

REGULAMENTO (CE) N.º 1455/1999 DA COMISSÃO
de 1 de Julho de 1999
que fixa as normas de comercialização aplicáveis aos pimentos (pimentões doces)

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 2200/96 do Conselho, de 28 de Outubro de 1996, que estabelece a organização comum de mercado no sector das frutas e produtos hortícolas ⁽¹⁾, com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1257/199 ⁽²⁾, e, nomeadamente, o n.º 2 do seu artigo 2.º,

(1) Considerando que os pimentos (pimentões doces) figuram no anexo I do Regulamento (CE) n.º 2200/96 entre os produtos para os quais devem ser adoptadas normas; que o Regulamento (CEE) n.º 79/88 da Comissão, de 13 de Janeiro de 1988, que fixa as normas de qualidade para alfaces, chicórias frisadas e escaroladas e para os pimentões ou pimentos doces ⁽³⁾, com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 888/97 ⁽⁴⁾, foi alterado por diversas vezes, o que prejudica a clareza jurídica;

(2) Considerando que, por razões de clareza, é conveniente separar a regulamentação relativa aos pimentos (pimentões doces) dos outros produtos abrangidos pelo Regulamento (CEE) n.º 79/88; que, nestas circunstâncias, é necessário proceder a uma reformulação da referida regulamentação e eliminar o anexo II, relativo aos pimentos (pimentões doces), do Regulamento (CE) n.º 79/88; que, para o efeito, e para garantir a transparência do mercado mundial, é conveniente ter em conta a norma recomendada para os pimentões ou pimentos doces pelo grupo de trabalho responsável pela normalização dos produtos perecíveis e pelo melhoramento da qualidade instituído no âmbito da Comissão Económica para a Europa das Nações Unidas (CEE/ONU);

(3) Considerando que a aplicação das referidas normas deve eliminar do mercado os produtos de qualidade não satisfatória, orientar a produção do modo a responder às exigências dos consumidores e facilitar as relações comerciais, numa base de concorrência leal, contribuindo deste modo para melhorar a rendibilidade da produção;

(4) Considerando que as normas são aplicáveis a todos os estádios da comercialização; que o transporte a grande distância, a armazenagem mais ou menos prolongada e as diversas manipulações a que os

produtos são submetidos podem provocar certas alterações, devidas à evolução biológica dos mesmos ou ao seu carácter mais ou menos perecível; que há que ter em conta tais alterações na aplicação das normas nos estádios de comercialização posteriores ao estádio de expedição;

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

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

A norma de comercialização aplicável aos pimentos (pimentões doces), do código NC 0709 60 10, figuram no anexo.

A norma é aplicável a todos os estádios de comercialização, nas condições previstas no Regulamento (CE) n.º 2200/96.

Nos estádios posteriores à expedição, os produtos podem, todavia, apresentar, relativamente ao prescrito na norma, uma ligeira diminuição do estado de ferecura e de turgescência e ligeiras alterações devidas à sua evolução e maior ou menor perecibilidade.

Artigo 2.º

O Regulamento (CEE) n.º 79/88 é alterado do seguinte modo:

1. No título, são suprimidos os termos «e para os pimentões ou pimentos doces».
2. O primeiro parágrafo do artigo 1.º passa a ter a seguinte redacção:
«As normas de comercialização aplicáveis às alfaces, chicórias frisadas e escarolas, das subposições 0705 11, ex 0705 19 e 0705 29 00 da Nomenclatura Combinada, figuram no anexo.»;
3. O anexo II é suprimido.

Artigo 3.º

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

É aplicável a partir do primeiro dia do mês seguinte ao da sua entrada em vigor.

⁽¹⁾ JO L 297 de 21.11.1996, p. 1.

⁽²⁾ JO L 160 de 26.6.1999, p. 80.

⁽³⁾ JO L 10 de 14.1.1988, p. 8.

⁽⁴⁾ JO L 126 de 17.5.1997, p. 11.

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

Feito em Bruxelas, em 1 de Julho de 1999.

Pela Comissão
Franz FISCHLER
Membro da Comissão

ANEXO

NORMA RELATIVA AOS PIMENTÕES OU PIMENTOS DOCES

I. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

A presente norma diz respeito aos pimentões ou pimentos doces das variedades (cultivares) de *Capsicum annuum* L. que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado fresco, com exclusão dos pimentões ou pimentos doces destinados a transformação industrial.

