

**REGULAMENTO (CE) N.º 771/2009 DA COMISSÃO****de 25 de Agosto de 2009****que altera o Regulamento (CE) n.º 1580/2007 no que respeita a certas normas de comercialização no sector das frutas e produtos hortícolas**

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 1234/2007 do Conselho, de 22 de Outubro de 2007, que estabelece uma organização comum dos mercados agrícolas e disposições específicas para certos produtos agrícolas (Regulamento «OCM única») <sup>(1)</sup>, e, nomeadamente, o seu artigo 103.º-A e o seu artigo 121.º, alínea a), em conjugação com o seu artigo 4.º,

Considerando o seguinte:

- (1) O Regulamento (CE) n.º 1580/2007 da Comissão, de 21 de Dezembro de 2007, que estabelece, no sector das frutas e produtos hortícolas, regras de execução dos Regulamentos (CE) n.º 2200/96, (CE) n.º 2201/96 e (CE) n.º 1182/2007 do Conselho <sup>(2)</sup> foi significativamente alterado pelo Regulamento (CE) n.º 1221/2008 da Comissão <sup>(3)</sup>, com efeitos a partir de 1 de Julho de 2009 no que diz respeito às disposições relativas às normas de comercialização. No entanto, importa esclarecer uma disposição recentemente introduzida, relativa aos produtos a isentar da norma geral de comercialização.
- (2) O artigo 53.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 1580/2007 estabelece que o valor da produção comercializada relativo ao período de referência é calculado em conformidade com a legislação aplicável nesse período. É conveniente aplicar igualmente este princípio ao valor da produção comercializada de grupos de produtores.
- (3) Em 2008, o grupo de trabalho das normas de qualidade dos produtos agrícolas da Comissão Económica para a Europa das Nações Unidas (UNECE) procedeu à revisão das normas da UNECE aplicáveis às alfaces, às chicórias frisadas e às escarolas, assim como às peras e aos tomates. A fim de evitar entraves desnecessários ao comércio, sempre que existam, a nível comunitário, normas de comercialização específicas para frutas e produtos hortícolas,

essas normas devem ser as mesmas que as normas da UNECE. Por conseguinte, as normas específicas aplicáveis a essa fruta e produtos hortícolas, previstas no Regulamento (CE) n.º 1580/2007, devem ser alinhadas com as novas normas da UNECE.

- (4) O Regulamento (CE) n.º 1580/2007 deve, por conseguinte, ser alterado em conformidade.
- (5) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité de Gestão para a Organização Comum dos Mercados Agrícolas,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

*Artigo 1.º*

O Regulamento (CE) n.º 1580/2007 é alterado do seguinte modo:

1. No artigo 3.º, n.º 3-B, a alínea a) passa a ter a seguinte redacção:  
«(a) Cogumelos não cultivados do código NC 0709 59»;
2. No artigo 44.º, é aditado o seguinte n.º 3:  
«3. O valor da produção comercializada será calculado nos termos da legislação aplicável em relação ao período para o qual é solicitada a ajuda.»
3. As partes 4, 6 e 10 da parte B do anexo I são substituídas pelo texto das partes A, B e C do anexo do presente regulamento.

*Artigo 2.º*

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

O presente regulamento é aplicável a partir de 1 de Setembro de 2009.

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

Feito em Bruxelas, em 25 de Agosto de 2009.

*Pela Comissão*

Mariann FISCHER BOEL

*Membro da Comissão*

<sup>(1)</sup> JO L 299 de 16.11.2007, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO L 350 de 31.12.2007, p. 1.

<sup>(3)</sup> JO L 336 de 13.12.2008, p. 1.

## ANEXO

## PARTE A

«Parte 4: Norma de comercialização aplicável às alfaces, às chicórias frisadas e às escarolas

**I. DEFINIÇÃO DO PRODUTO**

A presente norma diz respeito:

- às alfaces das variedades (cultivares) de:
  - *Lactuca sativa* L. var. *capitata* L. (alfaces repolhudas, incluindo as do tipo “Iceberg”),
  - *Lactuca sativa* L. var. *longifolia* Lam. (alfaces romanas),
  - *Lactuca sativa* L. var. *crispa* L. (alfaces de corte),
- Aos cruzamentos dessas variedades e
  - às chicórias frisadas das variedades (cultivares) de *Cichorium endivia* L. var. *crispum* Lam. e
  - às escarolas das variedades (cultivares) de *Cichorium endivia* L. var. *latifolium* Lam.

que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado fresco.

