

REGULAMENTO (CE) N.º 1132/2004 DA COMISSÃO**de 18 de Junho de 2004****que altera o Regulamento (CEE) n.º 1764/86 e o Regulamento (CE) n.º 1535/2003 no que respeita ao produto tradicional «Kunserva»**

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Artigo 1.º

O Regulamento (CEE) n.º 1764/86 é alterado do seguinte modo:

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 2201/96 do Conselho, de 28 de Outubro de 1996, que estabelece a organização comum de mercado no sector dos produtos transformados à base de frutas e produtos hortícolas⁽¹⁾, nomeadamente o n.º 1 do artigo 6º,

(1) O artigo 8.º passa a ter a seguinte redacção:

Considerando o seguinte:

«Artigo 8.º

Para efeitos do disposto no presente título, entende-se por “sumo de tomate” e “concentrado de tomate” os produtos definidos nos n.ºs 11, 12 e 18 do artigo 2.º do Regulamento (CE) n.º 1535/2003 da Comissão (*).

(1) O Regulamento (CEE) n.º 1764/86 da Comissão, de 27 de Maio de 1986, que prevê exigências mínimas para os produtos transformados à base de tomate no quadro do regime de ajuda à produção⁽²⁾ define as características do concentrado de tomate elegível para a ajuda à produção.

(*) JO L 218 de 30.8.2003, p. 14.»

(2) O Regulamento (CE) n.º 1535/2003 da Comissão, de 29 de Agosto de 2003, que estabelece normas de execução do Regulamento (CE) n.º 2201/96 do Conselho no que respeita ao regime de ajudas no sector dos produtos transformados à base de frutas e produtos hortícolas⁽³⁾ enumera os produtos elegíveis para a ajuda à produção.

(2) O artigo 9.º passa a ter a seguinte redacção:

«Artigo 9.º

1. Ao sumo de tomate e ao concentrado de tomate só podem ser adicionados os ingredientes seguintes:

(3) A «Kunserva» é um produto tradicional maltês bem definido e o tomate utilizado na sua produção deve ser elegível para a ajuda à produção a partir da data de adesão de Malta à União Europeia.

a) Sal (cloreto de sódio);

b) Especiarias naturais, ervas aromáticas e seus extractos e aromas naturais.

(4) Os Regulamentos (CEE) n.º 1764/86 e (CE) n.º 1535/2003 devem, portanto, ser alterados em conformidade.

Além disso, no caso da “Kunserva”, é adicionada uma quantidade de açúcar que representa entre 8 % e 25 %, em massa, do produto acabado.

(5) 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,

2. No fabrico de sumo de tomate e de concentrado de tomate pode ser utilizado ácido cítrico (E 330) como aditivo.

(1) JO L 297 de 21.11.1996, p. 29. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 386/2004 da Comissão (JO L 64 de 2.3.2004, p. 25).

No fabrico de sumo de tomate com uma concentração em resíduo seco inferior a 7 % pode ser utilizado ácido ascórbico (E 300). Contudo, a concentração em ácido ascórbico não deve exceder 0,03 % da massa do produto acabado.

(2) JO L 153 de 7.6.1986, p. 1. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 996/2001 (JO L 139 de 23.5.2001, p. 9).

(3) JO L 218 de 30.8.2003, p. 14. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 444/2004 (JO L 72 de 11.3.2004, p. 54).

No fabrico de concentrado de tomate sob a forma de pó pode ser utilizado dióxido de silício (551). Contudo, a concentração em dióxido de silício não deve exceder 1 % da massa do produto acabado.

3. A quantidade de sal adicionado:

- a) Não deve exceder 15 %, em massa, da concentração em resíduo seco, para o concentrado de tomate que tenha uma concentração em resíduo seco superior a 20 %;
- b) Não deve exceder 3 %, em massa, do peso líquido, para os outros concentrados de tomate e para o sumo de tomate;
- c) Deve estar compreendida entre 2 % e 5 %, em massa, no caso da "Kunserva".

Aquando da determinação da quantidade de sal adicionado, a concentração em cloretos naturais deve considerar-se igual a 2 % da concentração em resíduo seco.»

Artigo 2.º

É aditado ao artigo 2.º do Regulamento (CE) n.º 1535/2003 um ponto 18 com a seguinte redacção:

- «18. "Kunserva": produto obtido por concentração de sumo de tomate, directamente obtido a partir de tomates frescos, com adição de açúcar e de sal, com um teor de matéria seca compreendido entre 28 % e 36 %, acondicionado em recipientes hermeticamente fechados rotulados com a menção "Kunserva", do código NC ex 2002 90.».

Artigo 3.º

O presente regulamento entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é aplicável a partir da data da entrada em vigor do Tratado de Adesão da República Checa, da Estónia, de Chipre, da Letónia, da Lituânia, da Hungria, de Malta, da Polónia, da Eslovénia e da Eslováquia.

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

Feito em Bruxelas, em 18 de Junho de 2004.

Pela Comissão
Franz FISCHLER
Membro da Comissão
