

383R2213

4. 8. 83

Jornal Oficial das Comunidades Europeias

Nº L 213/13

REGULAMENTO (CEE) Nº 2213/83 DA COMISSÃO

de 28 de Julho de 1983

que fixa as normas de qualidade para as cebolas e chicórias witloof

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

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

Tendo em conta o Regulamento (CEE) nº 1035/72 do Conselho, de 18 de Maio de 1972 que estabelece a organização comum de mercado no sector das frutas e produtos hortícolas ⁽¹⁾, com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) nº 1738/82 ⁽²⁾ e, nomeadamente, o nº 3 do seu artigo 2º,Considerando que o Regulamento nº 23 ⁽³⁾ fixou no seu Anexo II/6 normas de qualidade para as cebolas; que essas normas foram alteradas pelo Regulamento nº 87/64/CEE ⁽⁴⁾;Considerando que o Regulamento nº 58 ⁽⁵⁾ fixou no seu Anexo I/2 normas de qualidade para as chicórias *witloof*;Considerando que se produziu uma evolução na produção e no comércio desses produtos, nomeadamente no que diz respeito às exigências dos mercados de consumo e de venda por grosso; que, portanto, as normas comuns de qualidade para as cebolas e chicórias *witloof* devem ser alteradas para terem em conta essas novas exigências;Considerando que essas alterações implicam a alteração da categoria de qualidade suplementar definida pelo Regulamento (CEE) nº 1194/69 do Conselho ⁽⁶⁾; que, para a definição desta, é conveniente ter em conta o interesse económico que apresentam para os produtores os produtos em causa e a necessidade de satisfazer as necessidades dos consumidores;

Considerando que as normas são aplicáveis em todos os estádios da comercialização; que o transporte a uma grande distância, o armazenamento de uma certa duração ou as diferentes manipulações às quais os produtos são submetidos podem causar certas alterações devidas à evolução biológica desses produtos ou ao seu carácter mais ou menos perecível; que é, pois, necessário ter em conta estas alterações na aplicação das normas nos estádios da comercialização que já sucedem ao estádio da

expedição; que devendo os produtos da categoria «Extra» ser objecto de uma escolha e de um acondicionamento particularmente cuidados, só deve ser tomada em consideração, no que lhes diz respeito, a diminuição do estado de frescura e de turgescência;

Considerando que, por razões de clareza e de segurança jurídica, bem como para comodidade dos interessados, é conveniente apresentar as normas assim alteradas num texto único;

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

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

*Artigo 1º*As normas de qualidade relativas às cebolas da subposição 07.01 H da pauta aduaneira comum e às chicórias *witloof* da subposição 07.01 D II da pauta aduaneira comum, constam, respectivamente, dos Anexos I e II.

Estas normas aplicam-se a todos os estádios da comercialização, nas condições previstas pelo Regulamento (CEE) nº 1035/72.

Todavia, nos estádios que se sucedem ao da expedição, os produtos podem apresentar em relação às prescrições das normas:

- uma ligeira diminuição do estado de frescura e de turgescência,
- para os produtos classificados nas categorias que não a categoria «Extra», ligeiras alterações devidas à sua evolução e ao seu carácter mais ou menos perecível.

*Artigo 2º*1. São suprimidos os termos «as cebolas» que constam do artigo 2º do Regulamento nº 23, os termos «chicórias *witloof*» que constam do artigo 1º do Regulamento nº 58, bem como os termos «cebolas, chicórias *witloof*» que constam do artigo 1º do Regulamento (CEE) nº 1194/69.

2. São revogados o Anexo II/6 do Regulamento nº 23, o Anexo I/2 do Regulamento nº 58, bem como os Anexos II e III do Regulamento (CEE) nº 1194/69.

Artigo 3º

O presente regulamento entra em vigor em 1 de Setembro de 1983.

⁽¹⁾ JO nº L 118 de 20. 5. 1972, p. 1.⁽²⁾ JO nº L 190 de 1. 7. 1982, p. 7.⁽³⁾ JO nº 30 de 20. 4. 1962, p. 965/62.⁽⁴⁾ JO nº 116 de 21. 7. 1964, p. 1850/64.⁽⁵⁾ JO nº 56 de 7. 7. 1962, p. 1607/62.⁽⁶⁾ JO nº L 157 de 28. 6. 1969, p. 1.

