

REGULAMENTO (CEE) Nº 2550/88 DA COMISSÃO

de 10 de Agosto de 1988

que altera o Regulamento (CEE) nº 2347/84 relativo às uvas secas (passas) que podem beneficiar de ajuda à produção

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

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

Tendo em conta o Regulamento (CEE) nº 426/86 do Conselho, de 24 de Fevereiro de 1986, que estabelece a organização comum de mercado no sector dos produtos transformados à base de frutos e produtos hortícolas⁽¹⁾, com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) nº 2247/88⁽²⁾, e, nomeadamente, o nº 4 do seu artigo 3º, o nº 4 do seu artigo 4º, o nº 5 do seu artigo 5º e o nº 4 do seu artigo 6º,

Considerando que o Regulamento (CEE) nº 2242/88 do Conselho⁽³⁾ alargou às uvas secas das variedades Moscatel o benefício do regime de ajudas à produção aplicável a determinadas variedades de uvas secas;

Considerando que, tendo em vista o referido alargamento do regime de ajuda, é necessário definir as características e as normas mínimas de qualidade das variedades em causa; que é conveniente fixar o preço mínimo a pagar ao produtor, bem como o montante da ajuda para as categorias mais representativas dessas variedades; que essas categorias devem ser determinadas;

Considerando que o Regulamento (CEE) nº 2347/84 da Comissão, de 31 de Julho de 1984, relativo às uvas secas (passas) que podem beneficiar da ajuda à produção⁽⁴⁾, alterado pelo Regulamento (CEE) nº 2399/86⁽⁵⁾, previu os coeficientes e as normas de qualidade mínimas para as uvas secas sultanas e de Corinto; que é conveniente completar estas disposições com disposições relativas às variedades Moscatel;

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

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1º

O Regulamento (CEE) nº 2347/84 é alterado do seguinte modo:

1. O nº 1, segundo parágrafo, do artigo 1º, passa a ter a seguinte redacção:

« Para as outras categorias de uvas secas sultanas, de Corinto e Moscatel, o preço mínimo deve ser multiplicado pelo coeficiente que consta do Anexo I. »

2. O nº 1, segundo parágrafo, do artigo 2º, passa a ter a seguinte redacção:

« Para as outras categorias de uvas secas sultanas, de Corinto e Moscatel, o montante da ajuda deve ser multiplicado pelo coeficiente que consta do Anexo I. »

3. O Anexo I, « Coeficientes » é alterado do seguinte modo:

a) No fim do subcapítulo I, « Coeficientes aplicáveis ao preço mínimo », é aditada a seguinte rubrica:

« PASSAS MOSCATEL

Categorias	Coeficientes		
	Em bagos	Em cachos para bagos	Em cachos para cachos
Extra	1,15059	0,80064	1,44603
I	1,00390	0,69854	1,26107
II	0,60556	0,42138	0,76084

b) No fim do subcapítulo II, « Coeficientes aplicáveis à ajuda à produção », é aditada a seguinte rubrica:

« PASSAS MOSCATEL

Categorias	Coeficientes
Extra	1,146
I	1,000
II	0,603

4. O Anexo II, « Normas de qualidade e classificação das uvas secas não transformadas », é alterado do seguinte modo:

a) A parte « Normas de qualidade e classificação das uvas secas não transformadas » é precedida pela indicação « Parte A »;

b) No fim dessa « Parte A » é aditada a « Parte B — Normas de qualidade e classificação das uvas secas Moscatel », que consta do Anexo I do presente regulamento.

5. No fim do Anexo III, « Normas mínimas de qualidade aplicáveis às uvas secas », é aditada a rubrica « C. Passas Moscatel », que consta do Anexo II do presente regulamento.

6. No fim do Anexo IV, « Acta de Verificação », é inserido o quadro « C. Para Passas Moscatel », que consta do Anexo III do presente regulamento.

Artigo 2º

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

⁽¹⁾ JO nº L 49 de 27. 2. 1986, p. 1.