A presente norma não se aplica aos produtos destinados à transformação industrial aos produtos apresentados sob forma de folhas individuais, às alfaces com torrão ou à alfaces em vasos.

**II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE**

O objectivo da norma é definir as características de qualidade que os produtos devem apresentar depois de acondicionados e embalados.

**A. Características mínimas**

Em todas as categorias, tidas em conta as disposições específicas previstas para cada uma e as tolerâncias admitidas, os produtos devem apresentar-se:

- inteiros,
- são; são excluídos os produtos que apresentem podridões ou alterações que os tornem impróprios para consumo,
- limpos e preparados, ou seja, praticamente desprovidos de terra ou de qualquer outro substrato e praticamente isentos de corpos estranhos visíveis,
- com aspecto fresco,
- praticamente isentos de parasitas,
- praticamente isentos de ataques de parasitas,
- turgescentes,
- não-espigados,
- isentos de humidades exteriores anormais,

- isentos de odores e/ou sabores estranhos.

No caso das alfaces, é permitido um defeito de coloração avermelhada causado por baixas temperaturas durante o período de crescimento, a não ser que o aspecto do produto seja seriamente alterado.

As raízes devem ser cortadas pela base das últimas folhas, com uma superfície de seccionamento regular.

Os produtos devem apresentar um desenvolvimento normal. O desenvolvimento e o estado dos produtos devem permitir-lhes:

- suportar o transporte e as manipulações a que são sujeitos,
- chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias.

## B. Classificação

Os produtos são classificados nas duas categorias a seguir definidas:

### i) Categoria I

Os produtos classificados nesta categoria devem ser de boa qualidade e apresentar as características da variedade ou do tipo comercial em questão, nomeadamente a coloração.

Os produtos devem ainda apresentar-se:

- bem formados,
- firmes, atendendo ao modo de cultivo e ao tipo de produto,
- isentos de defeitos e de alterações que afectem a sua comestibilidade,
- isentos de qualquer deterioração provocada pela geada.

As alfaces repolhudas devem apresentar um só repolho, bem formado. No entanto, no caso das alfaces repolhudas cultivadas em abrigo, admite-se que o repolho seja pequeno.

As alfaces romanas devem apresentar um coração, que pode ser pequeno.

A parte central das chicórias frisadas e das escarolas deve ser de cor amarela.

### ii) Categoria II

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

Os produtos devem apresentar-se:

- razoavelmente bem formados,
- isentos de defeitos e de alterações que possam afectar seriamente a sua comestibilidade.

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

- ligeira descoloração,
- ligeiros ataques de parasitas.

As alfaces repolhudas devem apresentar um repolho, que pode ser pequeno. No entanto, no caso das alfaces repolhudas cultivadas em abrigo, admite-se a ausência de repolho.

As alfaces romanas podem não apresentar coração.

### III. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALIBRAGEM

O calibre é determinado pelo peso unitário.

#### A. Peso mínimo

O peso mínimo para as categorias I e II é de:

	Cultivo ao ar livre	Cultivo em abrigo
Alfaces repolhudas, com exclusão das alfaces do tipo "Iceberg", e alfaces romanas, com exclusão das alfaces de folhas espessas ("Little Gem")	150 g	100 g
Alfaces do tipo "Iceberg"	300 g	200 g
Alfaces de corte e alfaces de folhas espessas ("Little Gem")	100 g	100 g
Chicórias frisadas e escarolas	200 g	150 g

#### B. Homogeneidade

##### a) Alfaces

Para todas as categorias, a diferença de peso entre a unidade mais leve e a unidade mais pesada de uma embalagem não deve exceder:

- 40 g quando a unidade mais leve pesar menos de 150 g,
- 100 g quando a unidade mais leve pesar entre 150 g e 300 g,
- 150 g quando a unidade mais leve pesar entre 300 g e 450 g,
- 300 g quando a unidade mais leve pesar mais de 450 g.

##### b) Chicórias frisadas e escarolas

Para todas as categorias, a diferença de peso entre a unidade mais leve e a unidade mais pesada de uma embalagem não deve exceder 300 g.

### IV. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS

Em cada lote, 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 I

Tolerância total de 10 %, em número de unidades que não correspondam às características da categoria, mas que respeitem as da categoria II. Dentro desta tolerância, só 1 %, no máximo, serão produtos que não correspondem às características de qualidade da categoria II nem as características mínimas. São excluídos os produtos que apresentem podridões ou alterações que os tornem impróprios para consumo.

##### ii) Categoria II

Tolerância total de 10 %, em número de unidades que não satisfaçam as características da categoria nem as características mínimas. São excluídos os produtos que apresentem podridões ou alterações que os tornem impróprios para consumo.