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

Feito em Bruxelas em 28 de Julho de 1983.

Pela Comissão
Poul DALSAER
Membro da Comissão

ANEXO I

NORMA DE QUALIDADE PARA AS CEBOLAS

I. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

A presente norma aplica-se às cebolas das variedades (cultivares) provenientes da *Allium cepa L.*, destinadas a serem entregues nas devidas condições ao consumidor, à excepção das cebolas verdes de folhas inteiras e das cebolas destinadas à transformação industrial.

II. DISPOSIÇÕES RESPEITANTES À QUALIDADE

A norma tem como objectivo definir as qualidades que devem apresentar as cebolas após o acondicionamento e a embalagem.

A. Características mínimas

Em todas as categorias, tendo em conta as disposições especiais previstas para cada categoria e as tolerâncias admitidas, os bolbos devem ser:

- inteiros; todavia, a presença de fissuras superficiais e a ausência parcial da película exterior não são consideradas como defeitos na condição de a polpa não ser visível,
- sãos; são excluídos os produtos atingidos de podridão ou alterações de modo a torná-los impróprios para consumo,
- limpos, praticamente isentos de matéria estranha visível,
- isentos de danos causados pelo gelo,
- suficientemente secos para os fins de utilização prevista (para as cebolas destinadas à conservação, pelo menos as duas primeiras películas exteriores, assim como o caule, devem estar completamente secas),
- isentos de humidade exterior anormal,
- isentos de odor e/ou sabor estranhos.

Outrossim, o caule deve estar torcido ou apresentar um golpe seco e não exceder os 4 centímetros de comprimento (à excepção das cebolas apresentadas em tranças).

As cebolas devem apresentar um estado tal que lhes seja permitido:

- suportar um transporte e uma manutenção
- e
- chegar em condições satisfatórias ao local de destino.

B. Classificação

As cebolas são objecto de uma classificação em três categorias, assim definidas:

(i) Categoria I

As cebolas classificadas nesta categoria devem ser de boa qualidade. Devem apresentar a forma e a coloração típicas da variedade.

Os bolbos devem ser:

- rijos e consistentes,
- não germinados,
- desprovidos de caule oco e resistente,
- isentos de inchaços provocados por um desenvolvimento vegetativo anormal,
- praticamente desprovidos de ramagem radicular (contudo, para as cebolas apanhadas antes da maturação completa, é admitida a presença de ramagens radiculares).

São admitidas ligeiras manchas desde que não afectem, de nenhum modo, a última película pergaminhada que protege a polpa.

(ii) Categoria II

Esta categoria inclui as cebolas que não podem ser classificadas na categoria I mas que correspondem às características mínimas acima definidas.

Devem ser suficientemente rijas e, na condição de manterem as suas características essenciais de qualidade e de apresentação, podem apresentar os seguintes defeitos:

- forma e coloração não típicas da variedade,
- início de germinação (no limite de 10 % em número ou em peso por unidade de apresentação),
- vestígios de atrito,
- marcas ligeiras que resultam de ataques de parasitas ou doenças,
- pequenas fendas cicatrizadas,
- ligeiras pisaduras cicatrizadas, não susceptíveis de prejudicar uma boa conservação.

Podem ser providas da sua ramagem radicular. São admitidas manchas que não afectem, de nenhuma maneira, a última película pergaminhada que protege a polpa.

(iii) *Categoria III* (*)

Esta categoria inclui as cebolas que não podem ser classificadas nas categorias superiores, mas que correspondem às características previstas para a categoria II. Contudo, podem apresentar:

- ligeiros vestígios de terra,
- um início de germinação (no limite de 20 % em número ou em peso por unidade de apresentação),
- pisaduras não susceptíveis de prejudicar a boa conservação do produto.

III. DISPOSIÇÕES RESPEITANTES À CALIBRAGEM

A calibragem é determinada pelo diâmetro máximo da secção equatorial. A diferença de diâmetro entre a cebola mais pequena e a maior contidas na mesma encomenda não deve exceder:

- 5 milímetros quando a cebola mais pequena tiver um diâmetro compreendido entre 10 milímetros incluídos e 20 milímetros excluídos; contudo, para as cebolas com um diâmetro compreendido entre 15 milímetros incluídos e 25 milímetros excluídos, a diferença pode ser de 10 milímetros,
- 15 milímetros quando a cebola mais pequena tiver um diâmetro compreendido entre 20 milímetros incluídos e 40 milímetros excluídos,
- 20 milímetros quando a cebola mais pequena tiver um diâmetro compreendido entre 40 milímetros incluídos e 70 milímetros excluídos,
- 30 milímetros quando a cebola mais pequena tiver um diâmetro igual ou superior a 70 milímetros.