⁽²⁾ JO nº L 198 de 26. 7. 1988, p. 21.

⁽³⁾ JO nº L 198 de 26. 7. 1988, p. 12.

⁽⁴⁾ JO nº L 219 de 16. 8. 1984, p. 1.

⁽⁵⁾ JO nº L 208 de 31. 7. 1986, p. 17.

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

Feito em Bruxelas, em 10 de Agosto de 1988.

Pela Comissão
Frans ANDRIESEN
Vice-Presidente

ANEXO I

• PARTE B

NORMAS DE QUALIDADE E CLASSIFICAÇÃO DAS UVAS SECAS MOSCATEL NÃO TRANSFORMADAS

1. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

A presente norma aplica-se às uvas secas provenientes de uvas maduras das cultivares *Vitis vinifera L*, variedade Moscatel, sujeitas a secagem natural ou artificial até obtenção de um estado que permita a sua conservação e comercialização para o consumo directo.

2. OBJECTIVO DA NORMA

A presente norma destina-se a definir as qualidades que os cachos e/ou bagos de uvas secas devem apresentar no final do processo de secagem, com vista a uma adequada comercialização no mercado da transformação industrial.

3. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS

Para todas as categorias, sem prejuízo das disposições especiais previstas para cada uma delas, nem das tolerâncias admissíveis :

3.1. Os cachos e os bagos de uvas secas devem ser :

- bem secos, apresentando um teor de humidade inferior a 30 %/35 %,
- são, sujeitos a fumigação ou desinfecção. São excluídos todos os frutos que apresentem sintomas activos de bolores, apodrecimento, fermentação, etc., ou, de um modo geral, alterações que os tornariam impróprios para consumo,
- praticamente isentos de resíduos, visíveis ou invisíveis, de produtos de tratamento tóxicos para o homem,
- limpos, praticamente isentos de matérias estranhas visíveis (poeiras, areia, fragmentos metálicos, etc., e, de um modo geral, qualquer impureza mineral ou vegetal),
- isentos de insectos ou de aracnídeos vivos, independentemente do seu estado de desenvolvimento,
- isentos de odores e/ou de sabores estranhos,
- isentos de humidade exterior anormal.

3.2. Os bagos de uvas secas devem :

- estar inteiros, bem formados e suficientemente desenvolvidos,
- apresentar uma polpa elástica e flexível, que impeça o seu endurecimento ou cristalização.

3.3. Além disso, e sob reserva das tolerâncias admissíveis, os cachos e/ou bagos de uvas secas devem estar isentos de :

- sintomas não activos de bolores, apodrecimento, fermentação, etc.,
- danos visíveis provocados por insectos, aracnídeos ou outros parasitas animais, bem como cadáveres daqueles ou fragmentos de cadáveres,
- pisadelas provocadas por manipulação incorrecta.

4. CLASSIFICAÇÃO

As uvas secas classificam-se do seguinte modo :

4.1. Em bagos

4.1.1. *Categoria Extra*

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

Os bagos, de coloração homogénea, devem apresentar a forma e o desenvolvimento típicos da variedade, tendo em conta a zona de produção ; o seu sabor e textura devem ser muito bons e característicos.

Os bagos devem ser praticamente isentos de qualquer defeito, à excepção de alterações muito ligeiras, que não prejudiquem nem o aspecto geral do produto nem a sua qualidade, conservação ou apresentação.

O comprimento do pedúnculo não deve exceder 5 milímetros.

4.1.2. *Categoria I*

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

Os bagos, de coloração homogénea, devem apresentar a forma e o desenvolvimento típicos da variedade, tendo em conta a zona de produção; o seu sabor e textura devem ser bastante bons.

Os bagos podem apresentar alterações ligeiras, que não prejudiquem nem o aspecto geral do produto nem a sua qualidade, conservação ou apresentação.

