

**REGULAMENTO (CE) N.º 1799/2001 DA COMISSÃO  
de 12 de Setembro de 2001  
que fixa as normas de comercialização aplicáveis aos citrinos**

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) Os citrinos figuram no anexo I do Regulamento (CE) n.º 2200/96 entre os produtos para os quais devem ser adoptadas normas. O Regulamento (CEE) n.º 920/89 da Comissão, de 10 de Abril de 1989, que fixa as normas de qualidade para as cenouras, os citrinos e as maçãs e peras de mesa e que altera o Regulamento n.º 58 <sup>(3)</sup>, com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1619/2001 <sup>(4)</sup>, foi alterado por diversas vezes, com prejuízo da clareza jurídica.

(2) É, portanto, necessário proceder a uma reformulação da referida regulamentação e revogar o Regulamento (CEE) n.º 920/89. Para o efeito, e para garantir a transparência do mercado mundial, é conveniente ter em conta a norma recomendada para os citrinos 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) A aplicação das referidas normas deve permitir eliminar do mercado os produtos de qualidade não satisfatória, orientar a produção de modo a responder às exigências dos consumidores e facilitar as relações comerciais, numa base de concorrência leal, contribuindo deste modo para melhorar a rentabilidade da produção.

(4) As normas são aplicáveis a todos os estádios de comercialização. 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. Importa ter em conta tais alterações na aplicação

das normas aos estádios de comercialização posteriores ao estádio da expedição. No caso dos produtos da categoria «Extra», que devem ser seleccionados e acondicionados de forma particularmente cuidada, só devem ser consideradas 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 Produtos Hortícolas Frescos,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

*Artigo 1.º*

A norma de comercialização aplicável aos produtos seguintes figura no anexo:

- laranjas doces, do código NC ex 0805 10,
- mandarinas (incluindo as tangerinas e as satsumas), clementinas, *wilkins* e outros citrinos híbridos semelhantes, do código NC 0805 20,
- limões, do código 0805 30 10,

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 frescura e de turgescência,
- no caso dos produtos classificados nas outras categorias, que não na categoria «Extra», ligeiras alterações devidas à sua evolução e maior ou menor perecibilidade.

*Artigo 2.º*

O Regulamento (CEE) n.º 920/89 é revogado.

*Artigo 3.º*

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

É aplicável a partir do primeiro dia do terceiro mês subsequente à sua entrada em vigor.

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

<sup>(2)</sup> JO L 129 de 11.5.2001, p. 3.

<sup>(3)</sup> JO L 97 de 11.4.1989, p. 19.

<sup>(4)</sup> JO L 215 de 9.8.2001, p. 3.

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

Feito em Bruxelas, em 12 de Setembro de 2001.

*Pela Comissão*  
Franz FISCHLER  
*Membro da Comissão*

---

## ANEXO

## NORMA RELATIVA AOS CITRINOS

## I. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

A presente norma diz respeito aos frutos a seguir indicados, classificados sob a denominação de «citrinos», que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado fresco, com exclusão dos citrinos destinados a transformação industrial:

- limões das variedades (cultivares) da espécie *Citrus limon* (L.) Burm. f.,
- mandarinas de variedades (cultivares) da espécie *Citrus reticulata* Blanco, incluindo satsumas (*Citrus unshiu* Marcow.), clementinas (*Citrus Clementina* Hort. ex Tan.), mandarinas comuns (*Citrus deliciosa* Ten.) e tangerinas (*Citrus tangerina* Hort. ex Tan.), destas espécies ou de híbridos das mesmas, adiante designadas por «mandarinas»,
- laranjas das variedades (cultivares) da espécie *Citrus sinensis* (L.) Osb.

## II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE

O objectivo da norma é definir as características de qualidade que os citrinos 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 citrinos devem apresentar-se:

- inteiros,
- isentos de ferimentos ou contusões cicatrizadas extensas,
- são; são excluídos os produtos que apresentem podridões ou alterações que os tornem impróprios para consumo,
- limpos e praticamente isentos de matérias estranhas visíveis,
- praticamente isentos de parasitas,
- praticamente isentos de ataques de parasitas,
- isentos de qualquer princípio de dessecação interna,
- isentos de qualquer deterioração provocada por baixas temperaturas ou pelo gelo,
- isentos de humidades exteriores anormais,
- isentos de odores e/ou sabores estranhos.

Os citrinos devem ter sido cuidadosamente colhidos e ter atingido um desenvolvimento e um estado de maturação convenientes, atentos os critérios aplicáveis à variedade, ao período de colheita e à zona de produção.

O desenvolvimento e o estado de maturação dos citrinos devem permitir-lhes:

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

Os citrinos que satisfaçam o critério de maturação acima especificado podem ser «desenverdecidos» (corados). Este tratamento só é permitido se as outras características organolépticas naturais não forem alteradas. O referido tratamento deve ser efectuado de acordo com o estipulado pelas autoridades administrativas de cada Estado-Membro e sob o controlo das mesmas.

