ANEXO I

NORMAS DE COMERCIALIZAÇÃO REFERIDAS NO ARTIGO 3.º

PARTE A

Norma de comercialização geral

1. **Características mínimas de qualidade**

Tidas em conta as tolerâncias admitidas, os produtos devem apresentar-se:

— inteiros,

— sãos; os produtos que apresentem podridões ou alterações que os tornem impróprios para consumo são excluídos,

— limpos, praticamente isentos de matérias estranhas visíveis,

— praticamente isentos de parasitas,

— praticamente isentos de ataques de parasitas na polpa,

— isentos de humidades exteriores anormais,

— isentos de odores e/ou sabores estranhos.

O estado dos produtos deve permitir-lhes:

— suportar o transporte e as outras movimentações a que são sujeitos,

— chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias.

2. **Características mínimas de maturação**

Os produtos devem apresentar um desenvolvimento suficiente, mas não excessivo, e encontrar-se num estado de maturação satisfatório, mas não excessivo.

O desenvolvimento e o estado de maturação dos produtos devem permitir-lhes prosseguir o processo de maturação e alcançar um grau de maturação satisfatório.

3. **Tolerâncias**

É admitida em cada lote uma tolerância de 10 %, em número ou em peso, de produtos que não correspondam às características mínimas de qualidade. No âmbito desta tolerância, os produtos deteriorados não podem exceder 2 % no total.

4. **Marcação da origem do produto**

Nome completo do país de origem [1]. No caso dos produtos originários de um Estado-Membro, esta indicação deve ser aposta na língua do país de origem ou em qualquer outra língua que seja compreensível para os consumidores do país de destino. No caso de outros produtos, deve sê-lo em qualquer língua compreensível para os consumidores do país de destino.

PARTE B

Normas de comercialização específicas

PARTE 1: *NORMA DE COMERCIALIZAÇÃO APLICÁVEL ÀS MAÇÃS*

I. **DEFINIÇÃO DO PRODUTO**

A presente norma aplica-se às maçãs das variedades (cultivares) de *Malus domestica* Borkh. que se destinem a ser apresentadas ao consumidor no estado fresco, com exclusão das maçãs destinadas a transformação industrial.

[1] Deve ser indicado o nome completo ou o nome utilizado correntemente.

II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE

A norma tem por objectivo definir as características de qualidade que as maçãs 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 maçãs devem apresentar-se:

— inteiras,

— sãs; os produtos que apresentem podridões ou alterações que os tornem impróprios para consumo são excluídos,

— limpas, praticamente isentas de matérias estranhas visíveis,

— praticamente isentas de parasitas,

— isentas de ataques de parasitas na polpa,

— isentas de vidrado grave, com excepção das Fuji e mutantes,

— isentas de humidades exteriores anormais,

— isentas de odores e/ou sabores estranhos.

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

— suportar o transporte e as outras movimentações a que são sujeitas e

— chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias.

B. Características de maturação

As maçãs devem apresentar um desenvolvimento suficiente e encontrar-se num estado de maturação satisfatório.

O desenvolvimento e o estado de maturação das maçãs devem permitir-lhes prosseguir o processo de maturação e alcançar o grau de maturação adequado, em função das características varietais.

Para verificar as características mínimas de maturação, podem ter-se em consideração diversos parâmetros (por exemplo, aspecto morfológico, sabor, firmeza e índice refractométrico).

C. Classificação

As maçãs são classificada nas três categorias a seguir definidas:

i) *Categoria «Extra»*

As maçãs classificadas nesta categoria devem ser de qualidade superior, apresentar as características da variedade [1] e estar providas de um pedúnculo intacto.

As maçãs devem apresentar, no mínimo, a seguinte coloração da superfície característica da variedade:

— 3/4 da superfície total com coloração vermelha, no caso do grupo de coloração A,

— 1/2 da superfície total com coloração mista vermelha, no caso do grupo de coloração B,

— 1/3 da superfície total com coloração ligeiramente vermelha, avermelhada ou estriada, no caso do grupo de coloração C.

[1] Uma lista não-exaustiva de variedades com uma classificação da coloração e da carepa consta do apêndice da presente norma.

A polpa não deve apresentar qualquer deterioração.

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:

— defeitos muito ligeiros da epiderme,

— carepa muito ligeira ([1]), tal como:

— manchas acastanhadas que não podem exceder a cavidade peduncular e não podem ser rugosas e/ou

— ligeiras marcas isoladas de carepa.

ii) *Categoria I*

As maçãs classificadas nesta categoria devem ser de boa qualidade e apresentar as características da variedade ([2]).

As maçãs devem apresentar, no mínimo, a seguinte coloração da superfície característica da variedade:

— 1/2 da superfície total com coloração vermelha, no caso do grupo de coloração A,

— 1/3 da superfície total com coloração mista vermelha, no caso do grupo de coloração B,

— 1/10 da superfície total com coloração ligeiramente vermelha, avermelhada ou estriada, no caso do grupo de coloração C.

A polpa não deve apresentar qualquer deterioração.

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,

— um ligeiro defeito de desenvolvimento,

— um ligeiro defeito de coloração,

— pisaduras ligeiras, até 1 cm^2 de superfície total, que não devem apresentar descoloração,

— ligeiros defeitos da epiderme, que não devem exceder:

— 2 cm de comprimento no caso dos defeitos de forma alongada,

— 1 cm^2 de superfície total para os outros defeitos, excepto no caso do pedrado (*Venturia inaequalis*), cuja superfície, no conjunto, não deve exceder 0,25 cm^2,

— carepa ligeira ([3]), tal como:

— manchas acastanhadas que podem exceder ligeiramente a cavidade peduncular ou pistilar mas não podem ser rugosas e/ou

— carepa reticular fina que não exceda 1/5 da superfície total do fruto e não contraste fortemente com a coloração geral do fruto e/ou

— carepa densa que não exceda 1/20 da superfície total do fruto, não podendo a carepa reticular fina e a carepa densa no seu conjunto exceder 1/5 da superfície total do fruto.

O pedúnculo pode estar ausente, desde que a superfície de seccionamento seja regular e a epiderme adjacente não esteja deteriorada.

([1]) As variedades assinaladas com «R» no apêndice da presente norma estão isentas das disposições respeitantes à carepa.
([2]) Uma lista não-exaustiva de variedades com uma classificação da coloração e da carepa consta do apêndice da presente norma.
([3]) As variedades assinaladas com «R» no apêndice da presente norma estão isentas das disposições respeitantes à carepa.

iii) *Categoria II*

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

A polpa não deve apresentar defeitos graves.

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,

— pisaduras ligeiras, até 1,5 cm^2 de superfície, que podem apresentar ligeira descoloração,

— defeitos da epiderme, que não devem exceder:

— 4 cm de comprimento no caso dos defeitos de forma alongada,

— 2,5 cm^2 de superfície total para os outros defeitos, excepto no caso do pedrado (*Venturia inaequalis*), cuja superfície, no conjunto, não deve exceder 1 cm^2,

— carepa ligeira ([1]), tal como:

— manchas acastanhadas que podem exceder a cavidade peduncular ou pistilar e podem ser ligeiramente rugosas e/ou

— carepa reticular fina que não exceda 1/2 da superfície total do fruto e não contraste fortemente com a coloração geral do fruto e/ou

— carepa densa que não exceda 1/3 da superfície total do fruto,

— carepa reticular fina e carepa densa que no seu conjunto não podem exceder 1/2 da superfície total do fruto.

III. **DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALIBRAGEM**

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

O calibre mínimo é de 60 mm, se for medido pelo diâmetro, ou de 90 g, se for medido pelo peso. Podem ser admitidos frutos de calibres inferiores, se o valor Brix do produto for igual ou superior a 10,5° Brix e o calibre não for inferior a 50 mm ou 70 g.

A fim de garantir um calibre homogéneo, a diferença de calibre entre produtos da mesma embalagem não pode exceder:

a) No caso dos frutos calibrados pelo diâmetro:

— 5 mm para os frutos da categoria «Extra» e os frutos das categorias I e II apresentados em camadas ordenadas. No entanto, no caso das maçãs das variedades Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) e Horneburger, a diferença de diâmetro pode atingir 10 mm,

— 10 mm para os frutos da categoria I apresentados a granel na embalagem ou em embalagens de venda. No entanto, no caso das maçãs das variedades Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) e Horneburger, a diferença de diâmetro pode atingir 20 mm; ou

([1]) As variedades assinaladas com «R» no apêndice da presente norma estão isentas das disposições respeitantes à carepa.

b) No caso dos frutos calibrados pelo peso:

— para as maçãs da categoria «Extra» e das categorias I e II apresentadas em camadas ordenadas:

Amplitude (g)	Diferença de peso (g)
70-90	15 g
91-135	20 g
136-200	30 g
201-300	40 g
> 300	50 g

— para as maçãs da categoria I apresentadas a granel na embalagem ou em embalagens de venda:

Amplitude (g)	Homogeneidade (g)
70-135	35
136-300	70
> 300	100

Não é exigido calibre homogéneo aos frutos da categoria II apresentados a granel na embalagem ou em embalagens de venda.

IV. **DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS**

Em todos os estádios de comercialização, são admitidas em cada lote 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»*

É admitida uma tolerância total de 5 %, em número ou em peso, de maçãs que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da categoria I. No âmbito desta tolerância, os produtos que correspondam às características de qualidade da categoria II não podem exceder 0,5 % no total.

ii) *Categoria I*

É admitida uma tolerância total de 10 %, em número ou em peso, de maçãs que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da categoria II. No âmbito desta tolerância, os produtos que não correspondam às características de qualidade da categoria II nem às características mínimas, ou os produtos deteriorados, não podem exceder 1 % no total.

iii) *Categoria II*

É admitida uma tolerância total de 10 %, em número ou em peso, de maçãs que não correspondam às características da categoria nem às características mínimas. No âmbito desta tolerância, os produtos deteriorados não podem exceder 2 % no total.

B. **Tolerâncias de calibre**

Para todas as categorias: tolerância total de 10 %, em número ou em peso, de maçãs que não satisfaçam os requisitos de calibre. Esta tolerância não abrange produtos de calibre:

— 5 mm ou mais aquém do diâmetro mínimo,

— 10 g ou mais aquém do peso mínimo.

V. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO

A. Homogeneidade

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

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

No entanto, as embalagens de venda podem conter misturas de variedades distintamente diferentes de maçãs, desde que estas sejam de qualidade e, para cada variedade em causa, origem homogéneas.

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

B. Acondicionamento

As maçãs devem ser acondicionadas de modo a ficarem convenientemente protegidas. Em especial, as embalagens de venda de peso líquido superior a 3 kg devem ser suficientemente rígidas para proteger convenientemente o produto.

Os materiais utilizados no interior das embalagens devem estar limpos e não devem 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 vestígios visíveis de cola nem danificar a epiderme.

As embalagens devem estar isentas de corpos estranhos.