Em função da sua forma, distinguem-se quatro tipos comerciais de pimentões ou pimentos doces:

- pimentões ou pimentos doces alongados (pontagudos),
- pimentões ou pimentos doces em forma de paralelepípedo rombo,
- pimentões ou pimentos doces em forma de paralelepípedo pontiagudo («periformes»),
- pimentões ou pimentos doces de forma achatada («tipo tomate»).

II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE

O objectivo da norma é definir as características de qualidade que os pimentões ou pimentos doces devem apresentar depois de acondicionados e embalados.

A. Características mínimas

Em todas as categorias, tidas em conta as disposições específicas previstas para cada categoria e as tolerâncias admitidas, os pimentões ou pimentos doces devem apresentar-se:

- inteiros,
- são; são excluídos os produtos que apresentem podridões ou alterações que os torhem impróprios para consumo;
- limpos e praticamente isentos de matérias estranhas visíveis,
- com aspecto fresco,
- praticamente isentos de parasitas,
- praticamente isentos de ataques de parasitas,
- bem desenvolvidos;
- isentos de qualquer deterioração provocada pelo gelo,
- isentos de golpes não cicatrizados,
- isentos de queimaduras solares [excepto as especificadas na alínea ii) do capítulo B, «Classificação»,
- com o pedúnculo;
- isentos de humidades exteriores anormais,
- isentos de odores e sabores estranhos.

O desenvolvimento e o estado dos pimentões ou pimentos doces devem permitir-lhes:

- suportar o transporte e as outras movimentações a que estão sujeitos, e
- chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias.

B. Classificação

Os pimentões, ou pimentos doces são classificados nas duas categorias a seguir definidas:

i) Categoria I

Os pimentões ou pimentos doces classificados nesta categoria devem ser de boa qualidade e devem apresentar as características da variedade e/ou do tipo comercial em questão no respeitante a desenvolvimento, forma e cor, em função do estado de maturação.

Os pimentões ou pimentos doces devem apresentar-se:

- firmes,
- praticamente isentos de manchas.

O pedúnculo pode apresentar-se ligeiramente deteriorado ou cortado, desde que o cálice permaneça intacto.

ii) *Categoria II*

Esta categoria abrange os pimentões ou pimentos doces que não podem ser classificados na categoria I, mas respeitam as características mínimas acima definidas.

Podem apresentar os defeitos a seguir indicados, desde que mantenham as características essenciais de qualidade, conservação e apresentação:

- defeitos de forma e de desenvolvimento,
- queimaduras solares ou ligeiros golpes cicatrizados (máximo de 2 cm de comprimento para os defeitos de forma alongada e de 1 cm² de superfície total para todos os outros defeitos);
- ligeiras fissuras superficiais secas, que, no seu conjunto, não poderão exceder 3 cm de comprimento acumulado.

Podem ainda apresentar-se um pouco menos firmes, mas não emurchecidos.

O pedúnculo pode apresentar-se deteriorado ou cortado.

III. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALIBRAGEM

O calibre dos pimentões ou pimentos doces é determinado pela sua largura (diâmetro). No caso dos pimentões ou pimentos doces de forma achatada («tipo tomate»), entende-se por «largura» o diâmetro máximo da secção equatorial.

No caso dos produtos calibrados, a diferença de diâmetro entre os pimentões ou pimentos doces maior e mais pequeno de uma mesma embalagem não poderá exceder 20 mm.

A largura dos pimentões ou pimentos doces não deve ser inferior a:

- no caso dos pimentões ou pimentos doces alongados (pontiaudos): 30 mm,
- no caso dos pimentões ou pimentos doces em forma de paralelepípedo rombo e dos pimentões ou pimentos doces em forma de paralelepípedo pontiagudo («periformes»): 40 mm,
- No caso dos pimentões ou pimentos doces de forma achatada («tipo tomate»): 55 mm.

A calibragem não é obrigatória para a categoria II, devendo, porém, ser respeitados os calibres mínimos.

As prescrições do presente capítulo não se aplicam aos pimentões ou pimentos doces medianamente longos e esguios (tipo «Peperoncini») derivados de variedades especiais de *Capsicum annuum* L. var. *longum*, cujo comprimento deve ser superior a 5 cm.