## B. Requisitos de maturação

A maturação dos citrinos é definida pelos seguintes parâmetros, para cada uma das espécies a seguir enumeradas:

1. Teor mínimo de sumo,
2. Coloração.

O grau de coloração deve ser tal que, no termo do seu desenvolvimento normal, os citrinos atinjam a cor típica da variedade no ponto de destino.

## i) Limões

- Teor mínimo de sumo:
  - limões Verdelli e Primofiore: 20 %,
  - outros limões: 25 %.
- Coloração: deve ser típica da variedade. São, porém, admitidos frutos de coloração verde (mas não verde escuro), desde que satisfaçam os requisitos mínimos relativos ao teor de sumo.

ii) *Mandarinas*

— Teor mínimo de sumo:

— mandarinas, excepto clementinas: 33 %,

— clementinas: 40 %.

— Coloração: deve ser típica da variedade em pelo menos um terço da superfície do fruto.

iii) *Laranjas*

— Teor mínimo de sumo:

— Thomson Navel e Tarocco: 30 %,

— Washington Navel: 33 %,

— outras variedades: 35 %.

— Coloração: deve ser típica da variedade. São, porém, admitidos frutos de coloração verde claro, desde que esta não exceda um quinto da superfície total do fruto.

### C. Classificação

Os citrinos são classificados nas três categorias a seguir definidas:

i) *Categoria «Extra»*

Os citrinos classificados nesta categoria devem ser de qualidade superior e apresentar as características da variedade e/ou do tipo comercial em questão no respeitante a forma, aspecto exterior, desenvolvimento e coloração.

Não devem apresentar defeitos, com excepção de alterações muito ligeiras e superficiais, desde que estas não prejudiquem o aspecto geral do produto, nem a sua qualidade, conservação ou apresentação na embalagem.

ii) *Categoria I*

Os citrinos classificados nesta categoria devem ser de boa qualidade e apresentar as características da variedade e/ou do tipo comercial em questão.

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

— um ligeiro defeito de forma,

— um ligeiro defeito de coloração,

— ligeiros defeitos da epiderme surgidos durante a formação do fruto, tais como: incrustações prateadas, carepa, etc.

— ligeiros defeitos cicatrizados devidos a causas mecânicas, tais como: queda de granizo, fricção, toques sofridos durante as movimentações a que os frutos são sujeitos, etc.

iii) *Categoria II*

Esta categoria abrange os citrinos que não podem ser classificados nas categorias superiores, 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,

— defeitos de coloração,

— casca rugosa,

— defeitos da epiderme surgidos durante a formação do fruto, tais como: incrustações prateadas, carepa, etc.,

— defeitos cicatrizados devidos a causas mecânicas, tais como: queda de granizo, fricção, toques sofridos durante as movimentações a que os frutos são sujeitos, etc.,

— alterações epidérmicas superficiais cicatrizadas,

— no caso das laranjas, descolamento ligeiro e parcial do pericarpo (admitido no caso das mandarinas).

### III. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALIBRAGEM

O calibre é determinado pelo diâmetro máximo da secção equatorial do fruto.

**A. Calibre mínimo**

São excluídos os frutos que não satisfaçam as dimensões mínimas a seguir indicadas:

Limões:	45 mm,
Mandarinas, excepto clementinas:	45 mm,
Clementinas:	35 mm,
Laranjas:	53 mm.

**B. Escalas de calibre**

São adoptadas as seguintes escalas de calibre:

Laranjas		Limões		Mandarinas	
Calibres	Escala de diâmetros (mm)	Calibres	Escala de diâmetros (mm)	Calibres	Escala de diâmetros (mm)
0	92-110	0	79-90	1-XXX	78 ou mais
1	87-100	1	72-83	1-XX	67-78
2	84-96	2	68-78	1-X	63-74
3	81-92	3	63-72	2	58-69
4	77-88	4	58-67	3	54-64
5	73-84	5	53-62	4	50-60
6	70-80	6	48-57	5	46-56
7	67-76	7	45-52	6 (1)	43-52
8	64-73			7	41-48
9	62-70			8	39-46
10	60-68			9	37-44
11	58-66			10	35-42
12	56-63				
13	53-60				

(1) Os diâmetros inferiores a 45 mm só dizem respeito às clementinas.