VI. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À MARCAÇÃO

Cada embalagem deve apresentar, em caracteres legíveis, indeléveis, visíveis do exterior e agrupados do mesmo lado, as seguintes indicações:

A. Identificação

Nome e endereço do embalador e/ou do expedidor.

Esta menção pode ser substituída:

— em todas as embalagens, com excepção das pré-embalagens, pelo código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor, emitido ou reconhecido por um serviço oficial, antecedido da menção «Embalador e/ou expedidor» ou de uma abreviatura equivalente,

— unicamente nas pré-embalagens, pelo nome e endereço do vendedor estabelecido na União, antecedidos da menção «Embalado para:» ou de uma menção equivalente. Nesse caso, a rotulagem deve incluir igualmente um código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor. O vendedor fornecerá todas as informações que o organismo de controlo considerar necessárias sobre o significado do referido código.

B. Natureza do produto

— «Maçãs», se o conteúdo não for visível do exterior;

— Nome da variedade. No caso das misturas de variedades distintamente diferentes de maçãs, os nomes das diferentes variedades;

— O nome da variedade pode ser substituído por um sinónimo. O nome do mutante ou a marca comercial só podem ser indicados como complemento do nome da variedade ou do sinónimo.

C. **Origem do produto**

País de origem ([1]) e, eventualmente, zona de produção ou denominação nacional, regional ou local.

No caso das misturas de variedades distintamente diferentes de maçãs de diferentes origens, a indicação de cada um dos países de origem deve figurar na proximidade imediata da variedade correspondente.

D. **Características comerciais**

— Categoria;

— Calibre ou, no caso dos frutos apresentados em camadas ordenadas, número de unidades.

Se a identificação for efectuada através do calibre, este é indicado:

a) No caso dos frutos sujeitos às regras de homogeneidade, pelos diâmetros mínimo e máximo ou pelos pesos mínimo e máximo;

b) No caso dos frutos não sujeitos às regras de homogeneidade, pelo diâmetro ou o peso do fruto mais pequeno da embalagem, seguido da expressão «e mais» ou de uma denominação equivalente ou, se for caso disso, do diâmetro ou do peso 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 contiverem embalagens de venda claramente visíveis do exterior que ostentem 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 visivelmente pelo menos em duas faces da palete.

Apêndice

Lista não-exaustiva de variedades de maçãs

Os frutos de variedades não constantes da lista devem ser classificados segundo as suas características varietais.

Variedades	Mutantes	Sinónimos	Grupo de coloração	Carepa
African Red			B	
Akane		Tohoku 3	B	
Alborz Seedling			C	
Aldas			B	
Alice			B	
Alkmene		Early Windsor	C	
Alro			B	
Alwa			B	
Amasya			B	
Angold			C	
Antej		Antei	B	
Apollo		Beauty of Blackmoor	C	

([1]) Deve ser indicado o nome completo ou o nome utilizado correntemente.

Variedades	Mutantes	Sinónimos	Grupo de coloração	Carepa
Arkcharm		Arkansas No 18, A 18	C	
Arlet			B	R
Aroma			C	
	Mutantes de Aroma, por exemplo		C	
	Amorosa		C	
Auksis			B	
Beacon			A	
Belfort		Pella	B	
Belle de Boskoop				R
	Mutantes de Belle de Boskoop, por exemplo			R
	Boskoop rouge	Red Boskoop Roter Boskoop		R
Belle fleur double				
Belorrusskoje Maļinovoje		Belorusskoe Malinovoe, Byelorusskoe Malinovoe	B	
Berlepsch		Freiherr von Berlepsch	C	
	Mutantes de Berlepsch, por exemplo		C	
	Berlepsch rouge	Red Berlepsch, Roter Berlepsch	C	
Blushed Golden				
Bogatir		Bogatyr		
Bohemia			B	
Braeburn			B	
	Mutantes de Braeburn, por exemplo		B	
	Hidala		B	
	Joburn		B	
	Lochbuie Red Braeburn		B	
	Mahana Red		B	
	Mariri Red		B	
	Redfield		B	
	Royal Braeburn		B	
Bramley's Seedling		Bramley, Triomphe de Kiel		
Brettacher Sämling				
Calville Groupe des				

Variedades	Mutantes	Sinónimos	Grupo de coloração	Carepa
Cardinal			B	
Carola		Kalco	C	
Caudle			B	
Charden				
Charles Ross				
Civni			B	
Coromandel Red		Corodel	A	
Cortland			B	
Cox's Orange Pippin		Cox orange	C	R
	Mutantes de Cox's Orange Pippin, por exemplo		C	R
	Cherry Cox		C	R
Crimson Bramley				
Cripps Pink			C	
	Mutantes de Cripps Pink, por exemplo		C	
	Pink Rose		C	
	Rosy Glow		C	
	Ruby Pink		C	
Cripps Red			C* (1)	
Dalinbel			B	R
Delblush				
Delcorf			C	
	Mutantes de Delcorf, por exemplo		C	
	Dalili		C	
	Monidel		C	
Delgollune			B	
Delicious ordinaire		Ordinary Delicious	B	
Deljeni				
Delikates			B	
Delor			C	
Discovery			C	
Doč Melbi		Doch Melbi	C	
Dunn's Seedling				R

Variedades	Mutantes	Sinónimos	Grupo de coloração	Carepa
Dykmanns Zoet			C	
Egremont Russet				R
Elan				
Elise		Red Delight	A	
Ellison's orange		Ellison	C	
Elstar			C	
	Mutantes de Elstar, por exemplo			
	Bel-El		C	
	Daliest		C	
	Daliter		C	
	Elshof		C	
	Elstar Armhold		C	
	Elstar Reinhardt		C	
	Goedhof		C	
	Red Elstar		C	
	Valstar		C	
Empire			A	
Falstaff			C	
Fiesta		Red Pippin	C	
Florina			B	
Forele			B	
Fortune				R
Fuji			B	
	Mutantes de Fuji, por exemplo		B	
	Kiku		B	
Gala			C	
	Mutantes de Gala, por exemplo		C	
	Annaglo		C	
	Baigent		C	
	Galaxy		C	
	Mitchgala		C	
	Obrogala		C	
	Regala		C	
	Regal Prince		C	
	Tenroy		C	

Variedades	Mutantes	Sinónimos	Grupo de coloração	Carepa
Garcia				
Ginger Gold				
Gloster			B	
Goldbohemia				
Golden Delicious				
	Mutantes de Golden Delicious, por exemplo			
Golden Russet				R
Golden Supreme		Gradigold, Golden Extreme		
Goldrush		Coop 38		
Goldstar				
Granny Smith				
Gravensteiner		Gravenstein		
	Mutantes de Gravensteiner, por exemplo			
	Gravenstein rouge	Red Gravenstein, Roter Gravensteiner		
Greensleeves				
Holsteiner Cox		Holstein		R
	Mutantes de Holsteiner Cox, por exemplo			R
	Holstein rouge	Red Holstein, Roter Holsteiner Cox		R
Honeycrisp			C	
Honey gold				
Horneburger				
Howgate Wonder		Manga		
Idared			B	
Iedzēnu			B	
Ilga			B	
Ingrid Marie			B	R
Iron			C	
Isbranica			C	
Jacob Fisher				

Variedades	Mutantes	Sinónimos	Grupo de coloração	Carepa
Jacques Lebel				
Jamba			C	
James Grieve				
	Mutantes de James Grieve, por exemplo			
	James Grieve rouge	Red James Grieve		
Jarka			C	
Jerseymac			B	
Jester				
Jonagold [2]			C	
	Mutantes de Jonagold, por exemplo		C	
	Crowngold		C	
	Daligo		C	
	Daliguy	Jonasty	C	
	Dalijean	Jonamel	C	
	Decosta		C	
	Jomar		C	
	Jomured	Van de Poel	C	
	Jonabel		C	
	Jonabres		C	
	Jonagold Boerekamp		C	
	Jonagold 2000	Excel	C	
	Jonagored Supra		C	
	Jonaveld		C	
	King Jonagold		C	
	New Jonagold	Fukushima	C	
	Novajo	Veulemanns	C	
	Primo		C	
	Red Jonaprince		C	
	Romagold	Surkijn	C	
	Rubinstar		C	
	Schneica	Jonica	C	
	Wilmuta		C	

Variedades	Mutantes	Sinónimos	Grupo de coloração	Carepa
Jonalord			C	
Jonathan			B	
Julia			B	
Jupiter				
Karmijn de Sonnaville			C	
Katja		Katy	B	
Kent				R
Kidd's orange red			C	R
Kim			B	
Koit			C	
Koričnoje Novoje		Korichnoe Novoe, Korichnevoe Novoe	C	
Kovaļenkovskoje		Kovalenkovskoe	B	
Krameri Tuvioun			B	
Kulikovskoje			B	
Lady Williams			B	
Lane's Prince Albert				
Laxton's Superb			C	R
Ligol			B	
Lobo			B	
Lodel			A	
Lord Lambourne			C	
Maigold			B	
McIntosh			B	
Meelis			B	
Melba			C	
Melodie			B	
Melrose			C	
Meridian			C	
Moonglo			C	

Variedades	Mutantes	Sinónimos	Grupo de coloração	Carepa
Morgenduft		Imperatore	B	
Mutsu				
Noris			B	
Normanda			C	
Nueva Europa			C	
Nueva Orleans			B	
Odin			B	
Ontario			B	
Orlik			B	
Orlovskoje Polosatoje			C	
Ozark Gold				
Paula Red			B	
Pero de Cirio				
Piglos			B	
Pikant			B	
Pikkolo			C	
Pilot			C	
Pimona			C	
Pinova			C	
Pirella			B	
Piros			C	
Prima			B	
Rafzubex			A	
Rafzubin			C	
Rajka			B	
Rambour d'hiver				
Rambour Franc			B	
Reanda			B	
Rebella			C	

Variedades	Mutantes	Sinónimos	Grupo de coloração	Carepa
Red Delicious			A	
	Mutantes de Red Delicious, por exemplo		A	
	Erovan	Early Red One	A	
	Fortuna Delicious		A	
	Oregon	Oregon Spur Delicious	A	
	Otago		A	
	Red Chief		A	
	Red King		A	
	Red Spur		A	
	Red York		A	
	Richared		A	
	Royal Red		A	
	Shotwell Delicious		A	
	Stark Delicious		A	
	Starking		A	
	Starkrimson		A	
	Starkspur		A	
	Topred		A	
	Well Spur		A	
Red Dougherty			A	
Redkroft			A	
Regal			A	
Regina			B	
Reglindis			C	
Reine des Reinettes		Gold Parmoné, Goldparmäne	C	
Reineta Encarnada			B	
Reinette Rouge du Canada			B	
Reinette d'Orléans				
Reinette Blanche du Canada		Reinette du Canada, Canada Blanc, Kanadarenette, Renetta del Canada		R

