

**REGULAMENTO (CE) N.º 912/2001 DA COMISSÃO**  
**de 10 de Maio de 2001**  
**que estabelece a norma de comercialização relativa ao feijão verde**

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 <sup>(1)</sup>, com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 911/2001 da Comissão <sup>(2)</sup>, e, nomeadamente, o n.º 2 do seu artigo 2.º,

Considerando o seguinte:

- (1) O feijão verde figura, no anexo I do Regulamento (CE) n.º 2200/96, entre os produtos que devem ser objecto de normas. O Regulamento n.º 58 da Comissão relativo à fixação das normas comuns de qualidade para certos produtos do anexo I B do Regulamento n.º 23, que estabelece de forma gradual uma organização comum de mercado no sector das frutas e produtos hortícolas <sup>(3)</sup>, com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 2561/1999 <sup>(4)</sup>, foi alterado diversas vezes, pelo que a sua clareza jurídica deixa de estar assegurada.
- (2) É, pois, necessário efectuar uma reformulação dessa regulamentação e revogar o Regulamento n.º 58. Para esse efeito, é conveniente, por razões de transparência no mercado mundial, atender à norma para o feijão verde recomendada pelo grupo de trabalho para a normalização dos géneros perecíveis e para o melhoramento da qualidade da Comissão Económica para a Europa das Nações Unidas (CEE/ONU).
- (3) A aplicação da presente norma deve permitir eliminar do mercado os produtos de qualidade não satisfatória, orientar a produção de forma a satisfazer as exigências dos consumidores e facilitar as relações comerciais na base de uma concorrência leal, contribuindo assim para melhorar a rentabilidade da produção.
- (4) As normas são aplicáveis a todos os estádios da comercialização. O transporte a grande distância, o armazenamento de uma certa duração ou os diferentes manuseamentos a que os produtos são submetidos podem causar certas alterações devidas à evolução biológica desses

produtos ou ao seu carácter mais ou menos perecível. É, pois, necessário ter em conta essas alterações ao aplicar as normas nos estádios da comercialização que se seguem ao estádio da expedição. Dado que os produtos da categoria «Extra» devem ser objecto de uma selecção e de um acondicionamento especialmente cuidados, só deve ser tomada em consideração, no que lhes diz respeito, a diminuição do estado de frescura e de turgescência.

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

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

*Artigo 1.º*

A norma de comercialização relativa ao feijão verde do código NC 0708 20 consta do anexo.

A norma aplica-se a todos os estádios da comercialização, nas condições previstas no Regulamento (CE) n.º 2200/96.

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

- uma ligeira diminuição do estado de frescura e de turgescência,
- para os produtos classificados nas categorias que não a categoria «Extra», ligeiras alterações devidas à sua evolução e ao seu carácter mais ou menos perecível.

*Artigo 2.º*

É revogado o Regulamento n.º 58.

*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 terceiro mês seguinte ao da sua entrada em vigor.

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

Feito em Bruxelas, em 10 de Maio de 2001.

*Pela Comissão*

Franz FISCHLER

*Membro da Comissão*

<sup>(1)</sup> JO L 297 de 21.11.1996, p. 1.

<sup>(2)</sup> Ver página 3 do presente Jornal Oficial.

<sup>(3)</sup> JO 56 de 7.7.1962, p. 1606/62.

<sup>(4)</sup> JO L 310 de 4.12.1999, p. 7.

## ANEXO

## NORMA RELATIVA AO FEIJÃO VERDE

## I. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

A presente norma diz respeito ao feijão verde das variedades (cultivares) de *Phaseolus vulgaris* L. e *Phaseolus coccineus* L. que se destine a ser apresentado ao consumidor no estado fresco, com exclusão do feijão de grão e do feijão destinado a transformação industrial.

## II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE

O objectivo da norma é definir as características de qualidade que o feijão verde deve apresentar depois de acondicionado e embalado.

## A. Características mínimas

Em todas as categorias, tidas em conta as disposições específicas previstas para cada categoria e as tolerâncias admitidas, o feijão verde deve apresentar-se:

- inteiro <sup>(1)</sup>,
- são; são excluídos os produtos que apresentem podridões ou alterações que os tornem impróprios para consumo,
- limpo, praticamente isento de matérias estranhas visíveis,
- com aspecto fresco,
- isento de pergaminho (endoderme rija),
- praticamente isento de parasitas,
- praticamente isento de ataques de parasitas,
- isento de humidades exteriores anormais,
- isento de odores e/ou sabores estranhos.

O desenvolvimento e o estado do feijão verde deve permitir-lhe:

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

## B. Classificação

O feijão verde é classificado nas três categorias a seguir definidas:

## i) Categoria «Extra»

O feijão verde classificado nesta categoria deve ser de qualidade superior e deve apresentar a forma, o desenvolvimento e a coloração característicos da variedade e/ou do tipo comercial em questão.

O feijão verde deve:

- ser turgesciente e fácil de partir,
- ser muito tenro,
- ser praticamente rectilíneo,
- não apresentar fio.