4.1.3. *Categoria II*

Esta categoria abrange as uvas secas que não podem ser classificadas numa categoria superior mas que correspondem às características mínimas de qualidade definidas no nº 3.

Os bagos devem ser de qualidade aceitável, conservando as características próprias da variedade; o seu sabor e textura devem ser suficientemente bons.

Os bagos devem apresentar alterações que não prejudiquem nem o aspecto geral do produto nem a sua qualidade, conservação ou apresentação.

4.2. **Em cachos**

4.2.1. *Categoria Extra*

Os cachos de uvas secas classificados nesta categoria devem ser de qualidade superior; os bagos devem apresentar a forma e o desenvolvimento típicos da variedade, tendo em conta a zona de produção; o seu sabor e textura devem ser muito bons e característicos.

Os bagos, de coloração homogénea, devem ser praticamente isentos de qualquer defeito, à excepção de alterações superficiais muito ligeiras, que não prejudiquem nem o aspecto geral do produto nem a sua qualidade, conservação ou apresentação.

Cada cacho deve ser formado por bagos de tamanhos diversos, que possam ser classificados nas três categorias definidas no ponto 4.1, devendo, no entanto, ser de 20 % a proporção máxima de bagos da categoria I e de 5 % a de bagos da categoria II.

4.2.2. *Categoria I*

Os cachos de uvas secas classificados nesta categoria devem ser de boa qualidade; os bagos devem apresentar a forma e o desenvolvimento típicos da variedade, tendo em conta a zona de produção; o seu sabor e textura devem ser bastante bons.

Os bagos, de coloração homogénea, podem apresentar alterações ligeiras, que não prejudiquem nem o aspecto geral do produto nem a sua qualidade, conservação ou apresentação.

Cada cacho deve ser formado por bagos de tamanhos diversos, que possam ser classificados nas três categorias definidas no ponto 4.1, devendo, no entanto, ser de 25 % a proporção máxima de bagos da categoria II.

4.2.3. *Categoria II*

Esta categoria abrange os cachos de uvas secas de qualidade aceitável que, embora conservem as características próprias da variedade e apresentem um sabor e uma textura suficientemente bons, não podem ser classificados numa categoria superior.

Os bagos, de tamanhos diversos mas conformes às características mínimas de qualidade definidas no nº 3, podem apresentar alterações que não prejudiquem nem o aspecto geral do produto nem a sua qualidade, conservação ou apresentação.

5. CALIBRAGEM

Em cada categoria, a calibragem é determinada em função do número máximo de bagos sem pedúnculo existente em 100 g de produto, de acordo com o seguinte quadro:

Categoria	Número de bagos por 100 g
Extra	Até 70
I	De 70 a 100
II	De 100 a 130

A calibragem é determinada com base numa amostra suficientemente representativa do lote no seu conjunto e colhida ao acaso nas diversas partes desse lote.

6. TOLERÂNCIAS

6.1. Tolerâncias de qualidade

Para os produtos não conformes às exigências da categoria indicada, mas que satisfaçam as condições da categoria imediatamente inferior, ou, a título excepcional, as tolerâncias admitidas para esta categoria (para a categoria II, a tolerância abrange frutos não conformes às características mínimas mas próprios para consumo), são admitidas, para cada lote, as tolerâncias máximas que constam do seguinte quadro :

Defeitos	Tolerâncias (% em peso)		
	Categoria Extra	Categoria I	Categoria II
Bagos de coloração não homogénea	5	10	—
Bagos não maduros ou insuficientemente desenvolvidos	1	2	4
Bagos com bolores, apodrecidos ou fermentados	—	1	2
Bagos danificados, pisados ou fendidos	—	2	4
Bagos que contenham cristais de açúcar	1	2	3
Bagos que apresentem marcas de insectos, aracnídeos ou outros parasitas animais	—	1	2
Bagos que contenham matérias estranhas visíveis	0,5	1	1,5

6.2. Tolerâncias de calibre

Para todas as categorias : 10 % de bagos que não satisfaçam as características mínimas e/ou máximas acima fixadas para cada categoria.