Variedades	Mutantes	Sinónimos	Grupo de coloração	Carepa
Reinette de France				
Reinette de Landsberg				
Reinette grise du Canada		Graue Kanadarenette		R
Relinda			C	
Remo			B	
Renora			B	
Resi			B	
Resista				
Retina			B	
Rewena			B	
Roja de Benejama		Verruga, Roja del Valle, Clavelina	A	
Rome Beauty		Belle de Rome, Rome	B	
	Mutantes de Rome Beauty, por exemplo		B	
	Red Rome		B	
Rosana			B	
Royal Beauty			A	
Rubin (Czech cultivar)			C	
Rubin (Kazahstan cultivar)			B	
Rubinola			B	
Rudens Svītrainais		Osennee Polosatoe, Rudeninis Dryzuotasis, Rudens Svītrotais, Streifling, Streifling Herbst,Sügisjoonik, Syysjuovikas e muitas outras	C	
Saltanat			B	
Sciearly			A	
Scifresh			B	
Sciglo			A	
Sciray		GS48	A	
Scired			A	R
Sciros			A	

Variedades	Mutantes	Sinónimos	Grupo de coloração	Carepa
Selena			B	
Shampion			B	
Sidrunkollane Talioun				
Sinap Orlovskij				
Snygold		Earlygold		
Sommerregent			C	
Spartan			A	
Splendour			A	
St. Edmunds Pippin				R
Stark's Earliest			C	
Štaris		Staris	A	
Sturmer Pippin				R
Summerred			B	
Sügisdessert			C	
Sunrise			A	
Sunset				R
Suntan				R
Sweet Caroline			C	
Talvenauding			B	R
Tellisaare			B	
Tiina		Tina	C	
Topaz			B	
Tydeman's Early Worcester		Tydeman's Early	B	
Veteran			B	
Vista Bella		Bellavista	B	
Wealthy			B	
Worcester Pearmain			B	
York			B	
Zarja Alatau		Zarya Alatau		
Zailijskoje		Zailiyskoe	B	
Žigulovskoje		Zhigulovskoe	C	

(1) Com 20 %, no mínimo, para as categorias I e II.
(2) No entanto, no caso da variedade Jonagold, é exigido que os frutos classificados na categoria II apresentem coloração vermelha estriada em pelo menos 1/10 da sua superfície.

PARTE 2: *NORMA DE COMERCIALIZAÇÃO APLICÁVEL AOS CITRINOS*

I. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

A presente norma aplica-se às variedades (cultivares) das frutas a seguir indicadas, classificadas sob a denominação de «citrinos», que se destinem a ser apresentadas ao consumidor no estado fresco, com exclusão dos citrinos destinados a transformação industrial:

— limões da espécie *Citrus limon* (L.) Burm. f.,

— mandarinas (*Citrus reticulata* Blanco), incluindo satsumas (*Citrus unshiu* Marcow), clementinas (*Citrus clementina* hort. ex Tanaka), mandarinas comuns (*Citrus deliciosa* Ten.) e tangerinas (*Citrus tangerina* Tan.), destas espécies ou de híbridos das mesmas,

— laranjas da espécie *Citrus sinensis* (L.) Osbeck.

II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE

A norma tem por objectivo definir as características de qualidade que os citrinos 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 citrinos devem apresentar-se:

— inteiros,

— isentos de pisaduras e/ou de golpes cicatrizados extensos,

— sãos; os produtos que apresentem podridões ou alterações que os tornem impróprios para consumo são excluídos,

— limpos, praticamente isentos de matérias estranhas visíveis,

— praticamente isentos de parasitas,

— isentos de ataques de parasitas na polpa,

— isentos de qualquer princípio de dessecação e de desidratação,

— isentos de qualquer deterioração provocada por baixas temperaturas ou pela geada,

— isentos de humidades exteriores anormais,

— isentos de odores e/ou sabores estranhos.

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

— suportar o transporte e as outras movimentações a que são sujeitos e

— chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias.

B. Características de maturação

Os citrinos devem ter atingido um desenvolvimento e um grau de maturação convenientes, atentos os critérios aplicáveis à variedade, ao período de colheita e à zona de produção.

A maturação dos citrinos é definida pelos seguintes parâmetros, para cada uma das espécies a seguir enumeradas:

— teor mínimo de sumo,

— teor mínimo de sólidos solúveis totais, ou seja, teor mínimo de açúcar,

— rácio mínimo açúcar/acidez [1],

— coloração.

O grau de coloração deve ser tal que, na sequência do seu desenvolvimento normal, os citrinos atinjam a cor típica da variedade no ponto de destino.

	Teor mínimo de sumo (%)	Teor mínimo de açúcar (°Brix)	Rácio mínimo açúcar/acidez	Coloração
Limões	20			Deve ser típica da variedade. São admitidos frutos de coloração verde (mas não verde escuro), desde que satisfaçam os requisitos mínimos relativos ao teor de sumo.
Satsumas, clementinas, outras variedades de mandarinas e seus híbridos				
Satsumas	33		6.5:1	Deve ser típica da variedade em pelo menos 1/3 da superfície do fruto.
Clementinas	40		7.0:1	
Outras variedades de mandarinas e seus híbridos	33		7.5:1	
Laranjas				
Laranjas sanguíneas	30		6.5:1	Deve ser típica da variedade. No entanto, são admitidos frutos de coloração verde claro, desde que esta não exceda 1/5 da superfície total do fruto e que os frutos satisfaçam os requisitos mínimos relativos ao teor de sumo. As laranjas produzidas em zonas com elevadas temperaturas e forte humidade relativa durante o período de desenvolvimento podem apresentar cor verde em mais de 1/5 da superfície total do fruto, desde que respeitem os requisitos mínimos relativos ao teor de sumo.
Grupo das laranjas de umbigo (*navels*)	33		6.5:1	
Outras variedades	35		6.5:1	
Mosambi, Sathgudi e Pacitan com mais de 1/5 de coloração verde	33			
Outras variedades com mais de 1/5 de coloração verde	45			

Os citrinos que satisfaçam estes critérios de maturação podem ser «desverdizados» (corados). Este tratamento só é permitido se as outras características organolépticas naturais não forem alteradas.

C. **Classificação**

Os citrinos são classificados nas três categorias a seguir definidas:

i) *Categoria «Extra»*

Os citrinos classificados nesta categoria devem ser de qualidade superior e apresentar as características da variedade e/ou do tipo comercial.

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.

ii) *Categoria I*

Os citrinos classificados nesta categoria devem ser de boa qualidade e apresentar as características da variedade e/ou do tipo comercial.

[1] Calculado conforme descrito nas orientações sobre ensaios objectivos da OCDE.

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, incluindo queimaduras solares ligeiras,

— ligeiros defeitos progressivos da epiderme, desde que não afectem a polpa,

— ligeiros defeitos da epiderme surgidos durante a formação do fruto, tais como: incrustações prateadas, carepa ou ataques de parasitas,

— ligeiros defeitos cicatrizados devidos a causas mecânicas, tais como: queda de granizo, fricção ou toques sofridos durante as movimentações a que os frutos são sujeitos,

— no caso de todos os frutos do grupo das mandarinas, descolamento ligeiro e parcial da casca.

iii) *Categoria II*

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

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

— defeitos de forma,

— defeitos de coloração, incluindo queimaduras solares,

— defeitos progressivos da epiderme, desde que não afectem a polpa,

— defeitos da epiderme surgidos durante a formação do fruto, tais como: incrustações prateadas, carepa ou ataques de parasitas,

— defeitos cicatrizados devidos a causas mecânicas, tais como: queda de granizo, fricção ou toques sofridos durante as movimentações a que os frutos são sujeitos,

— alterações epidérmicas superficiais cicatrizadas,

— casca rugosa,

— no caso das laranjas, descolamento ligeiro e parcial da casca, e no caso de todos os frutos do grupo das mandarinas, descolamento parcial da casca.

III. **DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALIBRAGEM**

O calibre é determinado pelo diâmetro máximo da secção equatorial do fruto ou pelo número de frutos.

A. **Calibre mínimo**

São aplicáveis os seguintes calibres mínimos:

Frutos	Diâmetro (mm)
Limões	45
Satsumas, outras variedades de mandarinas e híbridos	45
Clementinas	35
Laranjas	53

B. **Homogeneidade**

Os citrinos podem ser calibrados por um dos seguintes sistemas:

a) A fim de garantir um calibre homogéneo, a diferença de calibre entre produtos da mesma embalagem não pode exceder:

— 10 mm, se o diâmetro do fruto mais pequeno (conforme indicado na embalagem) for < 60 mm

— 15 mm, se o diâmetro do fruto mais pequeno (conforme indicado na embalagem) for ≥ 60 mm mas < 80 mm

— 20 mm, se o diâmetro do fruto mais pequeno (conforme indicado na embalagem) for ≥ 80 mm mas < 110 mm

— não há limite para a diferença de diâmetro no caso dos frutos ≥ 110 mm.

b) Quando forem aplicados códigos de calibre, devem ser respeitados os códigos e amplitudes a seguir indicados:

	Código de calibre	Diâmetro (mm)
Limões	0	79 - 90
	1	72 - 83
	2	68 - 78
	3	63 - 72
	4	58 - 67
	5	53 - 62
	6	48 - 57
	7	45 - 52
Satsumas, clementinas e outras variedades de mandarinas e híbridos	1 - XXX	78 ou mais
	1 - XX	67 - 78
	1 ou 1-X	63 - 74
	2	58 - 69
	3	54 - 64
	4	50 - 60
	5	46 - 56
	6 ([1])	43 - 52
	7	41 - 48
	8	39 - 46
	9	37 - 44
	10	35 - 42

	Código de calibre	Diâmetro (mm)
Laranjas	0	92 – 110
	1	87 – 100
	2	84 – 96
	3	81 – 92
	4	77 – 88
	5	73 – 84
	6	70 – 80
	7	67 – 76
	8	64 – 73
	9	62 – 70
	10	60 – 68
	11	58 – 66
	12	56 – 63
	13	53 – 60

(1) Os diâmetros inferiores a 45 mm só dizem respeito às clementinas.

A homogeneidade de calibragem corresponde às escalas de calibre acima indicadas, excepto nos seguintes casos:

No caso dos frutos apresentados a granel em caixas de grande capacidade e dos frutos apresentados em embalagens de venda de 5 kg de peso líquido máximo, a diferença não deve exceder a amplitude resultante do agrupamento de três calibres consecutivos da escala de calibres.

c) No caso dos frutos calibrados por número de frutos, a diferença de calibre deve corresponder à indicada na alínea a).

IV. **DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS**

Em todos os estádios de comercialização, são admitidas em cada lote 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»*

É admitida uma tolerância total de 5 %, em número ou em peso, de citrinos que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da categoria I. No âmbito desta tolerância, os produtos que correspondam às características de qualidade da categoria II não podem exceder 0,5 % no total.

ii) *Categoria I*

É admitida uma tolerância total de 10 %, em número ou em peso, de citrinos que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da categoria II. No âmbito desta tolerância, os produtos que não correspondam às características de qualidade da categoria II nem às características mínimas, ou os produtos deteriorados, não podem exceder 1 % no total.

iii) *Categoria II*

É admitida uma tolerância total de 10 %, em número ou em peso, de citrinos que não correspondam às características da categoria nem às características mínimas. No âmbito desta tolerância, os produtos deteriorados não podem exceder 2 % no total.