#### B. Tolerâncias de calibre

Para todas as categorias: tolerância total de 10 %, em número de unidades que não satisfaçam os requisitos de calibre, mas com um peso inferior ou superior em não mais de 10 % ao calibre em questão.

## V. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO

### A. Homogeneidade

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e comportar apenas produtos da mesma origem, variedade ou tipo comercial, qualidade e calibre.

Contudo, uma unidade de venda <sup>(1)</sup> pode conter uma mistura de produtos de cor, variedade e/ou tipo comercial claramente diferentes, desde que sejam homogéneos em termos de qualidade e de origem, no que respeita a cada cor, variedade e/ou tipo comercial em causa.

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

### B. Acondicionamento

Os produtos devem ser embalados de modo a ficarem convenientemente protegidos. O acondicionamento deve ser racional para um determinado calibre e tipo de embalagem, isto é, sem espaços vazios nem pressão excessiva.

Os materiais utilizados no interior das embalagens devem estar limpos e não 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 <sup>(2)</sup> deve ostentar, em caracteres legíveis, indeléveis, visíveis do exterior e agrupados do mesmo lado, as seguintes indicações:

### A. Identificação

Embalador e/ou expedidor/carregador:

— Nome e morada (rua/cidade/região/código postal e país, se for diferente do país de origem),

ou

— Código reconhecido oficialmente pela autoridade nacional <sup>(3)</sup>.

### B. Natureza do produto

— “Alfases”, “alfaces bola de manteiga” “alfaces Batavia”, “alfaces Iceberg”, “alfaces romanas”, “alfaces de corte” (ou, por exemplo, “folhas de carvalho”, “lollo bionda”, “lollo rossa”), “chicórias frisadas”, “escarolas” ou qualquer outra designação sinónima, se o conteúdo não for visível do exterior,

— Alfases de folhas espessas, se for caso disso, ou designação sinónima,

— A menção “em abrigo”, ou outra menção adequada, se for caso disso,

— Nome da variedade (facultativo),

<sup>(1)</sup> A unidade de venda deve ser concebida de molde a ser comprada na sua totalidade.

<sup>(2)</sup> As unidades de produtos pré-embalados para venda directa ao consumidor não estão sujeitas a estas disposições de marcação, mas devem cumprir os requisitos nacionais. Contudo, a marcação em causa, figuram, em qualquer circunstância, nas embalagens de transportes dessas unidades.

<sup>(3)</sup> A legislação nacional de alguns países exige a declaração explícita do nome e morada. Contudo, quando for utilizado um código, a indicação “embalador e/ou expedidor” (ou uma abreviatura equivalente) deve figurar na proximidade desse código, o qual é precedido do código ISO 3166 (alfa) do país/região do país de reconhecimento, se este não for o país de origem.

- No caso das unidades de venda que contenham uma mistura de produtos de cor, variedade e/ou tipo comercial claramente diferentes, "Mistura de saladas", ou denominação equivalente. Se o produto não for visível do exterior, indicar as cores, variedades ou os tipos comerciais da unidade de venda.

#### C. Origem do produto

- País de origem e, eventualmente, zona de produção ou denominação nacional, regional ou local,
- No caso de unidades de venda que contenham uma mistura de cores, variedades e/ou tipos comerciais de produtos claramente diferentes de várias origens, indicar cada país de origem, na proximidade imediata do nome da cor/ variedade e/ou do tipo comercial correspondente.

#### D. Características comerciais

- Categoria,
- Calibre, expresso pelo peso mínimo por unidade ou pelo número de unidades,
- Peso líquido (facultativo).

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

Não é necessário que as indicações previstas no primeiro parágrafo figurem nas embalagens quando estas últimas contiverem embalagens de venda claramente visíveis do exterior e em cada uma delas figurarem essas indicações. As embalagens devem estar isentas de qualquer marcação susceptível de induzir em erro. Se as embalagens se apresentarem em paletes, as referidas indicações devem constar de uma ficha colocada, de forma visível, no mínimo, em duas faces da palete.».

### PARTE B

«Parte 6: Norma de comercialização relativa às peras

#### I. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

A presente norma diz respeito às peras das variedades (cultivares) de *Pyrus communis* L. que se destinem a ser apresentadas ao consumidor no estado fresco, com exclusão das peras para transformação industrial.

#### II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE

O objectivo da norma é definir as características de qualidade que as peras devem apresentar depois de acondicionadas e embaladas.

