Este documento constitui um instrumento de documentação e não vincula as instituições

►**B**

REGULAMENTO (CEE) N.º 2320/89 DA COMISSÃO

de 28 de Julho de 1989

►M1 que prevê exigências mínimas de qualidade para os pêssegos em calda e/ou em sumo natural de frutos no quadro do regime de ajuda à produção ◄

(JO L 220 de 29.7.1989, p. 54)

Alterado por:

		Jornal Oficial		
		n.º	página	data
►**M1**	Regulamento (CE) n.º 996/2001 da Comissão de 22 de Maio de 2001	L 139	9	23.5.2001

▼B

REGULAMENTO (CEE) N.º 2320/89 DA COMISSÃO

de 28 de Julho de 1989

►M1 que prevê exigências mínimas de qualidade para os pêssegos em calda e/ou em sumo natural de frutos no quadro do regime de ajuda à produção ◄

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Económica Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CEE) n.º 426/86 do Conselho, de 24 de Fevereiro de 1986, que estabelece a organização comum de mercado no sector dos produtos transformados à base de frutas e produtos hortícolas [1], com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) n.º 1125/89 [2], e, nomeadamente, o n.º 4 do seu artigo 6.º,

Considerando que o n.º 1 do artigo 2.º do Regulamento (CEE) n.º 426/86 estabeleceu um regime de ajuda à produção para certos produtos; que o n.º 1, alínea b), do artigo 6.º dispõe que a ajuda só é paga em relação aos produtos que correspondam às normas de qualidade mínima a estabelecer;

Considerando que tais exigências mínimas têm em vista evitar o fabrico de produtos para os quais não há procura ou que provocariam distorções no mercado; que as exigências devem basear-se em processos de fabrico tradicionais e leais;

Considerando que o Regulamento (CEE) n.º 1290/85 da Comissão [3] estabeleceu as exigências de qualidade mínima para os pêssegos em calda; que convém adaptar as disposições assim adoptadas a fim de tomar em consideração a extensão do regime de ajuda aos pêssegos conservados em sumo natural de fruta nos termos do referido Regulamento (CEE) n.º 1125/89 do Conselho; que, com uma preocupação de clareza, é conveniente retomar no novo texto as exigências de qualidade mínima assim adoptadas;

Considerando que as exigências qualitativas previstas pelo presente regulamento constituem normas de execução complementares das disposições do Regulamento (CEE) n.º 1599/84, de 5 de Junho de 1984, que estabelece modalidades de aplicação do regime de ajuda à produção para os produtos transformados à base de frutas e produtos hortícolas [4], com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) n.º 2260/89 [5];

Considerando que as medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité de Gestão das Produtos Transformados à base de Frutas e Produtos Hortícolas,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

▼M1

Artigo 1.º

O presente regulamento estabelece as exigências mínimas de qualidade que devem satisfazer as conservas de pêssegos em calda e/ou em sumo natural de frutos definidas no n.º 2 do artigo 1.º do Regulamento (CE) n.º 449/2001.

---

(1) JO n.º L 49 de 27. 2. 1986, p. 1.
(2) JO n.º L 118 de 29. 4. 1989, p. 29.
(3) JO n.º L 133 de 22. 5. 1985, p. 8.
(4) JO n.º L 152 de 8. 6. 1984, p. 16.
(5) JO n.º L 216 de 27. 7. 1989, p. 46.

▼B

Artigo 2.º

No fabrico dos pêssegos em calda e/ou conservados em sumo natural de fruta só podem utilizar-se os pêssegos *Prunus persica L,* com exclusão das nectarinas. A matéria-prima deve ser fresca, sã, limpa e adequada à transformação.

Antes da sua utilização no fabrico de pêssegos em conserva, a matéria-prima pode ter sido refrigerada.

Artigo 3.º

1. Os pêssegos em calda e/ou conservados em sumo natural de fruta devem ser apresentados segundo um dos modo definidos no n.º 2.

2. Na acepção do presente regulamento, os modos de apresentação são os seguintes:

a) «Pêssegos inteiros»: frutos inteiros, não descaroçados;

b) «Metades»: frutos descaroçados, cortados no sentido vertical em dois bocados aproximadamente iguais;

c) «Quartos»: frutos descaroçados, cortados em quatro bocados aproximadamente iguais;

d) «Gomos»: frutos descaroçados, cortados em mais de quatro bocados cuneiformes;

c) «Pedaços»: frutos descaroçados, cortados em bocados cúbicos.

3. Cada recipente de pêssegos em calda e/ou de pêssegos conservados em sumo natural de fruta conterá, apenas, frutos apresentados do mesmo modo. Os frutos ou partes de frutos devem ter uma grossura praticamente uniforme. Não pode haver qualquer outro fruto no recipiente.

4. A cor dos pêssegos em conserva deve ser característica do tipo utilizado. Os bocados manifestamente próximos do caroço ou que dele faziam parte e que perderam a cor depois de conservados são considerados como apresentando uma cor característica normal.

Os recipentes de pêssegos em calda e/ou de pêssegos em sumo natural de fruta não devem conter unidades com partes verdes.

5. Os pêssegos em conserva devem ser isentos de matérias estranhas de origem não vegetal, bem como de sabores e de odores estranhos. O fruto deve ser carnudo e pode ser de uma consistência variável mas não pode ser nem demasiado mole, nem demasiado duro.