B. **Tolerâncias de calibre**

Para todas as categorias: tolerância total de 10 %, em número ou em peso, de citrinos do calibre imediatamente inferior e/ou superior ao calibre (ou calibres, em caso de combinação de três calibres) indicado(s) na embalagem.

Em todos os casos, a tolerância de 10 % abrange unicamente frutos de calibre não inferior aos valores mínimos a seguir indicados:

Frutos	Diâmetro (mm)
Limões	43
Satsumas, outras variedades de mandarinas e híbridos	43
Clementinas	34
Laranjas	50

V. **DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO**

A. **Homogeneidade**

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e comportar apenas citrinos da mesma origem, variedade ou tipo comercial, qualidade e calibre e sensivelmente com o mesmo grau de desenvolvimento e de maturação.

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

No entanto, as embalagens de venda podem conter misturas de espécies distintamente diferentes de citrinos, desde que estas sejam de qualidade e, para cada espécie em causa, variedade ou tipo comercial e origem homogéneos.

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

B. **Acondicionamento**

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

Os materiais utilizados no interior das embalagens devem estar limpos e não devem 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 vestígios visíveis de cola nem danificar a epiderme.

Se os frutos forem embrulhados, deve ser utilizado papel fino, seco, novo e inodoro ([1]).

É proibida a utilização de quaisquer substâncias destinadas a alterar as características naturais dos citrinos, nomeadamente o seu odor ou sabor ([2]).

As embalagens devem estar isentas de corpos estranhos. É, porém, admitida a presença de um pequeno ramo não-lenhoso, com algumas folhas verdes, aderente ao fruto.

([1]) A utilização de conservantes ou quaisquer outras substâncias químicas que possam deixar odores estranhos na epiderme dos frutos é autorizada se cumprir as disposições aplicáveis da União Europeia.

([2]) A utilização de conservantes ou quaisquer outras substâncias químicas que possam deixar odores estranhos na epiderme dos frutos é autorizada se cumprir as disposições aplicáveis da União Europeia.

VI. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À MARCAÇÃO

Cada embalagem deve apresentar, em caracteres legíveis, indeléveis, visíveis do exterior e agrupados do mesmo lado, as seguintes indicações:

A. Identificação

Nome e endereço do embalador e/ou do expedidor.

Esta menção pode ser substituída:

— em todas as embalagens, com excepção das pré-embalagens, pelo código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor, emitido ou reconhecido por um serviço oficial, antecedido da menção «Embalador e/ou expedidor» ou de uma abreviatura equivalente,

— unicamente nas pré-embalagens, pelo nome e endereço do vendedor estabelecido na União, antecedidos da menção «Embalado para:» ou de uma menção equivalente. Nesse caso, a rotulagem deve incluir igualmente um código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor. O vendedor fornecerá todas as informações que o organismo de controlo considerar necessárias sobre o significado do referido código.

B. Natureza do produto

— Nome comum da espécie, se o produto não for visível do exterior;

— Nome da variedade, no caso das laranjas;

— Grupo das mandarinas:

  — Satsumas: «Satsumas», eventualmente seguido da variedade,

  — Clementinas: «Clementinas», eventualmente seguido da variedade e, consoante o caso, das indicações «sem pevides», no caso das clementinas sem pevides (nenhuma pevide), clementinas (1 a 10 sementes) ou «com pevides», no caso das clementinas com mais de 10 pevides,

  — Outras mandarinas e seus híbridos: nome da variedade;

— «Misturas de citrinos» ou denominação equivalente e nomes comuns das diferentes espécies, no caso das misturas de espécies distintamente diferentes de citrinos;

— «Sem sementes» (menção facultativa) [1].

C. Origem do produto

— País de origem [2] e, eventualmente, zona de produção ou denominação nacional, regional ou local.

— No caso das misturas de espécies distintamente diferentes de citrinos de diferentes origens, a indicação de cada um dos países de origem deve figurar na proximidade imediata da espécie correspondente.

D. Características comerciais

— Categoria;

— Calibre expresso:

  — pelos calibres mínimo e máximo (em mm) ou

[1] Os citrinos sem sementes podem ocasionalmente conter sementes.
[2] Deve ser indicado o nome completo ou o nome utilizado correntemente.

— pelo código ou códigos de calibre, seguidos, facultativamente, do calibre ou número mínimo ou máximo;

— Se for caso disso, indicação dos conservantes ou de outras substâncias químicas utilizadas no tratamento pós-colheita.

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

Não é necessário que as indicações previstas no primeiro parágrafo figurem nas embalagens quando estas contiverem embalagens de venda claramente visíveis do exterior que ostentem 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 visivelmente pelo menos em duas faces da palete.

PARTE 3: *NORMA DE COMERCIALIZAÇÃO APLICÁVEL AOS KIWIS*

I. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

A presente norma aplica-se aos kiwis (também conhecidos por actinídias) das variedades (cultivares) de *Actinidia chinensis* Planch. e de *Actinidia deliciosa* (A. Chev.), C. F. Liang et A. R. Ferguson, que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado fresco, com exclusão dos kiwis destinados a transformação industrial.

II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE

A norma tem por objectivo definir as características de qualidade que os kiwis 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 kiwis devem apresentar-se:

— inteiros (mas sem pedúnculo),

— sãos; os produtos que apresentem podridões ou alterações que os tornem impróprios para consumo são excluídos,

— limpos, praticamente isentos de matérias estranhas visíveis,

— praticamente isentos de parasitas,

— isentos de ataques de parasitas na polpa,

— suficientemente firmes; nem moles, nem enrugados, nem ensopados de água,

— bem formados, sendo excluídos os frutos duplos ou múltiplos,

— isentos de humidades exteriores anormais,

— isentos de odores e/ou sabores estranhos.

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

— suportar o transporte e as outras movimentações a que são sujeitos e

— chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias.

B. Características mínimas de maturação

Os kiwis devem apresentar um desenvolvimento suficiente e encontrar-se num estado de maturação satisfatório.

Para respeitarem esta disposição, os frutos devem, aquando do acondicionamento, ter atingido um grau de maturação de pelo menos 6,2 °Brix ou 15 % de teor médio de matéria seca, devendo alcançar 9,5 °Brix aquando da entrada na cadeia de distribuição.

C. **Classificação**

Os kiwis são classificados nas três categorias a seguir definidas:

i) *Categoria «Extra»*

Os kiwis classificados nesta categoria devem ser de qualidade superior e apresentar as características da variedade.

Devem apresentar-se firmes e a polpa deve estar perfeitamente sã.

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.

O rácio diâmetro mínimo/diâmetro máximo do fruto, medido na secção equatorial, deve ser, no mínimo, de 0,8.

ii) *Categoria I*

Os kiwis classificados nesta categoria devem ser de boa qualidade e apresentar as características da variedade.

Devem apresentar-se firmes e a polpa deve estar perfeitamente sã.

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 (mas sem intumescências nem deformações),

— ligeiros defeitos de coloração,

— ligeiros defeitos da epiderme, desde que a sua superfície total não exceda 1 cm^2,

— pequenas linhas longitudinais tipo «marca de Hayward», sem protuberância.

O rácio diâmetro mínimo/diâmetro máximo do fruto, medido na secção equatorial, deve ser, no mínimo, de 0,7.

iii) *Categoria II*

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

Os frutos devem apresentar-se razoavelmente firmes e a polpa não deve apresentar defeitos graves.

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

— defeitos de forma,

— defeitos de coloração,

— defeitos da epiderme, como pequenos cortes cicatrizados ou tecido de cicatrização de escoriações, desde que a sua superfície total não exceda 2 cm^2,

— diversas «marcas de Hayward» mais acentuadas, com ligeira protuberância,

— ligeiras pisaduras.

III. **DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALIBRAGEM**

O calibre é determinado pelo peso do fruto.

O peso mínimo para a categoria «Extra» é de 90 gramas, para a categoria I de 70 gramas e para a categoria II de 65 gramas.

A fim de garantir um calibre homogéneo, a diferença de calibre entre produtos da mesma embalagem não pode exceder:

— 10 g no caso dos frutos com peso inferior a 85 g,

— 15 g no caso dos frutos com peso compreendido entre 85 e 120 g,

— 20 g no caso dos frutos com peso compreendido entre 120 e 150 g,

— 40 g no caso dos frutos com peso igual ou superior a 150 g.

IV. **DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS**

Em todos os estádios de comercialização, são admitidas em cada lote 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»*

É admitida uma tolerância total de 5 %, em número ou em peso, de kiwis que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da categoria I. No âmbito desta tolerância, os produtos que correspondam às características de qualidade da categoria II não podem exceder 0,5 % no total.

ii) *Categoria I*

É admitida uma tolerância total de 10 %, em número ou em peso, de kiwis que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da categoria II. No âmbito desta tolerância, os produtos que não correspondam às características de qualidade da categoria II nem às características mínimas, ou os produtos deteriorados, não podem exceder 1 % no total.

iii) *Categoria II*

É admitida uma tolerância total de 10 %, em número ou em peso, de kiwis que não correspondam às características da categoria nem às características mínimas. No âmbito desta tolerância, os produtos deteriorados não podem exceder 2 % no total.

B. **Tolerâncias de calibre**

Para todas as categorias: tolerância total de 10 %, em número ou em peso, de kiwis que não satisfaçam os requisitos de calibre.

No entanto, os kiwis não devem pesar menos de 85 g na categoria «Extra», 67 g na categoria I e 62 g na categoria II.

V. **DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO**

A. **Homogeneidade**

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e comportar apenas kiwis da mesma origem, variedade, qualidade e calibre.

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

B. **Acondicionamento**

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

Os materiais utilizados no interior das embalagens devem estar limpos e não devem 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 vestígios visíveis de cola nem danificar a epiderme.

As embalagens devem estar isentas de corpos estranhos.

VI. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À MARCAÇÃO

Cada embalagem deve apresentar, em caracteres legíveis, indeléveis, visíveis do exterior e agrupados do mesmo lado, as seguintes indicações:

A. **Identificação**

Nome e endereço do embalador e/ou do expedidor.

Esta menção pode ser substituída:

— em todas as embalagens, com excepção das pré-embalagens, pelo código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor, emitido ou reconhecido por um serviço oficial, antecedido da menção «Embalador e/ou expedidor» ou de uma abreviatura equivalente,

— unicamente nas pré-embalagens, pelo nome e endereço do vendedor estabelecido na União, antecedidos da menção «Embalado para:» ou de uma menção equivalente. Nesse caso, a rotulagem deve incluir igualmente um código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor. O vendedor fornecerá todas as informações que o organismo de controlo considerar necessárias sobre o significado do referido código.

B. **Natureza do produto**

— «Kiwis» e/ou «Actinídias», se o conteúdo não for visível do exterior;

— Nome da variedade (facultativo).

C. **Origem do produto**

País de origem [1] e, eventualmente, zona de produção ou denominação nacional, regional ou local.