##### A. Características mínimas

Em todas as categorias, tidas em conta as disposições específicas previstas para cada categoria e as tolerâncias admitidas, as peras devem apresentar-se:

- inteiras,
- sãs; os produtos que apresentem podridões ou alterações que os tornem impróprios para consumo são excluídos,
- limpas, praticamente isentas de corpos estranhos visíveis,
- praticamente isentas de parasitas,
- isentas de ataques de parasitas na polpa,
- isentas de humidades exteriores anormais,
- isentas de odores e/ou sabores estranhos.

O desenvolvimento e o estado das peras devem permitir-lhes:

- prosseguir o processo de maturação e alcançar o grau de maturação adequado, em função das características varietais,

- suportar o transporte e as manipulações a que são sujeitas,
- chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias.

#### B. Classificação

As peras são classificadas nas três categorias a seguir definidas:

##### i) Categoria "Extra"

As peras classificadas nesta categoria devem ser de qualidade superior. Devem apresentar a forma, o desenvolvimento e a coloração característicos da variedade e estar providas do pedúnculo intacto.

A polpa não deve apresentar qualquer deterioração e a epiderme deve estar isenta de carepa rugosa.

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.

As peras não devem apresentar concreções na polpa.

##### ii) Categoria I

As peras classificadas nesta categoria devem ser de boa qualidade. Devem apresentar a forma, o calibre e a coloração característicos da variedade <sup>(1)</sup>.

A polpa não deve apresentar qualquer deterioração e a epiderme deve estar isenta de carepa rugosa.

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

- um ligeiro defeito de forma,
- um ligeiro defeito de desenvolvimento,
- ligeiros defeitos de coloração,
- ligeiros defeitos da epiderme, que não devem exceder:
  - 2 cm de comprimento no caso dos defeitos de forma alongada,
  - 1 cm<sup>2</sup> de superfície total para os outros defeitos, excepto no caso do pedrado (*Venturia pirina* e *V. inaequalis*), cuja superfície total não deve exceder 0,25 cm<sup>2</sup>,
  - 1 cm<sup>2</sup> de superfície total para as pisaduras ligeiras.

O pedúnculo pode estar ligeiramente danificado.

As peras não devem apresentar concreções na polpa.

##### iii) Categoria II

Esta categoria abrange as peras que não podem ser classificadas nas categorias superiores, mas que respeitam as características mínimas acima definidas.

A polpa não deve apresentar defeitos graves.

<sup>(1)</sup> O anexo da presente norma contém uma lista não exaustiva de variedades de frutos grandes e de peras de Verão.

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

- defeitos de forma,
- defeitos de desenvolvimento,
- defeitos de coloração,
- ligeira carepa rugosa,
- defeitos da epiderme, que não devem exceder:
  - 4 cm de comprimento no caso dos defeitos de forma alongada,
  - 2,5 cm<sup>2</sup> de superfície total para os outros defeitos, excepto no caso do pedrado (*Venturia pirina* e *V. inaequalis*), cuja superfície total não deve exceder 1 cm<sup>2</sup>,
  - 2 cm<sup>2</sup> de superfície total para as pisaduras ligeiras.

### III. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALIBRAGEM

O calibre é determinado pelo diâmetro máximo da secção equatorial.

O calibre mínimo exigido para cada categoria é o seguinte:

	“Extra”	Categoria I	Categoria II
Variedades de frutos grandes <sup>2</sup>	60 mm	55 mm	55 mm
Outras variedades	55 mm	50 mm	45 mm

Às variedades de peras de Verão que constam do anexo da presente norma, não será exigido um calibre mínimo.

A fim de garantir um calibre homogéneo em cada embalagem, a diferença de diâmetro entre os frutos de uma embalagem está limitada a:

- 5 mm para os frutos da categoria “Extra” e os frutos das categorias I e II apresentados em camadas ordenadas,
- 10 mm para os frutos da categoria I apresentados a granel na embalagem ou nas embalagens destinadas ao consumidor.

Não é exigido calibre homogéneo aos frutos da categoria II apresentados a granel na embalagem ou nas embalagens destinadas ao consumidor.

