a) Identificação

Embalador	}	Nome e endereço ou identificação simbólica, concedida ou registada por um serviço oficial.
e/ou		
Expedidor		

b) Natureza do produto

- designação da espécie, sendo facultativa a designação da variedade, salvo para as laranjas,
— designação do tipo:
para limões: eventualmente as menções «Verdelli» e «Primofiore»,
para clementinas:
— clementinas sem semente,
— clementinas (de 1 a 10 sementes),
— consoante o caso: clementinas monreals e clementinas com semente (mais de 10 sementes).

⁽¹⁾ Esta disposição obsta ao emprego de agentes conservantes utilizados em conformidade com as disposições comunitárias nesta matéria.

c) **Origem do produto**

País de origem, eventualmente, zona de produção ou de demarcação, regional ou local.

d) **Características comerciais**

i) *Categoria*

ii) *Calibre*

— no caso dos frutos apresentados em camadas ordenadas ou a granel na embalagem, respeitando as escalas de calibre, indicação do número de referência da escala e, no caso de apresentação em camadas ordenadas em embalagem fechada, indicação do número de frutos,

— no caso de apresentação a granel no veículo de transporte ou compartimento de veículo de transporte, com agrupamento de 3 calibres consecutivos, indicação dos números de referência extremos na escala de calibre.

iii) Se for caso disso, indicação do agente conservante utilizado em conformidade com a regulamentação da CEE.

iv) *Desverdecimento:*

No caso em que se constate que, em consequência da utilização do processo de «desverdecimento», as percentagens admitidas para os frutos desprovidos de cálice são ultrapassadas ou susceptíveis de o ser, a designação «desverdecimento» ou «frutos desverdecidos» deve figurar nos documentos que acompanham a mercadoria.
