

REGULAMENTO (CE) N.º 1559/2006 DA COMISSÃO**de 18 de Outubro de 2006****que prevê exigências mínimas de qualidade para as peras Williams e Rocha em calda e/ou em sumo natural de frutos no quadro do regime de ajuda à produção****(Versão codificada)**

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

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 6.º,

Considerando o seguinte:

- (1) O Regulamento (CEE) n.º 2319/89 da Comissão, de 28 de Julho de 1989, que prevê exigências mínimas de qualidade para as peras Williams e Rocha em calda e/ou em sumo natural de frutos no quadro do regime de ajuda à produção ⁽²⁾, foi alterado de modo substancial ⁽³⁾, sendo conveniente, por uma questão de lógica e clareza, proceder à codificação do referido regulamento.
- (2) O primeiro parágrafo do artigo 2.º do Regulamento (CE) n.º 2201/96 estabeleceu um regime de ajuda à produção para certos produtos enumerados no seu anexo I.
- (3) As exigências mínimas de qualidade a estabelecer têm por objectivo evitar o fabrico de produtos para os quais não existe procura ou que possam provocar distorções no mercado. As exigências devem basear-se em processos de fabrico tradicionais e leais.
- (4) As exigências qualitativas previstas pelo presente regulamento constituem normas de execução complementares das disposições do 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 ⁽⁴⁾.

- (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.

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

O presente regulamento estabelece as exigências mínimas de qualidade que devem satisfazer as conservas de peras Williams e Rocha em calda e/ou em sumo natural de fruta (a seguir denominadas «peras em calda e/ou em sumo natural de fruta») definidas no ponto 2 do artigo 2.º do Regulamento (CE) n.º 1535/2003.

Artigo 2.º

Para a fabricação das peras em calda e/ou em sumo natural de fruta apenas são utilizadas as peras da espécie *Pyrus Communis L.* variedades Williams e Rocha. A matéria-prima deve ser fresca, sã, limpa e adequada à transformação.

Antes da sua utilização, no fabrico de peras em calda e/ou em sumo natural de fruta, a matéria-prima pode ter sido refrigerada.

Artigo 3.º

1. As peras em calda e/ou em sumo natural de fruta devem ser fabricadas segundo um dos processos definidos no n.º 2.
2. Para efeitos do presente regulamento, as peras apresentam-se dos seguintes modos:
 - a) «Frutos inteiros», frutos inteiros, com endocarpo, com ou sem pedúnculos;
 - b) «Metades», frutos (sem endocarpo) cortados em duas partes aproximadamente iguais;
 - c) «Quartos», frutos (sem endocarpo) cortados em quatro partes aproximadamente iguais;

⁽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).

⁽²⁾ JO L 220 de 29.7.1989, p. 51. Regulamento alterado pelo Regulamento (CE) n.º 996/2001 (JO L 139 de 23.5.2001, p. 9).

⁽³⁾ Ver anexo I.

⁽⁴⁾ JO L 218 de 30.8.2003, p. 14. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1663/2005 (JO L 267 de 12.10.2005, p. 22).

d) «Pedaços», frutos (sem endocarpo) cortados em mais de quatro partes cuneiformes;

e) «Dados», frutos (sem endocarpo) cortados em porções cúbicas de dimensões regulares.

3. Cada recipiente só pode conter peras em calda e/ou peras em sumo natural de fruta com a mesma forma de apresentação. Os frutos ou as partes de fruto devem apresentar dimensões praticamente uniformes. Nenhum outro tipo de fruto pode ser encontrado no recipiente.

4. A coloração das peras em calda e/ou em sumo natural de fruta deve ser característica da variedade Williams ou Rocha. Não se considera defeito uma ligeira descoloração rosada. As peras em calda que contenham ingredientes especiais devem ser consideradas como possuindo a coloração característica, desde que os ingredientes utilizados não provoquem descoloração anormal.

5. As peras em calda ou em sumo natural de fruta devem apresentar-se isentas de substâncias estranhas de origem não vegetal, bem como de sabor e cheiro estranhos. O fruto deve ser carnudo, de consistência variável, mas não pode ser nem demasiado mole nem demasiado duro.

6. As peras em calda e/ou em sumo natural de fruta devem apresentar-se praticamente isentas:

a) De substâncias estranhas, de origem vegetal;

b) De peles;

c) De unidades deterioradas.

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

Artigo 4.º

1. Os frutos ou as partes de fruto são considerados de dimensão praticamente uniforme se, na embalagem, o peso da unidade maior não ultrapassar o dobro do peso da unidade menor.

Se houver menos de 20 unidades num recipiente, pode negligenciar-se uma unidade. Para a determinação das unidades maiores e mais pequenas, não são tidas em consideração as unidades partidas.