### IV. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS

Em cada lote, 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”

Tolerância total de 5 %, em número ou em peso, de peras que não correspondam às características da categoria, mas que satisfaçam as da categoria I. Dentro desta tolerância, só 0,5 % no total serão produtos que satisfazem as características de qualidade da categoria II.

ii) *Categoria I*

Tolerância total de 10 %, em número ou em peso, de peras que não correspondam às características da categoria, mas que satisfaçam as da categoria II. Dentro desta tolerância, só 1 %, no total, serão produtos que correspondam às características de qualidade da categoria II nem as características mínimas. São excluídos os produtos que apresentem podridões ou quaisquer outras alterações que os tornem impróprios para consumo. No entanto, esta tolerância não se aplica às peras desprovidas de pedúnculo.

iii) *Categoria II*

Tolerância total de 10 %, em número ou em peso, de peras que não correspondam às características da categoria nem às características mínimas. São excluídos os produtos que apresentem podridões ou alterações que os tornem impróprios para consumo.

Dentro desta tolerância podem admitir-se, no máximo, 2 %, em número ou em peso, de frutos que apresentem os defeitos seguintes:

- lesões ligeiras ou fendas não cicatrizadas,
- vestígios muito ligeiros de podridão,
- presença de parasitas vivos no fruto e/ou alterações da polpa devidas a parasitas.

**B. Tolerâncias de calibre**

Para todas as categorias:

- a) Para os frutos sujeitos às regras de homogeneidade, 10 %, em número ou em peso, de frutos que satisfaçam os requisitos do calibre imediatamente superior ou inferior ao mencionado na embalagem, com, para os frutos classificados no mais pequeno calibre admitido, uma variação máxima de 5 mm aquém do mínimo;
- b) Para os frutos não sujeitos às regras de homogeneidade, 10 %, em número ou em peso, de frutos que não alcancem o calibre mínimo previsto, com uma variação máxima de 5 mm aquém desse calibre.

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

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e comportar apenas peras da mesma origem, variedade, qualidade, calibre (em caso de calibragem) e estado de maturação.

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

Contudo, uma unidade de venda <sup>(1)</sup> pode conter uma mistura de peras de variedades claramente diferentes, desde que sejam homogéneas em termos de qualidade e de origem, no que respeita a cada variedade em causa.

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

**B. Acondicionamento**

As peras devem ser acondicionadas de modo a ficarem convenientemente protegidas.

Os materiais utilizados no interior das embalagens devem estar limpos e não 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.

Os rótulos apostos individualmente nos produtos não devem, ao ser retirados, deixar marcas visíveis de cola, nem defeitos da epiderme.

As embalagens devem estar isentas de corpos estranhos.

<sup>(1)</sup> A unidade de venda deve ser concebida de molde a ser comprada na sua totalidade.

## VI. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À MARCAÇÃO

Cada embalagem <sup>(1)</sup> deve ostentar, em caracteres legíveis, indelévels, visíveis do exterior e agrupados do mesmo lado, as seguintes indicações:

### A. Identificação

Embalador e/ou expedidor/carregador:

— Nome e morada (rua/cidade/região/código postal e país, se for diferente do país de origem),

ou

— código reconhecido oficialmente pela autoridade nacional <sup>(2)</sup>.

### B. Natureza do produto

— “Peras”, se o conteúdo não for visível do exterior,

— Nome da variedade. No caso de unidades de venda que contenham uma mistura de peras de variedades diferentes, indicar os nomes de cada variedade.

### C. Origem do produto

— País de origem e, eventualmente, zona de produção ou denominação nacional, regional ou local. No caso das unidades de venda que contenham uma mistura de variedades de peras claramente diferentes de origens diversas, a indicação de cada um dos países de origem na proximidade imediata do nome da variedade correspondente.

### D. Características comerciais

— Categoria,

— Calibre ou, no caso dos frutos embalados em camadas ordenadas, número de unidades. Se a identificação for efectuada através do calibre, este é indicado:

a) no caso de produtos sujeitos às regras de homogeneidade, pelos diâmetros mínimo e máximo;

b) no caso de produtos não sujeitos às regras de homogeneidade, pelo diâmetro do fruto mais pequeno da embalagem, seguido da expressão “e mais” ou de uma denominação equivalente ou, se for caso disso, do diâmetro do maior fruto da embalagem.

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

Não é necessário que as indicações previstas no primeiro parágrafo figurem nas embalagens quando estas últimas contiverem embalagens de venda claramente visíveis do exterior e em cada uma delas figurarem essas indicações. As embalagens devem estar isentas de qualquer marcação susceptível de induzir em erro. Se as embalagens se apresentarem em paletes, as referidas indicações devem constar de uma ficha colocada, de forma visível, no mínimo, em duas faces da palete.

<sup>(1)</sup> As unidades de produtos pré-embalados para venda directa ao consumidor não estão sujeitas a estas disposições de marcação, mas devem cumprir os requisitos nacionais. Contudo, a marcação em causa, figuram, em qualquer circunstância, nas embalagens de transportes dessas unidades.