7. HOMOGENEIDADE

O conteúdo de cada lote deve ser homogéneo e incluir exclusivamente cachos de uvas secas da mesma proveniência e que pertençam à mesma variedade.

ANEXO II

C. PASSAS MOSCATEL

1. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

A presente norma aplica-se às uvas secas provenientes de uvas maduras das cultivares *Vitis vinifera* L, variedade Moscatel, sujeitas a secagem natural ou artificial até obtenção de um estado que permita a sua conservação e comercialização para o consumo directo.

2. OBJECTIVO DA NORMA

A presente norma destina-se a definir as características de qualidade, embalagem e apresentação que os cachos e/ou bagos de uvas secas devem satisfazer após o acondicionamento e manipulação com vista à sua comercialização no mercado.

3. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE

Para todas as categorias, sem prejuízo das disposições especiais previstas para cada uma delas, nem das tolerâncias admissíveis :

3.1. Os cachos e os bagos de uvas secas devem ser :

- bem secos, ou seja, apresentando um teor de humidade compreendido entre 20 % e 30 %,
- são, fumigados ou desinfectados. São excluídos todos os frutos que apresentem sintomas, activos e em evolução, de bolores, apodrecimento, fermentação, etc., e, de um modo geral, frutos que apresentem alterações de natureza a torná-los impróprios para consumo,
- praticamente isentos de resíduos, visíveis ou invisíveis, de produtos de tratamento tóxicos para a espécie humana,
- limpos, praticamente isentos de matérias estranhas visíveis (poeiras, areia, fragmentos metálicos, etc., e, de um modo geral, qualquer impureza mineral ou vegetal),
- isentos de insectos ou de aracnídeos vivos, independentemente do seu estado de desenvolvimento,
- isentos de adores e/ou de sabores estranhos,
- isentos de humidade exterior anormal.

3.2. Os bagos de uvas secas devem :

- estar inteiros, bem formados e suficientemente desenvolvidos,
- apresentar uma polpa elástica e flexível, que impeça o seu endurecimento ou cristalização.

3.3. Além disso, e sob reserva das tolerâncias admissíveis, os cachos e/ou bagos de uvas secas devem estar isentos de:

- sintomas não activos de bolores, apodrecimento, fermentação, etc.,
- danos visíveis provocados por insectos, aracnídeos ou outros parasitas animais, bem como cadáveres daqueles ou fragmentos de cadáveres,
- pisadelas provocadas por manipulação incorrecta.

4. CLASSIFICAÇÃO

As uvas secas classificam-se :

4.1. Em bagos

4.1.1. Em bagos com grainbas

4.1.1.1. Categoria Extra

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

Os bagos, de coloração homogénea, devem apresentar a forma e o desenvolvimento típicos da variedade, tendo em conta a zona de produção ; o seu sabor e textura devem ser muito bons e característicos.

Devem ser praticamente isentos de defeitos, à excepção de alterações superficiais muito ligeiras, que não prejudiquem nem o aspecto geral do produto, nem a sua qualidade, conservação ou apresentação.

A haver pedúnculo, o comprimento deste não deve exceder 5 milímetros.

A ruptura parcial que a supressão do pedúnculo pode provocar na epiderme não deve ser considerada pisadela.

4.1.1.2. Categoria I

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

Os bagos, de coloração homogénea, devem apresentar a forma e o desenvolvimento típicos da variedade, tendo em conta a zona de produção; o seu sabor e textura devem ser bastante bons.

Podem apresentar alterações ligeiras, que não prejudiquem nem o aspecto geral do produto, nem a sua qualidade, conservação ou apresentação.

4.1.1.3. Categoria II

Esta categoria abrange as uvas secas que não podem ser classificadas numa categoria superior mas que correspondem às características mínimas de qualidade definidas no nº 3.

Os bagos devem ser de qualidade aceitável, conservar as características da variedade e apresentar um sabor e uma textura suficientemente bons.