6. Os pêssegos em conserva devem ser praticamente isentos:

a) De matérias estranhas, de origem vegetal;

b) De peles;

c) De unidades alteradas.

Os frutos inteiros, as metades e os quartos devem ser praticamente isentos de unidades danificadas mecanicamente.

Artigo 4.º

1. Os frutos ou partes de frutos são considerados como tendo um tamanho praticamente uniforme quando, num recipiente, o peso da maior unidade não ultrapasse duas vezes o da mais pequena unidade.

Se houver menos de 20 unidades num recipiente, pode negligenciar-se uma unidade. Aquando da determinação das unidades maiores e mais pequenas as unidades partidas não devem ser tomadas em consideração.

2. Para efeitos do n.º 4 do artigo 3.º, as cores consideradas como normais para o tipo são as seguinte:

— amarelo, incluindo os tipos de tonalidade em que a cor predominante vai do amarelo pálido ao vermelho alaranjado vivo,

▼B

— branco, incluindo os tipos de tonalidade em que a cor predominante vai do branco ao branco amarelado.

3. Os pêssegos em calda e/ou os pêssegos em sumo natural de fruta são considerados como preenchendo as condições fixadas no n.º 6 do artigo 3.º quando não são ultrapassadas as tolerâncias seguintes:

Forma		
	Pêssegos inteiros, metades e quartos	Outros
Caroço ou fragmento de caroço	2 caroços	2 caroços
Unidades alteradas	10 % em número	1 500 g
Unidades danificadas mecanicamente	5 % em número	não aplicável
Peles	150 cm^2 de agregação	150 cm^2 de agregação
Matérias estranhas, não nocivas, de origem vegetal	20 fragmentos	20 fragmentos

As tolerâncias admitidas que não sejam as fixadas por referência à percentagem do número são válidas por 10 quilogramas de peso líquido escorrido.

Os caroços não são considerados como defeito nos pêssegos inteiros em calda e/ou em sumo natural de fruta.

4. Para efeitos do n.º 3, entende-se por:

a) «Caroço ou fragmento de caroços», os caroços inteiros ou bocados de caroços duros e ponteagudos.

   Os fragmentos de caroços cuja maior dimensão é inferior a 5 milímetros, sem bicos ou bordas cortantes, não são tomados em consideração. Os bocados de caroços são considerados como equivalentes a um caroço quando:

   — um bocado for maior do que uma metade de caroço,

   — foram encontrados três bocados no total;

b) «Unidades alteradas», os frutos descorados à superfície ou com manchas que contrastam nitidamente com a cor do conjunto e que podem penetrar na polpa, nomeadamente as pisaduras, as manchas e as manchas escuras;

c) «Unidades danificadas mecanicamente», as unidades divididas em várias partes e que são consideradas como uma única unidade se todas essas partes juntas equivalerem à grossura de uma unidade inteira ou as unidades cujo corte foi excessivo e que apresentam entalhes à superfície, o que prejudica gravemente o aspecto. As metades que não foram cortadas no sentido vertical são igualmente consideradas como danificadas mecanicamente;

d) «Peles» a pele que adere à polpa do pêssego e a que se encontra despegada no recipiente;

e) «Matérias estranhas não nocivas, de origem vegetal», as matérias vegetais que não têm a ver com o próprio fruto ou que faziam parte do fruto fresco mas que deviam ter sido retiradas no decurso da transformação, nomeadamente os pés e as folhas e partes destas, com exclusão das cascas e dos caroços ou fragmentos de caroços.

Artigo 5.º

1. Os pêssegos e a calda e/ou o sumo natural de fruta no recipiente devem ocupar pelo menos 90 % da respectiva capacidade em água.

O peso líquido escorrido do fruto é em média pelo menos igual à percentagem seguinte de capacidade de água, expressa em gramas, do recipiente:

▼B

Modo de apresentação	Recipientes tendo um capacidade de água nominal de	
	425 ml ou mais	menos de 425 ml
Pêssegos inteiros	52	50
Metades	55	50
Quartos	58	50
Gomos	58	50
Pedaços	58	55

3. Quando os pêssegos em calda e/ou os pêssegos em sumo natural de fruta são acondicionados em recipientes de vidro, a capacidade de água é reduzida de 20 mililitros antes do cálculo das percentagens referidas nos n.os 1 e 2.

4. Todos os recipientes devem ter uma marca que permita identificar a data e o ano de manufactura, bem como o transformador. Esssa marcação, que pode ser realizada segundo um código, é aprovada pelas autoridades competentes do Estado-membro no qual teve lugar a manufactura; as referidas autoridades podem adoptar disposições complementares em matéria de marcação.

Artigo 6.º

Todos os dias e com intervalos regulares durante o período de transformação, o transformador verificará se os pêssegos em calda e/ou em sumo natural de fruta correspondem às condições requeridas para beneficiarem da ajuda. Os resultados da verificação são registados.

Artigo 7.º

É revogado o Regulamento (CEE) n.º 1290/85.

Artigo 8.º

O presente regulamento entra em vigor na data da sua publicação no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*.

É aplicável a partir de 1 de Julho de 1989.

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