2. As peras em calda e/ou em sumo natural de fruta consideram-se como satisfazendo o disposto no n.º 6 do artigo 3.º, desde que não sejam excedidas as tolerâncias seguintes:

	Formas de apresentação	
	Frutos inteiros, metades e quartos	Outras formas
Unidades deterioradas	15 % em número	1,5 kg
Unidades danificadas mecanicamente	10 % em número	não aplicável
Pele	100 cm ² de agregado	100 cm ² de agregado
Substâncias estranhas, de origem vegetal:		
— endocarpos	10 unidades	10 unidades
— sementes de peras destacadas	80	80
— outras substâncias incluindo fragmentos de endocarpo destacados	60 fragmentos	60 fragmentos

As tolerâncias admitidas, para além das fixadas por referência a uma percentagem em número, são válidas para 10 quilogramas de peso líquido escorrido.

Os endocarpos não devem ser considerados como um defeito nos «frutos inteiros» com endocarpo.

3. Para efeitos do n.º 2, entende-se por:

a) «Unidades deterioradas», os frutos com descoloração superficial ou com manchas que contrastem nitidamente com a

coloração do conjunto e que possam penetrar na polpa, nomeadamente pisaduras, pintas e manchas escuras;

b) «Unidades danificadas mecanicamente», as unidades divididas em várias partes; se, ao serem agrupadas, as porções forem equivalentes ao tamanho de uma unidade inteira, são consideradas como uma só unidade; ou as unidades cuja preparação for excessiva e compreender cortes importantes na superfície que prejudiquem gravemente o aspecto;

- c) «Pele», a epiderme que adere à polpa da pêra e a que pode ser encontrada solta no recipiente;
- d) «Substâncias estranhas, de origem vegetal», substâncias vegetais sem relação com o fruto e que não faziam parte do fruto fresco, que deviam ter sido eliminadas no decurso da transformação e, nomeadamente, os endocarpos, sementes, pedúnculos, folhas e respectivas partes. Deve, todavia, excluir-se a epiderme;
- e) «Endocarpo», o local onde se alojam as sementes ou partes deste, aderente ou não, contendo ou não sementes; as porções de endocarpo são consideradas equivalentes a uma unidade se, ao serem agrupadas, representarem aproximadamente a metade de um endocarpo;
- f) «Sementes de pêra destacadas», as sementes não contidas no endocarpo mas que flutuam no recipiente.

Artigo 5.º

1. As peras e a calda e/ou o sumo natural de fruta devem ocupar pelo menos 90 % do volume de água do recipiente que as contenha.

2. O peso líquido escorrido do fruto deve ser, em média, pelo menos igual à percentagem seguinte do volume de água do recipiente, expresso em gramas.

Formas de apresentação	Recipientes contendo um volume nominal de água de	
	igual ou superior a 425 ml	inferior a 425 ml
Frutos inteiros	50	46
Metades	54	46
Quartos	56	46
Pedaços	56	46
Dados	56	50

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

Feito em Bruxelas, em 18 de Outubro de 2006.

3. Sempre que as peras em calda e/ou em sumo natural de fruta sejam acondicionadas em recipientes de vidro, o volume de água é reduzido de 20 mililitros, antes de as percentagens referidas nos n.ºs 1 e 2 serem calculadas.

4. Todos os recipientes devem obedecer a uma marcação que permita identificar a data e o ano de fabrico, bem como o fabricante. Esta marcação, que pode ser realizada em código, é aprovada pelas autoridades competentes do Estado-Membro em que se tiver efectuado o fabrico.

Essas autoridades podem adoptar disposições complementares em matéria de marcação.

Artigo 6.º

Diariamente, durante o período de transformação e com intervalos regulares, o transformador deve verificar se as peras em calda e/ou em sumo natural de fruta correspondem às condições requeridas para beneficiarem da ajuda. Os resultados da verificação devem ser registados.

Artigo 7.º

O Regulamento (CEE) n.º 2319/89 é revogado.

As referências ao regulamento revogado devem entender-se como sendo feitas para o presente regulamento, e devem ser lidas de acordo com o quadro de correspondência constante do anexo II.

Artigo 8.º

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

Pela Comissão
Mariann FISCHER BOEL
Membro da Comissão

ANEXO I

Regulamento revogado com a alteração

Regulamento (CEE) n.º 2319/89 da Comissão
(JO L 220 de 29.7.1989, p. 51)

Regulamento (CE) n.º 996/2001 da Comissão
(JO L 139 de 23.5.2001, p. 9).

Apenas o seu artigo 2.º

ANEXO II

Quadro de correspondência

Regulamento (CEE) n.º 2319/89	Presente regulamento
Artigos 1.º a 4.º	Artigos 1.º a 4.º
Artigo 5.º, números 1, 2 e 3	Artigo 5.º, números 1, 2 e 3
Artigo 5.º, número 4, primeira frase	Artigo 5.º, número 4, primeiro parágrafo, primeira frase
Artigo 5.º, número 4, segunda frase, primeira parte	Artigo 5.º, número 4, primeiro parágrafo, segunda frase
Artigo 5.º, número 4, segunda frase, segunda parte	Artigo 5.º, número 4, segundo parágrafo
Artigo 6.º	Artigo 6.º
Artigo 7.º	—
—	Artigo 7.º
Artigo 8.º, primeiro parágrafo	Artigo 8.º
Artigo 8.º, segundo parágrafo	—
—	Anexo I
—	Anexo II