As sementes, caso existam, devem ser pequenas e tenras. No entanto, o feijão verde agulha não deve apresentar sementes.

Deve estar isento de defeitos, com excepção de defeitos superficiais muito ligeiros, desde que estes não prejudiquem o aspecto geral do produto, nem a sua qualidade, conservação e apresentação na embalagem;

## ii) Categoria I

O feijão verde classificado nesta categoria deve ser de boa qualidade e deve apresentar a forma, o desenvolvimento e a coloração característicos da variedade e/ou do tipo comercial em questão.

O feijão verde deve:

- ser turgesciente,
- ser jovem e tenro,
- apresentar-se praticamente sem fio, com excepção do feijão para cortar.

As sementes, caso existam, devem ser pequenas e tenras.

<sup>(1)</sup> São admitidas alterações consecutivas à colheita do feijão verde (com exclusão do feijão verde agulha), desde que atinjam apenas a extremidade do pedúnculo e tendo em conta as tolerâncias estabelecidas.

Pode, no entanto, apresentar os ligeiros defeitos a seguir indicados, desde que estes não prejudiquem o aspecto geral do produto, nem a sua qualidade, conservação e apresentação na embalagem:

- defeitos ligeiros de forma,
- defeitos ligeiros de coloração,
- alteração ligeira da epiderme;

iii) *Categoria II*

Esta categoria abrange o feijão verde que não pode ser classificado nas categorias superiores, mas respeita as características mínimas acima definidas.

O feijão verde deve:

- ser razoavelmente tenro,
- estar isento de manchas de ferrugem, no caso do feijão verde agulha.

As sementes, caso existam, não devem estar demasiadamente desenvolvidas e devem ser razoavelmente macias.

Pode apresentar os defeitos a seguir indicados, desde que mantenha as suas características essenciais de qualidade, conservação e apresentação:

- defeitos de forma,
- defeitos de coloração,
- defeitos da epiderme,
- fios,
- ligeiras manchas de ferrugem, excepto no caso do feijão verde agulha.

### III. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALIBRAGEM

O calibre é determinado pela largura máxima da vagem medida perpendicularmente à fenda.

A calibragem é obrigatória apenas para o feijão verde agulha, segundo a classificação seguinte:

- muito fino: a largura da vagem não é superior a 6 mm,
- fino: a largura da vagem não é superior a 9 mm,
- médio: a largura da vagem não é superior a 12 mm

O feijão verde agulha médio não pode ser classificado na categoria «Entra».

### IV. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS

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

#### A. Tolerâncias de qualidade

i) *Categoria «Extra»*

5 %, em número ou em peso, de feijão verde que não corresponda às características da categoria, mas respeite as da categoria I ou, excepcionalmente, seja abrangido pelas tolerâncias desta última;

ii) *Categoria I*

10 %, em número ou em peso, de feijão verde que não corresponda às características da categoria, mas respeite as da categoria II ou, excepcionalmente, seja abrangido pelas tolerâncias desta última. Dentro desta tolerância, um máximo de 5 %, em número ou em peso, pode apresentar fios, no caso de variedades e/ou tipos comerciais que não os devam apresentar.

Além disso, é permitido um máximo de 15 %, em número ou em peso, de feijão verde (com excepção do feijão verde agulha) sem pedúnculo e sem uma pequena secção da parte estreita do colo, desde que as vagens se mantenham fechadas e secas e não apresentem descoloração;

iii) *Categoria II*

10 %, em número ou em peso, de feijão verde que não corresponda às características da categoria, nem respeite as características mínimas, com excepção do feijão atingido por *Colletotrichum lindemuthianum* (antracnose), podridões ou qualquer outra alteração que o torne impróprio para consumo.

Além disso, é permitido um máximo de 30 %, em número ou em peso, de feijão verde (com excepção do feijão verde agulha) sem pedúnculo e sem uma pequena porção da parte estreita do colo, desde que as vagens se mantenham fechadas e secas e não apresentem descoloração.

**B. Tolerâncias de calibre**

Para todas as categorias (caso seja imposta uma calibragem): 10 %, em número ou em peso, de feijão verde que não satisfaça os requisitos relativos à calibragem.

**V. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO****A. Homogeneidade**

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e comportar apenas feijão verde da mesma origem, variedade ou tipo comercial, qualidade e calibre (em caso de calibragem).

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

**B. Acondicionamento**

O feijão verde deve ser acondicionado de modo a ficar convenientemente protegido.

Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos e estar limpos e não devem ser susceptíveis de provocar quaisquer 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**

- «feijão verde» e/ou tipo comercial, se o conteúdo não for visível do exterior,
- nome da variedade (facultativo).

**C. Origem do produto**

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

**D. Características comerciais**

- categoria;
- calibre:
  - para o feijão verde agulha, indicado pelos termos «muito fino», «fino», «médio»,
  - para o outro feijão verde (em caso de calibragem), indicado pelas larguras mínima e máxima da vagem.

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