<sup>(2)</sup> A legislação nacional de alguns países exige a declaração explícita do nome e morada. Contudo, quando for utilizado um código, a indicação “embalador e/ou expedidor” (ou uma abreviatura equivalente) deve figurar na proximidade desse código, o qual é precedido do código ISO 3166 (alfa) do país/região do país de reconhecimento, se este não for o país de origem.

## Apêndice

**CrITÉRIOS de calibre para peras**

FG = Variedades de frutos grandes

PV = Peras de Verão, para as quais não é exigido um calibre mínimo.

**Lista não exaustiva de variedades de frutos grandes e de peras de Verão**

As variedades, de frutos pequenos e outras, não constantes da lista podem ser comercializadas desde que respeitem as disposições relativas à calibragem estabelecidas no ponto III da presente norma.

Algumas das variedades enumeradas na lista que se segue podem ser comercializadas sob nomes comerciais para os quais foi pedida ou obtida a protecção num ou vários países. A primeira e a segunda colunas do quadro seguinte não se destinam a conter esses nomes de marcas comerciais. Determinadas marcas conhecidas figuram na terceira coluna apenas a título informativo.

Variedade	Sinónimos	Marcas comerciais	Calibre
Abbé Fétel	Abate Fetel		L
Abugo o Siete en Boca			PV
Aka			PV
Alka			L
Alsa			L
Amfora			L
Alexandrine Douillard			L
Bergamotten			PV
Beurré Alexandre Lucas	Lucas		L
Beurré Bosc	Bosc, Beurré d'Apremont, Empereur Alexandre, Kaiser Alexander		L
Beurré Clairgeau			L
Beurré	Hardenpont		L
Beurré Giffard			PV
Beurré précoce Morettini	Morettini		PV
Blanca de Aranjuez	Agua de Aranjuez, Espadona, Blanquilla		PV
Carusella			PV
Castell	Castell de Verano		PV
Colorée de Juillet	Bunte Juli		PV
Comice rouge			L
Concorde			L
Condoula			PV
Coscia	Ercolini		PV
Curé	Curato, Pastoren, Del cura de Ouro, Espadon de invierno, Bella de Berry, Lombardia de Rioja, Batall de Campana		L
D'Anjou			L
Dita			L
D. Joaquina	Doyenné de Juillet		PV

Variedade	Sinónimos	Marcas comerciais	Calibre
Doyenné d'hiver	Winterdechant		L
Doyenné du Comice	Comice, Vereinsdechant		L
Erika			L
Etrusca			PV
Flamingo			GF
Forelle			GF
Général Leclerc		Amber Grace™	GF
Gentile			PV
Golden Russet Bosc			GF
Grand champion			GF
Harrow Delight			GF
Jeanne d'Arc			GF
Joséphine			GF
Kieffer			GF
Klapa Mílule			GF
Leonardeta	Mosqueruela, Margallon, Colorada de Alcanadre, Leonarda de Magallon		PV
Lombacad		Cascade®	GF
Moscarella			PV
Mramornaja			L
Mustafabey			PV
Packham's Triumph	Williams d'Automne		GF
Passe Crassane	Passa Crassana		L
Perita de San Juan			PV
Pérola			PV
Pitmaston	Williams Duchesse		GF
Précoce de Trévoux	Trévoux		PV
Président Drouard			GF
Rosemarie			GF
Suvenirs			GF
Santa Maria	Santa Maria Morettini		PV
Spadoncina	Agua de Verano, Agua de Agosto		PV
Taylors Gold			GF
Triomphe de Vienne			GF
Vasarine Sviestine			GF
Williams Bon Chrétien	Bon Chrétien, Bartlett, Williams, Summer Bartlett		GF»

## PARTE C

«Parte 10: Norma de comercialização relativa aos tomates

**I. DEFINIÇÃO DO PRODUTO**

A presente norma diz respeito aos tomates das variedades (cultivares) de *Lycopersicum esculentum* que se destinam a ser apresentados ao consumidor no estado fresco, com exclusão dos tomates para transformação industrial.

Distinguem-se quatro tipos comerciais de tomate:

- “redondos”,
- “com nervuras”,
- “oblongos” ou “alongados”,
- tomates “cereja” (incluindo os tomates “cocktail”).

**II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE**

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

- inteiros,
- são; os produtos que apresentem podridões ou alterações que os tornem impróprios para consumo são excluídos,
- limpos, praticamente isentos de corpos estranhos visíveis,
- com aspecto fresco,
- praticamente isentos de parasitas,
- isentos de ataques de parasitas na polpa,
- isentos de humidades exteriores anormais,
- isentos de odores e/ou sabores estranhos.