O diâmetro mínimo é fixado em 10 milímetros.

As cebolas classificadas na categoria III podem apresentar uma diferença máxima de 30 milímetros na mesma encomenda.

IV. DISPOSIÇÕES RESPEITANTES ÀS TOLERÂNCIAS

São admitidas tolerâncias de qualidade e de calibre em cada encomenda para os produtos não conformes às exigências de categoria indicada.

A. Tolerâncias de qualidade

(i) *Categoria I*

10 % em número ou em peso de cebolas que não correspondem às características da categoria mas são conformes às da categoria II ou excepcionalmente admitidas nas tolerâncias desta categoria.

(ii) *Categoria II e III*

10 % número ou em peso de cebolas que não correspondem às características da categoria nem às características mínimas, à excepção contudo dos produtos atingidos de podridão ou de qualquer outra alteração que os torne impróprios para consumo.

B. Tolerâncias de calibre

Para todas as categorias: 10 % em número ou em peso de cebolas que não correspondam ao calibre identificado, mas com um diâmetro 20 % inferior ou superior a este, no máximo.

(*) Categoria suplementar no sentido do artigo 2º, n.º 1 do Regulamento (CEE) n.º 1035/72. A aplicação desta categoria de qualidade ou de algumas das suas especificações está subordinada a uma decisão a tomar com base no n.º 1 do artigo 4º do mesmo regulamento.

V. DISPOSIÇÕES RESPEITANTES À APRESENTAÇÃO

A. Homogeneidade

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogénea e deve incluir apenas cebolas da mesma origem, variedade, qualidade e calibre.

No que diz respeito às cebolas classificadas na categoria III, a homogeneidade pode limitar-se à origem e ao tipo comercial.

A parte aparente do conteúdo da embalagem deve ser representativo do conjunto.

B. Apresentação

As cebolas podem ser apresentadas:

- dispostas em camadas na embalagem,
- a granel, na embalagem,
- em tranças (as tranças devem ser formadas no mínimo, por seis bolbos, com o caule completamente seco).

C. Acondicionamento

As cebolas devem ser acondicionadas de maneira a assegurar uma protecção conveniente do produto.

Os materiais no interior da encomenda devem ser novos, limpos e de uma matéria que não possa causar aos produtos alterações externas ou internas. A utilização de materiais e nomeadamente de papéis ou selos que incluem indicações comerciais é autorizada sob condição da impressão ou da rotulagem ser realizada com a ajuda de uma tinta ou cola não tóxica.

As encomendas devem estar isentas de qualquer corpo estranho.

VI. DISPOSIÇÕES RESPEITANTES À MARCAÇÃO

Cada embalagem deve trazer, em caracteres agrupados sobre o mesmo lado, legíveis, indelévels e visíveis do exterior, as seguintes indicações:

A. Identificação

Embalador e/ou Expedidor	} Nome e morada ou identificação simbólica emitida ou reconhecida por um serviço oficial.
--------------------------------	---

B. Natureza do produto

«Cebolas», se o conteúdo não for visível do exterior.

C. Origem do produto

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

D. Características comerciais

- categoria,
- calibre expresso pelos diâmetros mínimo e máximo
- peso

E. Marca oficial de controlo (facultativa)

ANEXO II

NORMA DE QUALIDADE PARA AS CHICÓRIAS WITLOOF

I. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

A presente norma aplica-se às alfaces romanas, quer dizer, aos produtos obtidos pela «forçage» das raízes das variedades (cultivares) da chicória *witloof* resultante da *Chicorium intybus L. var. foliosum Hegi*, destinadas a serem entregues no seu estado fresco ao consumidor, à excepção dos produtos destinados à transformação industrial.

II. DISPOSIÇÕES RESPEITANTES À QUALIDADE

A norma tem como objectivo definir as qualidades que devem apresentar as chicórias *witloof* após o acondicionamento e a embalagem.