**C. Homogeneidade**

A homogeneidade de calibragem corresponde às escalas de calibre acima indicadas, excepto nos seguintes casos:

- i) No caso dos frutos apresentados em camadas ordenadas, a diferença de calibre entre o fruto mais pequeno e o fruto maior de uma embalagem não deve exceder os seguintes máximos:

	Código de calibre	Diferença máxima entre os frutos de uma mesma embalagem (mm)
Limões	0-7	7
Mandarinas	1-4	9
	5-6	8
	7-10	7
Laranjas	0-2	11
	3-6	9
	7-13	7

- ii) No caso dos frutos não apresentados em camadas ordenadas em embalagens e dos frutos apresentados em embalagens unitárias destinadas a venda directa ao consumidor previstas para um número de frutos determinado, a diferença de calibre entre o fruto mais pequeno e o fruto maior de uma embalagem não deve exceder a amplitude do calibre apropriado da escala de calibres;
- iii) No caso dos frutos apresentados a granel em contentores paletizáveis (*palloxes*) e dos frutos apresentados em embalagens unitárias destinadas a venda directa ao consumidor previstas para um peso determinado, a diferença de calibre entre o fruto mais pequeno e o fruto maior de um lote ou embalagem não deve exceder a amplitude resultante do agrupamento de três calibres consecutivos da escala de calibres.

#### IV. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS

Em cada embalagem são admitidas tolerâncias de qualidade e 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 citrinos que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da categoria I ou, excepcionalmente, sejam abrangidos pelas tolerâncias desta última.

###### ii) Categoria I

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

###### iii) Categoria II

10 %, em número ou em peso, de citrinos que não correspondam às características da categoria, nem respeitem as características mínimas, com exclusão dos frutos com podridões, contusões pronunciadas ou qualquer outra alteração que os tome impróprios para consumo. No âmbito desta tolerância, pode ser admitido um máximo de 5 % de frutos com ligeiros ferimentos superficiais não-cicatrizados ou golpes já secos, ou de frutos moles ou murchos.

##### B. Tolerâncias de calibre

Para todas as categorias, qualquer que seja o modo de apresentação: 10 %, em número ou em peso, de citrinos do calibre imediatamente inferior e/ou superior ao calibre (ou calibres, no caso do agrupamento de três calibres) indicado(s) na embalagem.

Em todos os casos, a tolerância de 10 % abrange unicamente os frutos de calibre não inferior aos valores mínimos a seguir indicados:

Limões:	43 mm,
Mandarinas, excepto clementinas:	43 mm,
Clementinas:	34 mm,
Laranjas:	50 mm.

#### V. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO

##### A. Homogeneidade

O conteúdo de cada embalagem deve comportar apenas citrinos da mesma origem, variedade ou tipo comercial, qualidade e calibre e sensivelmente no mesmo estado de desenvolvimento e maturação.

No caso da categoria «Extra», é, além disso, exigida homogeneidade de coloração.

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

##### B. Acondicionamento

Os citrinos devem ser acondicionados de modo a ficarem convenientemente protegidos.

Os materiais, nomeadamente papéis, 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.

Se os frutos forem embrulhados, deve ser utilizado papel fino, seco, novo e inodoro <sup>(1)</sup>.

É proibida a utilização de quaisquer substâncias destinadas a alterar as características naturais dos citrinos, nomeadamente o seu odor ou sabor <sup>(1)</sup>.

As embalagens devem estar isentas de corpos estranhos. É, porém, admitida a presença de um pequeno ramo não lenhoso, com algumas folhas verdes, aderente ao fruto.

<sup>(1)</sup> A utilização de conservantes ou quaisquer outras substâncias químicas que possam deixar odores estranhos na epiderme dos frutos é autorizada nos termos das disposições comunitárias na matéria.

**C. Apresentação**

Os citrinos podem ser apresentados:

- a) Dispostos em camadas regulares em embalagens;
- b) Em embalagens, de um modo que não seja em camadas regulares, ou a granel, em contentores paletizáveis (*palloxes*). Esta apresentação só é admitida para as categorias I e II;
- c) Em embalagens unitárias destinadas a venda directa ao consumidor, de peso inferior a 5 kg, previstas:
  - para um número de frutos determinado, ou
  - para um peso líquido da embalagem.

**VI. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À MARCAÇÃO**

Cada embalagem deve exibir, 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**

- Designação da espécie, se o produto não for visível do exterior, excepto no caso das mandarinas, em que é sempre obrigatória a designação da espécie ou o nome da variedade;
- Nome da variedade, no caso das laranjas;
- designação do tipo:
  - limões: se for caso disso, as indicações «Verdelli» ou «Primofiore»,
  - clementinas: as indicações «Clementinas sem sementes», «Clementinas» (1 a 10 sementes) ou «Clementinas com sementes» (mais de 10 sementes), consoante o caso.

**C. Origem do produto**

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

**D. Características comerciais**

- Categoria.
- Calibre, no caso de frutos apresentados de acordo com a escala de calibres, ou limites inferior e superior do código de calibre, em caso de agrupamento de três calibres consecutivos.
- Calibre e número de frutos, se se tratar de camadas ordenadas.
- Se for caso disso, indicação da utilização de um conservante ou outra substância química em conformidade com a regulamentação comunitária na matéria.

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