D. **Características comerciais**

— Categoria;

— Calibre, expresso pelos pesos mínimo e máximo dos frutos;

— Número de unidades (facultativo).

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

Não é necessário que as indicações previstas no primeiro parágrafo figurem nas embalagens quando estas contiverem embalagens de venda claramente visíveis do exterior que ostentem 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 visivelmente pelo menos em duas faces da palete.

[1] Deve ser indicado o nome completo ou o nome utilizado correntemente.

PARTE 4: *NORMA DE COMERCIALIZAÇÃO APLICÁVEL ÀS ALFACES, ÀS CHICÓRIAS FRISADAS E ÀS ESCAROLAS*

I. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

A presente norma aplica-se:

— às alfaces das variedades (cultivares) de:

— *Lactuca sativa* var. *capitata* L. (alfaces repolhudas, incluindo as do tipo «Iceberg»),

— *Lactuca sativa* var. *longifolia* Lam. (alfaces romanas),

— *Lactuca sativa* var. *crispa* L. (alfaces de corte),

— aos cruzamentos dessas variedades,

— às chicórias frisadas das variedades (cultivares) de *Cichorium endivia* var. *crispum* Lam. e

— às escarolas das variedades (cultivares) de *Cichorium endivia* L. var. *latifolium* Lam.

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

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

II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE

A norma tem por objectivo 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 categoria e as tolerâncias admitidas, os produtos devem apresentar-se:

— inteiros,

— sãos; os produtos que apresentem podridões ou alterações que os tornem impróprios para consumo são excluídos,

— limpos, ou seja, praticamente desprovidos de terra ou de qualquer outro substrato e praticamente isentos de matérias estranhas 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 das alfaces seja fortemente 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 outras movimentações 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 e/ou do tipo comercial.

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 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 fim de garantir um calibre homogéneo, a diferença de calibre entre produtos da mesma embalagem não pode exceder:

a) Alfaces

— 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

— 300 g.

IV. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS

Em todos os estádios de comercialização, são admitidas em cada lote 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*

É admitida uma tolerância total de 10 %, em número, de produtos que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da categoria II. No âmbito desta tolerância, os produtos que não correspondam às características de qualidade da categoria II nem às características mínimas, ou os produtos deteriorados, não podem exceder 1 % no total.

ii) *Categoria II*

É admitida uma tolerância total de 10 %, em número, de produtos que não correspondam às características da categoria nem às características mínimas. No âmbito desta tolerância, os produtos deteriorados não podem exceder 2 % no total.

B. Tolerâncias de calibre

Para todas as categorias: tolerância total de 10 %, em número, de produtos que não satisfaçam os requisitos de calibre.

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.

No entanto, podem ser embaladas conjuntamente numa mesma embalagem misturas de alfaces e/ou chicórias frisadas e/ou escarolas de variedades, tipos comerciais e/ou colorações distintamente diferentes, desde que os produtos sejam de qualidade e, para cada variedade, tipo comercial e/ou coloração em causa, origem homogéneas.

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

B. Acondicionamento

Os produtos devem ser acondicionados de modo a ficarem convenientemente protegidos. O acondicionamento deve ser racional atendendo ao calibre e tipo de embalagem, sem espaços vazios nem pressão excessiva.

Os materiais utilizados no interior das embalagens devem estar limpos e não devem 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 deve apresentar, em caracteres legíveis, indeléveis, visíveis do exterior e agrupados do mesmo lado, as seguintes indicações:

A. Identificação

Nome e endereço do embalador e/ou do expedidor.

Esta menção pode ser substituída:

— em todas as embalagens, com excepção das pré-embalagens, pelo código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor, emitido ou reconhecido por um serviço oficial, antecedido da menção «Embalador e/ou expedidor» ou de uma abreviatura equivalente,

— unicamente nas pré-embalagens, pelo nome e endereço do vendedor estabelecido na União, antecedidos da menção «Embalado para:» ou de uma menção equivalente. Nesse caso, a rotulagem deve incluir igualmente um código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor. O vendedor fornecerá todas as informações que o organismo de controlo considerar necessárias sobre o significado do referido código.

B. Natureza do produto

— «Alfaces», «alfaces Bola de manteiga», «alfaces Batávia», «alfaces Iceberg», «alfaces romanas», «alfaces de corte» (ou, por exemplo, se for caso disso, «folha de carvalho», «Lollo bionda», «Lollo rossa»), «chicórias frisadas», «escarolas» ou qualquer outra denominação equivalente, se o conteúdo não for visível do exterior;

— Alfaces de folhas espessas («Little Gem»), se for caso disso, ou denominação equivalente;

— A menção «Cultivada em abrigo», se for caso disso, ou denominação equivalente;

— Nome da variedade (facultativo);

— «Mistura de alfaces/chicórias frisadas/escarolas», ou denominação equivalente, no caso das misturas de alfaces e/ou chicórias frisadas e/ou escarolas de variedades, tipos comerciais e/ou colorações distintamente diferentes. Se os produtos não forem visíveis do exterior, devem ser indicadas as variedades, tipos comerciais e/ou colorações e a quantidade de cada produto presente na embalagem.

C. Origem do produto

— País de origem [1] e, eventualmente, zona de produção ou denominação nacional, regional ou local.

— No caso das misturas de variedades, tipos comerciais e/ou colorações distintamente diferentes de alfaces e/ou chicórias frisadas e/ou escarolas de diferentes origens, a indicação de cada um dos países de origem deve figurar na proximidade imediata da variedade, tipo comercial e/ou coloração correspondente.

D. Características comerciais

— Categoria;

— Calibre, expresso pelo peso mínimo por unidade ou pelo número de unidades.

E. Marca oficial de controlo (facultativa)

Não é necessário que as indicações previstas no primeiro parágrafo figurem nas embalagens quando estas contiverem embalagens de venda claramente visíveis do exterior que ostentem 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 visivelmente pelo menos em duas faces da palete.

[1] Deve ser indicado o nome completo ou o nome utilizado correntemente.

PARTE 5: *NORMA DE COMERCIALIZAÇÃO APLICÁVEL AOS PÊSSEGOS E ÀS NECTARINAS*

I. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

A presente norma aplica-se aos pêssegos e nectarinas das variedades (cultivares) de *Prunus persica* Sieb. et Zucc. que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado fresco, com exclusão dos pêssegos e das nectarinas destinados a transformação industrial.

II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE

A norma tem por objectivo definir as características de qualidade que os pêssegos e as nectarinas 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 pêssegos e as nectarinas devem apresentar-se:

— inteiros,

— sãos; os produtos que apresentem podridões ou alterações que os tornem impróprios para consumo são excluídos,

— limpos, praticamente isentos de matérias estranhas visíveis,

— praticamente isentos de parasitas,

— isentos de ataques de parasitas na polpa,

— isentos de fissuras na cavidade peduncular,

— isentos de humidades exteriores anormais,

— isentos de odores e/ou sabores estranhos.

— O desenvolvimento e o estado dos pêssegos e das nectarinas devem permitir-lhes:

— suportar o transporte e as outras movimentações a que são sujeitos e

— chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias.

B. Características de maturação

Os frutos devem apresentar um desenvolvimento suficiente e encontrar-se num estado de maturação satisfatório. O índice refractométrico mínimo da polpa deve ser igual ou superior a 8 °Brix.

C. Classificação

Os pêssegos e as nectarinas são classificados nas três categorias a seguir definidas:

i) *Categoria «Extra»*

Os pêssegos e as nectarinas classificados nesta categoria devem ser de qualidade superior e apresentar as características da variedade.

A polpa não deve apresentar qualquer deterioração.

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.

ii) *Categoria I*

Os pêssegos e as nectarinas classificados nesta categoria devem ser de boa qualidade e apresentar as características da variedade. A polpa não deve apresentar qualquer deterioração.

Podem, no entanto, apresentar os ligeiros defeitos da epiderme 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,

— um ligeiro defeito de desenvolvimento,

— ligeiros defeitos de coloração,

— ligeiras marcas de pressão que não excedam 1 cm^2 de superfície total,

— ligeiros defeitos da epiderme, que não devem exceder:

— 1,5 cm de comprimento no caso dos defeitos de forma alongada,

— 1 cm^2 de superfície total no caso dos outros defeitos.

iii) *Categoria II*

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

A polpa não deve apresentar defeitos graves. Os pêssegos e as nectarinas podem apresentar os defeitos da epiderme a seguir indicados, desde que mantenham as características essenciais de qualidade, conservação e apresentação:

— defeitos de forma,

— defeitos de desenvolvimento, incluindo o caroço aberto, desde que o fruto se encontre fechado e a polpa seja sã,

— defeitos de coloração,

— pisaduras, até 2 cm^2 de superfície total, que podem apresentar ligeira descoloração,

— defeitos da epiderme, que não devem exceder:

— 2,5 cm de comprimento no caso dos defeitos de forma alongada,

— 2 cm^2 de superfície total no caso dos outros defeitos.

III. **DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALIBRAGEM**

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

O calibre mínimo é de:

— 56 mm ou 85 g na categoria «Extra»,

— 51mm ou 65 g nas categorias I e II (em caso de calibragem).

No entanto, os frutos de calibre inferior a 56 mm ou 85 g não são comercializados no período compreendido entre 1 de Julho e 31 de Outubro (hemisfério norte) e no período compreendido entre 1 de Janeiro e 30 de Abril (hemisfério sul).

As disposições que se seguem são facultativas para a categoria II.

A fim de garantir um calibre homogéneo, a diferença de calibre entre produtos da mesma embalagem não pode exceder:

a) No caso dos frutos calibrados pelo diâmetro:

— 5 mm no caso dos frutos com diâmetro inferior a 70 mm,

— 10 mm no caso dos frutos com diâmetro igual ou superior a 70 mm;

b) No caso dos frutos calibrados pelo peso:

— 30 g no caso dos frutos com peso inferior a 180 g,

— 80 g no caso dos frutos com peso igual ou superior a 180 g;

c) No caso dos frutos calibrados por número de frutos, a diferença de calibre deve corresponder à indicada nas alíneas a) ou b).

Caso sejam aplicados códigos de calibre, devem ser respeitados os códigos a seguir indicados:

	Código	Diâmetro		Peso	
		de (mm)	a (mm)	de (g)	a (g)
1	D	51	56	65	85
2	C	56	61	85	105
3	B	61	67	105	135
4	A	67	73	135	180
5	AA	73	80	180	220
6	AAA	80	90	220	300
7	AAAA	> 90		> 300	

IV. **DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS**

Em todos os estádios de comercialização, são admitidas em cada lote 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»*

É admitida uma tolerância total de 5 %, em número ou em peso, de pêssegos ou nectarinas que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da categoria I. No âmbito desta tolerância, os produtos que correspondam às características de qualidade da categoria II não podem exceder 0,5 % no total.

ii) *Categoria I*

É admitida uma tolerância total de 10 %, em número ou em peso, de pêssegos ou nectarinas que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da categoria II. No âmbito desta tolerância, os produtos que não correspondam às características de qualidade da categoria II nem às características mínimas, ou os produtos deteriorados, não podem exceder 1 % no total.

iii) *Categoria II*

É admitida uma tolerância total de 10 %, em número ou em peso, de pêssegos ou nectarinas que não correspondam às características da categoria nem às características mínimas. No âmbito desta tolerância, os produtos deteriorados não podem exceder 2 % no total.