Podem apresentar alterações que não prejudiquem nem o aspecto geral do produto, nem a sua qualidade, conservação ou apresentação.

4.1.2. *Em bagos descaroados mecanicamente*

As categorias previstas são as mesmas que as descritas no nº 4.1.1. As condições exigidas são também idênticas às que constam desse número; no entanto, não são consideradas pisadelas as lesões que existam na epiderme, dado ser necessário praticar um incisão para se proceder ao descaroamento mecânico do bago.

4.2. Em cachos

4.2.1. *Categoria Extra*

Os cachos de uvas secas classificados nesta categoria devem ser de qualidade superior. Os bagos devem apresentar a forma e o desenvolvimento típicos da variedade, tendo em conta a zona de produção; o seu sabor e textura devem ser muito bons e característicos.

Os bagos, de coloração homogénea, devem ser praticamente isentos de defeitos, à excepção de alterações superficiais muito ligeiras, que não prejudiquem nem o aspecto geral do produto, nem a sua qualidade, conservação ou apresentação.

Cada cacho deve ser formado por bagos de tamanhos diversos, que possam ser classificados nas duas primeiras categorias definidas no ponto 4.1.1, devendo, no entanto, a proporção de bagos de primeira categoria não exceder 20 %.

4.2.2. *Categoria I*

Os cachos de uvas secas classificados nesta categoria devem ser de boa qualidade; os bagos devem apresentar a forma e o desenvolvimento típicos da variedade, tendo em conta a zona de produção; o seu sabor e textura devem ser bastante bons.

Os bagos, de coloração homogénea, podem apresentar alterações ligeiras, que não prejudiquem nem o aspecto geral do produto, nem a sua qualidade, conservação ou apresentação.

Cada cacho deve ser formado por bagos de tamanhos diversos, que possam ser classificados nas três categorias definidas no ponto 4.1.1, devendo, no entanto, a proporção de bagos de segunda categoria não exceder 30 %.

4.2.3. *Categoria II*

Esta categoria abrange os cachos de uvas secas de qualidade aceitável que, embora conservem características próprias da variedade e apresentem um sabor e uma textura suficientemente bons, não podem ser classificados numa categoria superior.

Os bagos, de tamanhos diversos mas conformes às características mínimas definidas no nº 3, podem apresentar alterações que não prejudiquem nem o aspecto geral do produto, nem a sua qualidade, conservação ou apresentação.

5. CALIBRAGEM

Em cada categoria, a calibragem é determinada em função do número máximo de bagos sem pedúnculo existente em 100 gramas de bagos, de acordo com o seguinte quadro:

Categoria	Número de bagos por 100 g
Extra	Até 65
I	De 66 a 90
II	91 e mais

A calibragem é determinada com base em amostras suficientemente representativas do lote, colhidas ao acaso nas diversas partes desse lote.

6. TOLERÂNCIAS

6.1. Tolerâncias de qualidade

Para os produtos que não satisfaçam as exigências da categoria indicada, mas que satisfaçam as da categoria imediatamente inferior ou, excepcionalmente, as tolerâncias admitidas para esta categoria (para a categoria II, a tolerância abrange frutos não conformes às características mínimas mas próprios para consumo), são admitidas, para cada lote, as tolerâncias máximas que constam do seguinte quadro :

Defeitos	Tolerâncias		
	Categoria Extra	Categoria I	Categoria II
1. No número			
— Restos de pedúnculos (por kg)	1	2	2
— Pedúnculos soltos (por 100 g)	8	10	12
2. Em percentagem de peso			
— Bagos de coloração não homogénea	5	10	—
— Bagos não maduros ou insuficientemente desenvolvidos	1	2	4
— Bagos com bolores, apodrecidos ou fermentados	—	1	2
— Bagos danificados ou fendidos	—	2	4
— Bagos cristalizados :			
— Com grainhas	1	2	3
— Sem grainhas	2	4	6
— Bagos danificados por insectos, aracnídeos ou outros parasitas animais	—	1	2
— Bagos que contenham matérias estranhas visíveis	0,5	1	1,5
— Bagos soltos (apresentação em cachos)	10	15	20
— Presença de grainhas em bagos descaroados	5	7	10

6.2. Tolerâncias de calibre

Para todas as categorias : 10 % de bagos que não satisfaçam as características mínimas e/ou máximas fixadas para cada categoria.