Os pedúnculos dos tomates em cacho devem apresentar-se frescos, são, limpos e isentos de folhas ou corpos estranhos visíveis.

O desenvolvimento e o estado dos tomates devem permitir-lhes:

- suportar o transporte e as manipulações a que são sujeitos,
- chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias.

**B. Classificação**

Os tomates são classificados nas três categorias a seguir definidas:

i) *Categoria Extra*

Os tomates classificados nesta categoria devem ser de qualidade superior, de polpa firme e apresentar a forma, o aspecto e o desenvolvimento característicos da variedade em questão.

A sua coloração, relacionada com o estado de maturação, deve permitir-lhes satisfazer os requisitos do último parágrafo do ponto A *supra*.

Não devem apresentar partes verdes ou outros defeitos, com exceção 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 tomates classificados nesta categoria devem ser de boa qualidade, razoavelmente firmes e característicos da variedade.

Devem estar isentos de fendas e de partes verdes visíveis. 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,
- ligeiros defeitos de coloração,
- ligeiras alterações da epiderme,
- pisaduras muito ligeiras.

Além disso, os tomates “com nervuras” podem apresentar:

- fendas cicatrizadas com o comprimento máximo de 1 cm,
- protuberâncias não excessivas,
- um pequeno umbigo, mas sem formações suberosas,
- cicatrizes suberosas de forma umbilical no ponto pistilar cuja superfície total não exceda 1 cm<sup>2</sup>,
- uma fina cicatriz pistilar de forma alongada (semelhante a uma costura) cujo comprimento não ultrapasse dois terços do diâmetro máximo do fruto.

iii) *Categoria II*

Esta categoria abrange os tomates que não podem ser classificados nas categorias superiores, mas que respeitam as características mínimas acima definidas.

Os tomates devem ser suficientemente firmes (mas podem ser ligeiramente menos firmes do que os classificados na categoria I) e não devem apresentar fissuras não cicatrizadas.

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

- defeitos de forma, desenvolvimento e coloração,
- defeitos na epiderme ou pisaduras, desde que não deteriorem significativamente o fruto,
- fissuras cicatrizadas com o comprimento máximo de 3 cm, no caso dos tomates “redondos”, “com nervuras” ou “oblongos”.

Além disso, os tomates “com nervuras” podem apresentar:

- protuberâncias mais acentuadas em comparação com a categoria I, mas sem deformações,
- um “umbigo”,
- cicatrizes suberosas de forma umbilical no ponto pistilar cuja superfície total não exceda 2 cm<sup>2</sup>,
- uma fina cicatriz pistilar de forma alongada (semelhante a uma costura).

### III. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALIBRAGEM

O calibre é determinado pelo diâmetro máximo da secção equatorial, por peso ou número.

As seguintes disposições não se aplicam aos tomates em cacho e são facultativas para a categoria II.

Garantir um calibre homogéneo:

a) A diferença máxima de calibre entre os tomates da mesma embalagem está limitada a:

- 10 mm, se o diâmetro do fruto mais pequeno (tal como indicado na embalagem) for inferior a 50 mm,
- 15 mm, se o diâmetro do fruto mais pequeno (tal como indicado na embalagem) for igual ou superior a 50 mm, mas inferior a 70 mm,
- 20 mm, se o diâmetro do fruto mais pequeno (tal como indicado na embalagem) for igual ou superior a 70 mm, mas inferior a 100 mm,
- sem limite para as diferenças de calibre para frutos com diâmetro igual ou superior a 100 mm.

Se forem aplicados os códigos de calibre, há que respeitar os códigos e limites do seguinte quadro:

Código de calibre	Diâmetro (mm)
0	≤ 20
1	> 20 ≤ 25
2	> 25 ≤ 30
3	> 30 ≤ 35
4	> 35 ≤ 40
5	> 40 ≤ 47
6	> 47 ≤ 57
7	> 57 ≤ 67
8	> 67 ≤ 82
9	> 82 ≤ 102
10	> 102

b) Para os tomates calibrados por peso ou número, a diferença de calibre deve corresponder ao ponto a).

#### IV. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS

Em cada lote, são admitidas tolerâncias de qualidade e de calibre no que respeita a produtos que não satisfazem as características da categoria indicada.

##### A. Tolerâncias de qualidade

###### i) *Categoria Extra*

Tolerância total de 5 %, em número ou em peso, de tomates que não correspondam às características da categoria, mas que respeitem as da categoria I. Dentro desta tolerância, só 0,5 % no máximo serão produtos que satisfazem as características de qualidade da categoria II.