A. Características mínimas

Em todas as categorias, tendo em conta as disposições particulares previstas para cada categoria e as tolerâncias admitidas, as alfaces romanas devem ser:

- inteiras,
- sãs, são excluídos os produtos atingidos de podridão ou alterações que os tornam impróprios para consumo,
- isentas de manchas avermelhadas, queimaduras ou vestígios de pisaduras,
- isentas de ataques de roedores ou doenças,
- isentas de estragos causados por insectos ou outros parasitas,
- isentas de primeiros indícios de haste floral superior nos três quartos do seu comprimento,
- limpas, particularmente livres de qualquer folha manchada, e praticamente isentas de matéria estranha visível,
- claras, quer dizer, apresentar uma coloração branca a branco amarelado,
- cortadas ou partidas de maneira precisa e limpa a nível do colo,
- de aspecto fresco,
- isentas de humidade exterior anormal,
- isentas de odor e/ou sabor estranhos.

As alfaces romanas devem apresentar um desenvolvimento e um estado tal que lhes permitam:

- suportar um transporte e uma manutenção
- e
- chegar em condições satisfatórias ao local de destino.

B. Classificação

As alfaces romanas são objecto de uma classificação em quatro categorias assim definidas:

(i) Categoria «Extra»

As alfaces romanas classificadas nesta categoria devem ser de qualidade superior.

Devem, em particular:

- ser de forma regular,
- ser rijas,
- ser bem cobertas, quer dizer, terem uma parte terminal ponteaguda e bem fechada,
- ter folhas exteriores que meçam no mínimo três quartos de comprimento da alface romana,
- não serem esverdeadas nem terem um aspecto vidroso.

(ii) *Categoria I*

As alfaces romanas classificadas nesta categoria devem ser de boa qualidade.

Devem, em particular:

- ser suficientemente rijas,
- ter folhas exteriores que meçam pelo menos metade do comprimento da alface,
- não serem esverdeadas nem terem um aspecto vidroso.

Podem ser de forma menos regular e apresentar uma parte terminal menos bem fechada e menos bem coberta, sem contudo que o diâmetro da abertura exceda um quinto do diâmetro máximo da alface.

(iii) *Categoria II*

Esta categoria inclui as alfaces romanas que não podem ser classificadas nas categorias superiores, mas que correspondem às características mínimas abaixo definidas.

Podem, contudo, apresentar os seguintes defeitos:

- forma ligeiramente irregular,
- ligeiro esverdeamento da extremidade das folhas,
- parte terminal ligeiramente aberta (o diâmetro da abertura não pode ser superior ao terço do diâmetro máximo da alface romana).

(iv) *Categoria III* (*)

Esta categoria inclui as alfaces romanas que não podem ser classificadas nas categorias superiores, mas que correspondem às características previstas na categoria II.

Contudo, podem apresentar os seguintes defeitos:

- forma irregular,
- esverdeamento da extremidade das folhas, vestígios de acidentais ligeiras manchas vermelhas nas folhas exteriores.

III. DISPOSIÇÕES RESPEITANTES À CALIBRAGEM

A calibragem é determinada pelo diâmetro da maior secção perpendicular ao eixo longitudinal, por um lado, e pelo comprimento, por outro lado.

Para cada uma das categorias, os calibres são fixados assim:

	<i>(em centímetros)</i>			
	Extra	I	II	III
Diâmetro mínimo				
— alface romana de comprimento inferior a 14 centímetros	2,5	2,5	2,5	2,5
— alface romana de comprimento igual ou superior a 14 centímetros	3	3	2,5	2,5
Diâmetro máximo	6	8	—	—
Comprimento mínimo	9	9	9 (*)	9 (*)
Comprimento máximo	17	20	24	24

(*) Contudo, as alfaces romanas de comprimento compreendido entre 6 e 12 centímetros devem ser apresentadas na categoria I e na categoria III, sob reserva da menção, sobre a embalagem, dos comprimentos mínimo e máximo das alfaces romanas incluídas.

Na mesma encomenda:

- (i) A diferença máxima de comprimento entre as alfaces romanas está limitada em 5 centímetros para a categoria «Extra», em 8 centímetros para a categoria I e em 10 centímetros para as categorias II e III;

(*) Categoria suplementar na acepção do n.º 1 do artigo 2.º do Regulamento (CEE) n.º 1035/72. A aplicação desta categoria de qualidade ou de algumas das suas especificações está subordinada a uma decisão a tomar com base no artigo 4.º, n.º 1 do mesmo regulamento.