B. **Tolerâncias de calibre**

Para todas as categorias (em caso de calibragem): tolerância total de 10 %, em número ou em peso, de pêssegos ou nectarinas que não satisfaçam os requisitos de calibre.

V. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO

A. Homogeneidade

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e comportar apenas pêssegos ou nectarinas da mesma origem, variedade, qualidade, grau de maturação e calibre (em caso de calibragem) e, no caso da categoria «Extra», de coloração homogénea.

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

B. Acondicionamento

Os pêssegos e as nectarinas devem ser acondicionados de modo a ficarem convenientemente protegidos.

Os materiais utilizados no interior das embalagens devem estar limpos e não devem 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 vestígios visíveis de cola nem danificar a epiderme.

As embalagens devem estar isentas de corpos estranhos.

VI. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À MARCAÇÃO

Cada embalagem deve apresentar, em caracteres legíveis, indeléveis, visíveis do exterior e agrupados do mesmo lado, as seguintes indicações:

A. Identificação

Nome e endereço do embalador e/ou do expedidor.

Esta menção pode ser substituída:

— em todas as embalagens, com excepção das pré-embalagens, pelo código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor, emitido ou reconhecido por um serviço oficial, antecedido da menção «Embalador e/ou expedidor» ou de uma abreviatura equivalente,

— unicamente nas pré-embalagens, pelo nome e endereço do vendedor estabelecido na União, antecedidos da menção «Embalado para:» ou de uma menção equivalente. Nesse caso, a rotulagem deve incluir igualmente um código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor. O vendedor fornecerá todas as informações que o organismo de controlo considerar necessárias sobre o significado do referido código.

B. Natureza do produto

— «Pêssegos» ou «Nectarinas», se o conteúdo não for visível do exterior;

— Cor da polpa;

— Nome da variedade (facultativo).

C. Origem do produto

País de origem ([1]) e, eventualmente, zona de produção ou denominação nacional, regional ou local.

D. Características comerciais

— Categoria;

([1]) Deve ser indicado o nome completo ou o nome utilizado correntemente.

— Calibre (em caso de calibragem) expresso pelos diâmetros mínimo e máximo (em mm) ou pelos pesos mínimo e máximo (em g) ou pelo código de calibre;

— Número de unidades (facultativo).

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

Não é necessário que as indicações previstas no primeiro parágrafo figurem nas embalagens quando estas contiverem embalagens de venda claramente visíveis do exterior que ostentem 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 visivelmente pelo menos em duas faces da palete.

PARTE 6: *NORMA DE COMERCIALIZAÇÃO APLICÁVEL ÀS PERAS*

I. **DEFINIÇÃO DO PRODUTO**

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

II. **DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE**

A norma tem por objectivo 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 matérias estranhas 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:

— suportar o transporte e as outras movimentações a que são sujeitas,

— chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias.

B. **Características de maturação**

O desenvolvimento e o estado de maturação das peras devem permitir-lhes prosseguir o processo de maturação e alcançar o grau de maturação adequado, em função das características varietais.

C. **Classificação**

As peras são classificadas nas três categorias a seguir definidas:

i) *Categoria «Extra»*

As peras classificadas nesta categoria devem ser de qualidade superior e apresentar as características da variedade ([1]).

([1]) Consta do apêndice da presente norma uma lista não-exaustiva de variedades de frutos grandes e de peras de Verão.

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.

O pedúnculo deve estar intacto.

As peras não devem apresentar concreções na polpa.

ii) *Categoria I*

As peras classificadas nesta categoria devem ser de boa qualidade e apresentar as características da variedade [1].

A polpa não deve apresentar qualquer deterioração.

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,

— um ligeiro defeito de desenvolvimento,

— ligeiros defeitos de coloração,

— carepa rugosa muito ligeira,

— ligeiros defeitos da epiderme, que não devem exceder:

  — 2 cm de comprimento no caso dos defeitos de forma alongada,

  — 1 cm^2 de superfície total para os outros defeitos, excepto no caso do pedrado (*Venturia pirina* e *V. inaequalis*), cuja superfície, no conjunto, não deve exceder 0,25 cm^2,

— pisaduras ligeiras, até 1 cm^2 de superfície.

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 respeitam as características mínimas acima definidas.

A polpa não deve apresentar defeitos graves.

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,

[1] Consta do apêndice da presente norma uma lista não-exaustiva de variedades de frutos grandes e de peras de Verão.

— ligeira carepa rugosa,

— defeitos da epiderme, que não devem exceder:

— 4 cm de comprimento no caso dos defeitos de forma alongada,

— 2,5 cm^2 de superfície total para os outros defeitos, excepto no caso do pedrado (*Venturia pirina* e *V. inaequalis*), cuja superfície, no conjunto, não deve exceder 1 cm^2,

— 2 cm^2 de superfície de pisaduras ligeiras.

III. **DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALIBRAGEM**

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

O calibre mínimo é de:

a) No caso dos frutos calibrados pelo diâmetro:

	Categoria «Extra»	Categoria I	Categoria II
Variedades de frutos grandes	60 mm	55 mm	55 mm
Outras variedades	55 mm	50 mm	45 mm

b) No caso dos frutos calibrados pelo peso:

	Categoria «Extra»	Categoria I	Categoria II
Variedades de frutos grandes	130 g	110 g	110 g
Outras variedades	110 g	100 g	75 g

Não é exigido um calibre mínimo no caso das peras de Verão constantes do apêndice da presente norma.

A fim de garantir um calibre homogéneo, a diferença de calibre entre produtos da mesma embalagem não pode exceder:

a) No caso dos frutos calibrados pelo diâmetro:

— 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 em embalagens de venda;

b) No caso dos frutos calibrados pelo peso:

— para os frutos da categoria «Extra» e das categorias I e II apresentados em camadas ordenadas:

Amplitude (g)	Diferença de peso (g)
75 - 100	15
100 – 200	35
200-250	50
> 250	80

— para os frutos da categoria I apresentados a granel na embalagem ou em embalagens de venda:

Amplitude (g)	Diferença de peso (g)
75 - 100	25
100 – 200	50
> 200	100

Não é exigido calibre homogéneo aos frutos da categoria II apresentados a granel na embalagem ou em embalagens de venda.

IV. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS

Em todos os estádios de comercialização, são admitidas em cada lote 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»*

É admitida uma tolerância total de 5 %, em número ou em peso, de peras que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da categoria I. No âmbito desta tolerância, os produtos que correspondam às características de qualidade da categoria II não podem exceder 0,5 % no total.

ii) *Categoria I*

É admitida uma tolerância total de 10 %, em número ou em peso, de peras que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da categoria II. No âmbito desta tolerância, os produtos que não correspondam às características de qualidade da categoria II nem às características mínimas, ou os produtos deteriorados, não podem exceder 1 % no total.

iii) *Categoria II*

É admitida uma tolerância total de 10 %, em número ou em peso, de peras que não correspondam às características da categoria nem às características mínimas. No âmbito desta tolerância, os produtos deteriorados não podem exceder 2 % no total.

B. Tolerâncias de calibre

Para todas as categorias: tolerância total de 10 %, em número ou em peso, de peras que não satisfaçam os requisitos de calibre, com uma variação máxima de:

— 5 mm aquém do diâmetro mínimo,

— 10 g aquém do peso mínimo.

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 grau de maturação.

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

No entanto, as embalagens de venda podem conter misturas de variedades distintamente diferentes de peras, desde que estas sejam de qualidade e, para cada variedade em causa, origem homogéneas.

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 devem 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 vestígios visíveis de cola nem danificar a epiderme.

As embalagens devem estar isentas de corpos estranhos.

VI. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À MARCAÇÃO

Cada embalagem deve apresentar, em caracteres legíveis, indeléveis, visíveis do exterior e agrupados do mesmo lado, as seguintes indicações:

A. **Identificação**

Nome e endereço do embalador e/ou do expedidor.

Esta menção pode ser substituída:

— em todas as embalagens, com excepção das pré-embalagens, pelo código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor, emitido ou reconhecido por um serviço oficial, antecedido da menção «Embalador e/ou expedidor» ou de uma abreviatura equivalente,

— unicamente nas pré-embalagens, pelo nome e endereço do vendedor estabelecido na União, antecedidos da menção «Embalado para:» ou de uma menção equivalente. Nesse caso, a rotulagem deve incluir igualmente um código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor. O vendedor fornecerá todas as informações que o organismo de controlo considerar necessárias sobre o significado do referido código.

B. **Natureza do produto**

— «Peras», se o conteúdo não for visível do exterior;

— Nome da variedade. No caso das misturas de variedades distintamente diferentes de peras, os nomes das diferentes variedades.

C. **Origem do produto**

País de origem ([1]) e, eventualmente, zona de produção ou denominação nacional, regional ou local. No caso das misturas de variedades distintamente diferentes de peras de diferentes origens, a indicação de cada um dos países de origem deve figurar na proximidade imediata da variedade correspondente.

D. **Características comerciais**

— Categoria;

— Calibre ou, no caso dos frutos apresentados em camadas ordenadas, número de unidades.

— Se a identificação for efectuada através do calibre, este é indicado:

a) No caso dos frutos sujeitos às regras de homogeneidade, pelos diâmetros mínimo e máximo ou pelos pesos mínimo e máximo;

([1]) Deve ser indicado o nome completo ou o nome utilizado correntemente.

b) No caso dos frutos não sujeitos às regras de homogeneidade, pelo diâmetro ou o peso do fruto mais pequeno da embalagem, seguido da expressão «e mais» ou de uma denominação equivalente ou, se for caso disso, do diâmetro ou do peso 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 contiverem embalagens de venda claramente visíveis do exterior que ostentem 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 visivelmente pelo menos em duas faces da palete.

Apêndice

Critérios de calibre aplicáveis às 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 norma.

Algumas variedades constantes da lista que se segue podem ser comercializadas sob nomes para os quais foi pedida ou obtida protecção de marca comercial num ou em vários países. A primeira e a segunda colunas do quadro não se destinam à indicação dessas marcas comerciais. As marcas comerciais que figuram na terceira coluna são indicadas apenas a título informativo.