###### ii) *Categoria I*

Tolerância total de 10 %, em número ou em peso, de tomates que não correspondam às características da categoria, mas que respeitem as da categoria II. Dentro desta tolerância, só 1 %, no máximo, serão produtos que não correspondem às características de qualidade da categoria II nem as características mínimas. São excluídos os produtos que apresentem podridões ou alterações que os tornem impróprios para consumo. No caso dos tomates em cacho, 5 %, em número ou em peso, de tomates separados do pedúnculo.

###### iii) *Categoria II*

Tolerância total de 10 %, em número ou peso, de tomates que não correspondam às características da categoria nem às características mínimas. São excluídos os produtos que apresentem podridões ou alterações que os tornem impróprios para consumo. No caso dos tomates em cacho, 10 %, em número ou em peso, de tomates separados do pedúnculo.

##### B. Tolerâncias de calibre

Para todas as categorias: 10 %, em número ou peso, de tomates em conformidade com o calibre imediatamente superior ou inferior ao especificado.

#### V. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO

##### A. Homogeneidade

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

Os tomates classificados nas categorias "Extra" e I devem ser praticamente homogéneos no que diz respeito à sua maturação e coloração. Os tomates "oblongos" devem ainda ter um comprimento suficientemente uniforme.

Contudo, uma unidade de venda<sup>(1)</sup> pode conter uma mistura de tomates de cor, variedade e/ou tipo comercial claramente diferentes, desde sejam homogéneos em termos de qualidade e de origem, no que respeita a cada cor, variedade e/ou tipo comercial em causa.

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

##### B. Acondicionamento

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

Os materiais utilizados no interior das embalagens devem estar limpos e não 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.

<sup>(1)</sup> A unidade de venda deve ser concebida de molde a ser comprada na sua totalidade.

As embalagens devem estar isentas de corpos estranhos.

## VI. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À MARCAÇÃO

Cada embalagem <sup>(1)</sup> deve ostentar, em caracteres legíveis, indeléveis, visíveis do exterior e agrupados do mesmo lado, as seguintes indicações:

A.

### Identificação

Embalador e/ou expedidor/carregador:

— Nome e morada (rua/cidade/região/código postal e país, se for diferente do país de origem),

ou

— código reconhecido oficialmente pela autoridade nacional <sup>(2)</sup>.

### B. Natureza do produto

“Tomates” ou “tomates em cacho” e o tipo comercial, se o conteúdo não for visível do exterior. Estas indicações são obrigatórias em todos os casos para os tomates “cereja” (ou “cocktail”), em cacho ou não.

— “Mistura de tomates”, ou denominação equivalente, no caso das unidades de venda que contenham uma mistura de tomates de cor, variedade e/ou tipo comercial claramente diferentes. Se o produto não for visível do exterior, indicar as cores, variedades ou os tipos comerciais da unidade de venda,

— Nome da variedade (facultativo).

### C. Origem do produto

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

No caso de unidades de venda que contenham uma mistura de cores, variedades e/ou tipos comerciais de tomates claramente diferentes de várias origens, indicar cada país de origem, na proximidade imediata do nome da cor e/ou do tipo comercial correspondente.

D.

### Características comerciais

— Categoria,

— Calibre (em caso de calibragem), expresso pelos diâmetros mínimo e máximo.

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

— Não é necessário que as indicações previstas no primeiro parágrafo figurem nas embalagens quando estas últimas contiverem embalagens de venda claramente visíveis do exterior e em cada uma delas figurarem essas indicações. As embalagens devem estar isentas de qualquer marcação susceptível de induzir em erro. Se as embalagens se apresentarem em paletes, as referidas indicações devem constar de uma ficha colocada, de forma visível, no mínimo, em duas faces da paleta.

---

<sup>(1)</sup> As unidades de produtos pré-embalados para venda directa ao consumidor não estão sujeitas a estas disposições de marcação, mas devem cumprir os requisitos nacionais. Contudo, a marcação em causa, figuram, em qualquer circunstância, nas embalagens de transportes dessas unidades.

<sup>(2)</sup> A legislação nacional de alguns países exige a declaração explícita do nome e morada. Contudo, quando for utilizado um código, a indicação “embalador e/ou expedidor” (ou uma abreviatura equivalente) deve figurar na proximidade desse código, o qual é precedido do código ISO 3166 (alfa) do país/região do país de reconhecimento, se este não for o país de origem.»