- (ii) A diferença máxima de diâmetro entre as alfaces romanas está limitada em 2,5 centímetros para a categoria «Extra», em 4 centímetros para a categoria I e em 5 centímetros para a categoria II. Não está fixado nenhum limite para as alfaces romanas classificadas na categoria III.

IV. DISPOSIÇÕES RESPEITANTES ÀS TOLERÂNCIAS

São admitidas tolerâncias de qualidade e de calibre em cada embalagem para os produtos não conformes às exigências da categoria indicada.

A. Tolerâncias de qualidade

(i) *Categoria «Extra»*

5 % em número ou em peso de alfaces romanas que não correspondem às características da categoria, mas estão em conformidade com as da categoria I, ou excepcionalmente admitidas nas tolerâncias desta categoria.

(ii) *Categoria I*

10 % em número ou em peso de alfaces romanas que não correspondem às características da categoria, mas estão em conformidade com as da categoria II, ou excepcionalmente admitidas nas tolerâncias desta categoria.

(iii) *Categoria II*

10 % em número ou em peso de alfaces romanas que não correspondem às características da categoria nem às características mínimas, à excepção dos produtos atingidos de podridão ou de qualquer outra alteração que os torne impróprios para consumo.

(iv) *Categoria III*

15 % em número ou em peso de alfaces romanas que não correspondem às características da categoria nem às características mínimas, à excepção dos produtos atingidos de podridão ou de qualquer outra alteração que os torne impróprios para consumo.

B. Tolerâncias de calibre

Para todas as categorias: 10 % em número ou em peso de alfaces romanas cujas dimensões, no que diz respeito tanto ao comprimento como ao diâmetro, diferem no máximo um centímetro a mais ou a menos das dimensões fixadas para a calibragem visada no capítulo III. Não são, contudo, admitidas tolerâncias para o diâmetro mínimo.

V. DISPOSIÇÕES RESPEITANTES À APRESENTAÇÃO

A. Homogeneidade

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e deve apenas incluir alfaces romanas da mesma origem, variedade, qualidade e calibre.

No que diz respeito às alfaces romanas classificadas na categoria III, a homogeneidade pode limitar-se à origem e ao calibre.

A parte aparente do conteúdo da embalagem deve ser representativa do conjunto.

B. Apresentação

As alfaces romanas classificadas nas categorias Extra, I e II, devem ser apresentadas:

- quer alinhadas regularmente,
- quer em pequenas embalagens.

As alfaces romanas classificadas na categoria III devem ser apresentadas numa embalagem com o peso igual ou superior a 7 quilogramas.

C. Acondicionamento

As alfaces romanas devem ser acondicionadas de maneira a assegurar uma protecção conveniente do produto.

Se forem apresentadas em embalagens de madeira, devem ser separadas de todas as faces internas por um material protector.

Os materiais utilizados no interior da embalagem devem ser novos, limpos e de uma matéria tal que não possam causar alterações externas ou internas aos produtos. A utilização de materiais e particularmente de papéis ou selos que incluem indicações comerciais é autorizada sob condição da impressão ou da rotulagem ser realizada com a ajuda de uma tinta ou cola não tóxicas.

As encomendas devem estar isentas de qualquer corpo estranho.

VI. DISPOSIÇÕES RESPEITANTES À MARCAÇÃO

Cada encomenda deve trazer, em caracteres agrupados sobre o mesmo lado, legíveis, indeléveis e visíveis do exterior, as seguintes indicações:

A. Identificação

Embalador e/ou Expedidor	Nome e morada ou identificação simbólica emitida ou reconhecida por um serviço oficial.
--------------------------------	---

B. Natureza do produto

«Witloof» ou «chicórias witloof» ou «endívias witloof» se o conteúdo não for visível do exterior.

C. Origem do produto

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

D. Características comerciais

- categoria,
- comprimento máximo e mínimo para as alfaces romanas classificadas na categoria II e para a categoria III apenas um comprimento compreendido entre 6 e 12 centímetros.

E. Marca oficial de controlo (facultativa)