Variedade	Sinónimos	Marcas comerciais	Calibre
Abbé Fétel	Abate Fetel		FG
Abugo o Siete en Boca			PV
Akça			PV
Alka			FG
Alsa			FG
Amfora			FG
Alexandrine Douillard			FG
Bambinella			PV
Bergamotten			PV
Beurré Alexandre Lucas	Lucas		FG
Beurré Bosc	Bosc, Beurré d'Apremont, Empereur Alexandre, Kaiser Alexander		FG
Beurré Clairgeau			FG
Beurré d'Arenberg	Hardenpont		FG
Beurré Giffard			PV

Variedade	Sinónimos	Marcas comerciais	Calibre
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			FG
Concorde			FG
Condoula			PV
Coscia	Ercolini		PV
Curé	Curato, Pastoren, Del cura de Ouro, Espadon de invierno, Bella de Berry, Lombardia de Rioja, Batall de Campana		FG
D'Anjou			FG
Dita			FG
D. Joaquina	Doyenné de Juillet		PV
Doyenné d'hiver	Winterdechant		FG
Doyenné du Comice	Comice, Vereinsdechant		FG
Erika			FG
Etrusca			PV
Flamingo			FG
Forelle			FG
Général Leclerc		Amber Grace™	FG
Gentile			PV
Golden Russet Bosc			FG
Grand champion			FG
Harrow Delight			FG
Jeanne d'Arc			FG
Joséphine			FG
Kieffer			FG
Klapa Mīlule			FG
Leonardeta	Mosqueruela, Margallon, Colorada de Alcanadre, Leonarda de Magallon		PV

Variedade	Sinónimos	Marcas comerciais	Calibre
Lombacad		Cascade ®	FG
Moscatella			PV
Mramornaja			FG
Mustafabey			PV
Packham's Triumph	Williams d'Automne		FG
Passe Crassane	Passa Crassana		FG
Perita de San Juan			PV
Pérola			PV
Pitmaston	Williams Duchesse		FG
Précoce de Trévoux	Trévoux		PV
Président Drouard			FG
Rosemarie			FG
Santa Maria	Santa Maria Morettini		PV
Spadoncina	Agua de Verano, Agua de Agosto		PV
Suvenirs			FG
Taylors Gold			FG
Triomphe de Vienne			FG
Vasarine Sviestine			FG
Williams Bon Chrétien	Bon Chrétien, Bartlett, Williams, Summer Bartlett		FG

PARTE 7: *NORMA DE COMERCIALIZAÇÃO APLICÁVEL AOS MORANGOS*

I. **DEFINIÇÃO DO PRODUTO**

A presente norma aplica-se aos morangos das variedades (cultivares) do género *Fragaria* L. que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado fresco, com exclusão dos morangos destinados a transformação industrial.

II. **DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE**

A norma tem por objectivo definir as características de qualidade que os morangos 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 morangos devem apresentar-se:

— inteiros, sem lesões,

— sãos; os produtos que apresentem podridões ou alterações que os tornem impróprios para consumo são excluídos,

— limpos, praticamente isentos de matérias estranhas visíveis,

— com aspecto fresco, mas não lavados,

— praticamente isentos de parasitas,

— praticamente isentos de ataques de parasitas,

— providos do seu cálice (com excepção dos morangos silvestres); o cálice e, se estiver presente, o pedúnculo devem estar frescos e ser verdes,

— isentos de humidades exteriores anormais,

— isentos de odores e/ou sabores estranhos.

Os frutos devem apresentar um desenvolvimento suficiente e encontrar-se num estado de maturação satisfatório. O desenvolvimento e o estado dos morangos devem permitir-lhes:

— suportar o transporte e as outras movimentações a que são sujeitos e

— chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias.

B. **Classificação**

Os morangos são classificados nas três categorias a seguir definidas:

i) *Categoria «Extra»*

Os morangos classificados nesta categoria devem ser de qualidade superior e apresentar as características da variedade.

Devem ter aspecto brilhante, tendo em conta as características da variedade.

Devem estar isentos de terra.

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.

ii) *Categoria I*

Os morangos classificados nesta categoria devem ser de boa qualidade e apresentar as características da variedade.

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,

— uma pequena mancha branca cuja superfície não exceda 1/10 da superfície total do fruto,

— ligeiras marcas superficiais de pressão.

Devem estar praticamente isentos de terra.

iii) *Categoria II*

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

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

— defeitos de forma,

— uma mancha branca cuja superfície não exceda 1/5 da superfície total do fruto,

— ligeiras pisaduras secas que não sejam susceptíveis de alastrar,

— ligeiros vestígios de terra.

III. **DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALIBRAGEM**

O calibre é determinado pelo diâmetro máximo da secção equatorial.

O calibre mínimo é de:

— 25 mm na categoria «Extra»,

— 18 mm nas categorias I e II.

Não é estabelecido qualquer calibre mínimo para os morangos silvestres.

IV. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS

Em todos os estádios de comercialização, são admitidas em cada lote 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»*

É admitida uma tolerância total de 5 %, em número ou em peso, de morangos que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da categoria I. No âmbito desta tolerância, os produtos que correspondam às características de qualidade da categoria II não podem exceder 0,5 % no total.

ii) *Categoria I*

É admitida uma tolerância total de 10 %, em número ou em peso, de morangos que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da categoria II. No âmbito desta tolerância, os produtos que não correspondam às características de qualidade da categoria II nem às características mínimas, ou os produtos deteriorados, não podem exceder 2 % no total.

iii) *Categoria II*

É admitida uma tolerância total de 10 %, em número ou em peso, de morangos que não correspondam às características da categoria nem às características mínimas. No âmbito desta tolerância, os produtos deteriorados não podem exceder 2 % no total.

B. Tolerâncias de calibre

Para todas as categorias: tolerância total de 10 %, em número ou em peso, de morangos que não satisfaçam os requisitos de calibre mínimo.

V. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO

A. Homogeneidade

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e comportar apenas morangos da mesma origem, variedade e qualidade.

O grau de maturação, a coloração e o calibre dos morangos, com excepção dos morangos silvestres, da categoria «Extra» devem ser particularmente homogéneos e regulares. O calibre dos morangos da categoria I pode ser menos homogéneo.

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

B. Acondicionamento

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

Os materiais utilizados no interior das embalagens devem estar limpos e não devem 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 deve apresentar, em caracteres legíveis, indeléveis, visíveis do exterior e agrupados do mesmo lado, as seguintes indicações:

A. Identificação

Nome e endereço do embalador e/ou do expedidor.

Esta menção pode ser substituída:

— em todas as embalagens, com excepção das pré-embalagens, pelo código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor, emitido ou reconhecido por um serviço oficial, antecedido da menção «Embalador e/ou expedidor» ou de uma abreviatura equivalente,

— unicamente nas pré-embalagens, pelo nome e endereço do vendedor estabelecido na União, antecedidos da menção «Embalado para:» ou de uma menção equivalente. Nesse caso, a rotulagem deve incluir igualmente um código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor. O vendedor fornecerá todas as informações que o organismo de controlo considerar necessárias sobre o significado do referido código.

B. **Natureza do produto**

— «Morangos», se o conteúdo da embalagem não for visível do exterior;

— Nome da variedade (facultativo).

C. **Origem do produto**

País de origem [1] e, eventualmente, zona de produção ou denominação nacional, regional ou local.

D. **Características comerciais**

— Categoria.

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

Não é necessário que as indicações previstas no primeiro parágrafo figurem nas embalagens quando estas contiverem embalagens de venda claramente visíveis do exterior que ostentem 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 visivelmente pelo menos em duas faces da palete.

PARTE 8: *NORMA DE COMERCIALIZAÇÃO APLICÁVEL AOS PIMENTOS DOCES OU PIMENTÕES*

I. **DEFINIÇÃO DO PRODUTO**

A presente norma aplica-se aos pimentos doces ou pimentões das variedades [2] (cultivares) de *Capsicum annuum* L. que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado fresco, com exclusão dos pimentos doces ou pimentões destinados a transformação industrial.

II. **DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE**

A norma tem por objectivo definir as características de qualidade que os pimentos doces ou pimentões 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 pimentos doces ou pimentões devem apresentar-se:

— inteiros,

— sãos; os produtos que apresentem podridões ou alterações que os tornem impróprios para consumo são excluídos,

— limpos, praticamente isentos de matérias estranhas visíveis,

— com aspecto fresco,

— firmes,

— praticamente isentos de parasitas,

— isentos de ataques de parasitas na polpa,

— isentos de qualquer deterioração provocada por baixas temperaturas ou pela geada,

— com o pedúnculo; o pedúnculo deve apresentar uma superfície de seccionamento regular e o cálice deve estar intacto,

— isentos de humidades exteriores anormais,

— isentos de odores e/ou sabores estranhos.

O desenvolvimento e o estado dos pimentos doces ou pimentões devem permitir-lhes:

— suportar o transporte e as outras movimentações a que são sujeitos e

— chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias.

[1] Deve ser indicado o nome completo ou o nome utilizado correntemente.
[2] Algumas variedades de pimentos doces ou pimentões podem ter sabor picante.

B. **Classificação**

Os pimentos doces ou pimentões são classificados nas três categorias a seguir definidas:

i) *Categoria «Extra»*

Os pimentos doces ou pimentões classificados nesta categoria devem ser de qualidade superior e devem apresentar as características da variedade e/ou do tipo comercial.

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.

ii) *Categoria I*

Os pimentos doces ou pimentões classificados nesta categoria devem ser de boa qualidade e devem apresentar as características da variedade e/ou do tipo comercial.

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,

— ligeiras manchas prateadas ou danos causados por tripes que não excedam 1/3 da superfície total,

— ligeiros defeitos da epiderme, tais como:

— picadas, esfoladuras, queimaduras solares e marcas de pressão que, no seu conjunto, não excedam 2 cm para os defeitos de forma alongada e 1 cm^2 para outros defeitos, ou

— fissuras superficiais secas que, no seu conjunto, não excedam 1/8 da superfície total,

— pedúnculo ligeiramente danificado.

iii) *Categoria II*

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

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

— defeitos de forma,

— manchas prateadas ou danos causados por tripes que não excedam dois terços da superfície total,

— defeitos da epiderme, tais como:

— picadas, esfoladuras, queimaduras solares, pisaduras e golpes cicatrizados que, no seu conjunto, não excedam 4 cm de comprimento para os defeitos de forma alongada e 2,5 cm^2 de superfície total para outros defeitos, ou

— fissuras superficiais secas que, no seu conjunto, não excedam 1/4 da superfície total,

— deterioração da extremidade pistilar que não exceda 1 cm^2,

— dessecação que não exceda 1/3 da superfície,

— pedúnculo e cálice danificados, desde que a polpa circundante se mantenha intacta.

III. **DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALIBRAGEM**

O calibre é determinado pelo diâmetro máximo da secção equatorial ou pelo peso. A fim de garantir um calibre homogéneo, a diferença de calibre entre produtos da mesma embalagem não pode exceder:

a) No caso dos pimentos doces ou pimentões calibrados pelo diâmetro:

— 20 mm;

b) No caso dos pimentos doces ou pimentões calibrados pelo peso:

— 30 g se o fruto mais pesado tiver um peso inferior ou igual a 180 g,

— 40 g se o fruto mais pequeno tiver um peso superior a 180 g.

O comprimento dos pimentos doces ou pimentões alongados deve ser suficientemente homogéneo.

A homogeneidade de calibre não é obrigatória para a categoria II.