IV. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS

Em cada embalagem, no que respeita a produtos que não satisfazem os requisitos da categoria indicada, são admitidas as seguintes tolerâncias de qualidade e de calibre:

A. **Tolerâncias de qualidade**i) *Categoria I*

10 %, em número ou em peso, de pimentões ou pimentos doces que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da categoria II ou, excepcionalmente, sejam abrangidas pelas tolerâncias desta última.

ii) *Categoria II*

10 %, em número ou em peso, de pimentões ou pimentos doces que não correspondam às características da categoria, nem respeitem as características mínimas, com exclusão dos produtos com podridões ou qualquer outra alteração que os torne impróprios para consumo.

B. **Tolerâncias de calibre**i) *Categoria I*

10 %, em número ou em peso, de pimentões ou pimentos doces que não respeitem os calibres especificados (mas não se afastem mais de 5 mm desses calibres), com um máximo de 5 % de pimentões ou pimentos doces de calibre inferior ao mínimo fixado.

ii) *Categoria II*

- Pimentões ou pimentos doces calibrados
10 %, em número ou em peso, de pimentões ou pimentos doces que não respeitem os calibres especificados (mas não se afastem mais de 5 mm desses calibres), com um máximo de 5 % de pimentões ou pimentos doces de calibre inferior ao mínimo fixado.
- Pimentões ou pimentos doces não calibrados
5 %, em número ou em peso, de pimentões ou pimentos doces de calibre inferior ao mínimo fixado, mas sem que essa diferença ultrapasse 5 mm.

V. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO

A. **Homogeneidade**

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e comportar apenas pimentões ou pimentos doces da mesma origem, variedade ou tipo comercial, qualidade, calibre (desde que, no que respeita a este último critério, a calibragem seja obrigatória) e, no caso da categoria I, sensivelmente no mesmo estado de maturação e coloração.

É, todavia, admitida a mistura de pimentões ou pimentos doces de cores diferentes, desde que seja respeitada a homogeneidade de origem, tipo comercial, calibre (desde que, no que respeita a este último critério, a calibragem seja obrigatória) e categoria de qualidade e o número de pimentões ou pimentos doces de cada cor seja idêntico.

A homogeneidade de coloração, calibre e tipo comercial não é exigida no caso das pequenas embalagens de peso não superior a 1 kg. Não é igualmente exigida a homogeneidade de origem no caso da comercialização de pimentos ou pimentos doces de diversas cores.

O comprimento dos pimentos ou pimentos doces alongados deve ser suficientemente uniforme, no caso de produtos calibrados.

A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa da sua totalidade.

B. **Acondicionamento**

Os pimentões ou pimentos doces devem ser acondicionadas de modo a ficarem convenientemente protegidos.

Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos e estar limpos e não devem ser susceptíveis de provocar alterações internas ou externas nos produtos. É autorizada a utilização de materiais (nomeadamente de papéis ou selos) que ostentem indicações comerciais, desde que a impressão ou rotulagem sejam efectuadas com tintas ou colas não tóxicas.

As embalagens devem estar isentas de corpos estranhos:

VI. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À MARCAÇÃO

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

A. **Identificação**

Embalador e/ou expedidor: nome e endereço ou identificação simbólica emitida ou reconhecida por um serviço oficial. Contudo, quando for utilizado um código (identificação simbólica), a indicação «embalador e/ou expedidor» (ou uma abreviatura equivalente) deve figurar na proximidade desse código (identificação simbólica).

B. **Natureza do produto**

- «Pimentões (ou pimentos) doces» e a cor ou cores dos frutos, se o conteúdo não for visível do exterior;
- Tipo comercial («alongados», «paralelepípedos rombos», «paralelepípedos pontiagudos», «achatados») ou nome da variedade se o conteúdo não for visível do exterior;
- «Peperoncini» ou qualquer outra denominação sinónima, se for caso disso.

C. **Origem do produto**

- País de origem e, eventualmente, zona de produção ou denominação nacional, regional ou local.

D. **Características comerciais**

- Categoria;
- Calibre (em caso de calibragem), expresso pelos diâmetros mínimo e máximo, ou a menção «não-calibrados», se for o caso;
- Peso neto ou número de unidades (facultativo).

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