7. EMBALAGEM

7.1. Homogeneidade

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e incluir uvas secas de origem, variedade e categoria comercial idênticas. Todas as camadas devem ter aproximadamente a mesma espessura e a camada superior deve dar uma ideia do conjunto do conteúdo da embalagem.

7.2. Apresentação

As uvas secas podem apresentar-se sob as seguintes formas :

a) Bagos soltos :

- em pacotes até 2,5 quilogramas de peso líquido,
- em caixas até 20 quilogramas de peso líquido ;

b) Cachos :

- cachos acondicionados em grupos, no interior de uma forma, e submetidos a uma ligeira pressão. Devem ser dispostos em camadas de 2,5 quilogramas, separadas umas das outras por invólucros adequados, sendo-o as formas de cada camada por separadores não rígidos. Assim acondicionados, os cachos devem ser embalados nas caixas acima referidas,
- cachos inteiros que apenas tenham sido objecto de lavagem dos bagos defeituosos. Devem ser embalados nas formas e caixas já referidas.

7.3. Acondicionamento

As uvas secas devem ser acondicionadas de modo a garantir uma protecção adequada.

Os materiais e, nomeadamente, os papéis utilizados no interior das embalagens devem ser novos, limpos e fabricados a partir de matérias que não possam provocar qualquer alteração externa ou interna dos frutos. É autorizada a utilização de materiais e, muito especialmente, de papéis e de carimbos que contenham indicações comerciais, desde que as tintas e/ou colas utilizadas tanto na impressão como na rotulagem não sejam tóxicas.

Se as embalagens tiverem partes transparentes, estas devem ser incolores, de modo a não inqzuir em erro o comprador.

Quando as uvas secas são embaladas a granel, as caixas, se forem de madeira, devem ser interiormente revestidas a papel ou a polietileno próprio para fins alimentares, de modo a que os bagos não fiquem em contacto com o material de embalagem.

As embalagens devem ser isentas de qualquer corpo estranho.

É proibido misturar, numa mesma embalagem, uvas secas provenientes de colheitas diferentes.

8. ROTULAGEM

Cada embalagem deve exhibir, em caracteres legíveis e indelévels, visíveis do exterior e agrupados na mesma face da embalagem ou numa etiqueta devidamente presa a esta, as seguintes indicações :

A. Identificação :

Embalador e/ou expedidor (nome e morada ou identificação simbólica aprovada ou reconhecida por um serviço oficial) ;

B. Natureza do produto :

« Passas Moscatel », se o conteúdo não for visível do exterior ;

C. Origem do produto :

País de origem e zona de produção ou designação nacional, regional ou local ;

D. Características comerciais :

- categoria comercial,
- número de frutos por 100 gramas (facultativo),
- peso líquido,
- ano de colheita.

E. Marca oficial de controlo (facultativa). »

ANEXO III

• C. PARA PASSAS MOSCATEL

Nome do transformador	Categoria das uvas secas	Peso da amostra	Identificação do lote ou período de transformação	Quantidade a que se refere a amostra

Pormenores de verificação	Resultado
	Número
1. Partes de pedúnculos em 2,5 kg	
	% em peso
2. Teor de humidade	
	% em número
3. Matérias estranhas admitidas além dos pedúnculos	
4. Bagos magros	
5. Bagos danificados	
6. Bagos grandes	
	Normas respeitadas (sim/não)
7. Cor e homogeneidade da cor	
8. Calibragem	
9. Marcação	

Observações :

Data :

Assinatura : •