IV. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS

Em todos os estádios de comercialização, são admitidas em cada lote 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»*

É admitida uma tolerância total de 5 %, em número ou em peso, de pimentos doces ou pimentões que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da categoria I. No âmbito desta tolerância, os produtos que correspondam às características de qualidade da categoria II não podem exceder 0,5 % no total.

ii) *Categoria I*

É admitida uma tolerância total de 10 %, em número ou em peso, de pimentos doces ou pimentões que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da categoria II. No âmbito desta tolerância, os produtos que não correspondam às características de qualidade da categoria II nem às características mínimas, ou os produtos deteriorados, não podem exceder 1 % no total.

iii) *Categoria II*

É admitida uma tolerância total de 10 %, em número ou em peso, de pimentos doces ou pimentões que não correspondam às características da categoria nem às características mínimas. No âmbito desta tolerância, os produtos deteriorados não podem exceder 2 % no total.

B. Tolerâncias de calibre

Para todas as categorias (em caso de calibragem): tolerância total de 10 %, em número ou em peso, de pimentos doces ou pimentões que não satisfaçam os requisitos de calibre.

V. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO

A. Homogeneidade

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e comportar apenas pimentos doces ou pimentões da mesma origem, variedade ou tipo comercial, qualidade e calibre (em caso de calibragem) e, no caso das categorias «Extra» e I, sensivelmente com o mesmo grau de maturação e a mesma coloração.

No entanto, podem ser embalados conjuntamente numa mesma embalagem misturas de pimentos doces ou pimentões de tipos comerciais e/ou colorações distintamente diferentes, desde que os produtos sejam de qualidade e, para cada tipo comercial e/ou coloração em causa, origem homogéneas.

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

B. Acondicionamento

Os pimentos doces ou pimentões devem ser acondicionadas de modo a ficarem convenientemente protegidos.

Os materiais utilizados no interior das embalagens devem estar limpos e não devem 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 vestígios visíveis de cola nem danificar a epiderme.

As embalagens devem estar isentas de corpos estranhos.

VI. **DISPOSIÇÕES RELATIVAS À MARCAÇÃO**

Cada embalagem deve apresentar, em caracteres legíveis, indeléveis, visíveis do exterior e agrupados do mesmo lado, as seguintes indicações:

A. **Identificação**

Nome e endereço do embalador e/ou do expedidor.

Esta menção pode ser substituída:

— em todas as embalagens, com excepção das pré-embalagens, pelo código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor, emitido ou reconhecido por um serviço oficial, antecedido da menção «Embalador e/ou expedidor» ou de uma abreviatura equivalente,

— unicamente nas pré-embalagens, pelo nome e endereço do vendedor estabelecido na União, antecedidos da menção «Embalado para:» ou de uma menção equivalente. Nesse caso, a rotulagem deve incluir igualmente um código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor. O vendedor fornecerá todas as informações que o organismo de controlo considerar necessárias sobre o significado do referido código.

B. **Natureza do produto**

— «Pimentos doces» (ou «pimentões»), se o conteúdo não for visível do exterior;

— «Mistura de pimentos doces» (ou «mistura de pimentões»), ou outra denominação equivalente, no caso das misturas de pimentos doces ou pimentões de tipos comerciais e/ou colorações distintamente diferentes. Se os produtos não forem visíveis do exterior, devem ser indicados os tipos comerciais e/ou colorações e a quantidade de cada produto presente na embalagem.

C. **Origem do produto**

País de origem ([1]) e, eventualmente, zona de produção ou denominação nacional, regional ou local.

No caso das misturas de tipos comerciais e/ou colorações distintamente diferentes de pimentos doces ou pimentões de diferentes origens, a indicação de cada um dos países de origem deve figurar na proximidade imediata do tipo comercial e/ou coloração correspondente.

D. **Características comerciais**

— Categoria;

— Calibre (em caso de calibragem), expresso pelos diâmetros mínimo e máximo ou pelos pesos mínimo e máximo;

— Número de unidades (facultativo);

— «Picante», se for caso disso, ou denominação equivalente.

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

Não é necessário que as indicações previstas no primeiro parágrafo figurem nas embalagens quando estas contiverem embalagens de venda claramente visíveis do exterior que ostentem 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 visivelmente pelo menos em duas faces da palete.

PARTE 9: *NORMA DE COMERCIALIZAÇÃO APLICÁVEL ÀS UVAS DE MESA*

I. **DEFINIÇÃO DO PRODUTO**

A presente norma aplica-se às uvas de mesa das variedades (cultivares) de *Vitis vinifera* L. que se destinem a ser apresentadas ao consumidor no estado fresco, com exclusão das uvas de mesa destinadas a transformação industrial.

([1]) Deve ser indicado o nome completo ou o nome utilizado correntemente.

II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE

A norma tem por objectivo definir as características de qualidade que as uvas de mesa 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, os cachos e os bagos devem apresentar-se:

— sãos; os produtos que apresentem podridões ou alterações que os tornem impróprios para consumo são excluídos,

— limpos, praticamente isentos de matérias estranhas visíveis,

— praticamente isentos de parasitas,

— praticamente isentos de ataques de parasitas,

— isentos de humidades exteriores anormais,

— isentas de odores e/ou sabores estranhos.

Além disso, os bagos devem apresentar-se:

— inteiros,

— bem formados,

— normalmente desenvolvidos.

A pigmentação devida ao sol não constitui um defeito.

O desenvolvimento e o estado das uvas de mesa devem permitir-lhes:

— suportar o transporte e as outras movimentações a que são sujeitas e

— chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias.

B. Características de maturação

O sumo dos frutos deve ter um índice refractométrico correspondente, pelo menos, a:

— 12 °Brix no caso das variedades Alphonse Lavallée, Cardinal e Victoria,

— 13 °Brix no caso de todas as outras variedades com grainhas,

— 14 °Brix no caso de todas as variedades sem grainhas.

Além disso, todas as variedades devem apresentar um rácio açúcar/acidez satisfatório.

C. Classificação

As uvas de mesa são classificadas nas três categorias a seguir definidas:

i) *Categoria «Extra»*

As uvas de mesa classificadas nesta categoria devem ser de qualidade superior e apresentar as características da variedade, atendendo à zona de produção. Os bagos devem apresentar-se firmes, bem agarrados, uniformemente espaçados no engaço e praticamente recobertos de pruína.

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.

ii) *Categoria I*

As uvas de mesa classificadas nesta categoria devem ser de boa qualidade e apresentar as características da variedade, atendendo à zona de produção. Os bagos devem apresentar-se firmes, bem agarrados e, tanto quanto possível, recobertos de pruína. Podem, no entanto, apresentar-se menos uniformemente espaçados no engaço do que na categoria «Extra».

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,

— queimaduras muito ligeiras do sol que apenas atinjam a epiderme.

iii) *Categoria II*

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

Os cachos podem apresentar ligeiros defeitos de forma, de desenvolvimento e de coloração, desde que as características essenciais da variedade, tendo em conta a zona de produção, não sejam alteradas.

Os bagos devem apresentar-se suficientemente firmes e agarrados e, se possível, recobertos de pruína. Podem apresentar-se mais irregularmente espaçados no engaço do que na categoria I.

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

— defeitos de forma,

— defeitos de coloração,

— ligeiras queimaduras do sol que apenas atinjam a epiderme,

— ligeiras pisaduras,

— ligeiros defeitos da epiderme.

III. **DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALIBRAGEM**

O calibre é determinado pelo peso do cacho.

O peso mínimo do cacho é de 75 g. Esta disposição não é aplicável às embalagens que constituam doses individuais.

IV. **DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS**

Em todos os estádios de comercialização, são admitidas em cada lote 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»*

É admitida uma tolerância total de 5 %, em peso, de cachos que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da categoria I. No âmbito desta tolerância, os produtos que correspondam às características de qualidade da categoria II não podem exceder 0,5 % no total.

ii) *Categoria I*

É admitida uma tolerância total de 10 %, em peso, de cachos que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da categoria II. No âmbito desta tolerância, os produtos que não correspondam às características de qualidade da categoria II nem às características mínimas, ou os produtos deteriorados, não podem exceder 1 % no total.

iii) *Categoria II*

É admitida uma tolerância total de 10 %, em peso, de cachos que não correspondam às características da categoria nem às características mínimas. No âmbito desta tolerância, os produtos deteriorados não podem exceder 2 % no total.

B. **Tolerâncias de calibre**

Para todas as categorias: tolerância total de 10 %, em peso, de cachos que não satisfaçam os requisitos de calibre. As embalagens de venda podem conter um cacho de menos de 75 g para ajustar o peso, desde que o cacho satisfaça todos os outros requisitos da categoria em questão.

V. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO

A. **Homogeneidade**

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e comportar apenas cachos da mesma origem, variedade, qualidade e grau de maturação.

No caso da categoria «Extra», os cachos devem ter calibre e coloração sensivelmente homogéneos.

No entanto, as embalagens podem conter misturas de variedades distintamente diferentes de uvas de mesa, desde que estas sejam de qualidade e, para cada variedade em causa, origem homogéneas.

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

B. **Acondicionamento**

As uvas de mesa devem ser acondicionadas de modo a ficarem convenientemente protegidas.

Os materiais utilizados no interior das embalagens devem estar limpos e não devem 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 vestígios visíveis de cola nem danificar a epiderme.

As embalagens devem estar isentas de corpos estranhos, salvo no caso de uma apresentação especial em que ao ramo do cacho esteja ainda ligado um fragmento de sarmento, de comprimento não superior a 5 cm.

VI. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À MARCAÇÃO

Cada embalagem deve apresentar, em caracteres legíveis, indeléveis, visíveis do exterior e agrupados do mesmo lado, as seguintes indicações:

A. **Identificação**

Nome e endereço do embalador e/ou do expedidor.

Esta menção pode ser substituída:

— em todas as embalagens, com excepção das pré-embalagens, pelo código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor, emitido ou reconhecido por um serviço oficial, antecedido da menção «Embalador e/ou expedidor» ou de uma abreviatura equivalente,

— unicamente nas pré-embalagens, pelo nome e endereço do vendedor estabelecido na União, antecedidos da menção «Embalado para:» ou de uma menção equivalente. Nesse caso, a rotulagem deve incluir igualmente um código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor. O vendedor fornecerá todas as informações que o organismo de controlo considerar necessárias sobre o significado do referido código.

B. **Natureza do produto**

— «Uvas de mesa», se o conteúdo não for visível do exterior;

— Nome da variedade. No caso das misturas de variedades distintamente diferentes de uvas de mesa, os nomes das diferentes variedades.

C. **Origem do produto**

— País de origem [1] e, eventualmente, zona de produção ou denominação nacional, regional ou local.

— No caso das misturas de variedades distintamente diferentes de uvas de mesa de diferentes origens, a indicação de cada um dos países de origem deve figurar na proximidade imediata da variedade correspondente.

D. **Características comerciais**

— Categoria;

— «Cachos com menos de 75 g para doses individuais», se for caso disso.

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

Não é necessário que as indicações previstas no primeiro parágrafo figurem nas embalagens quando estas contiverem embalagens de venda claramente visíveis do exterior que ostentem 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 visivelmente pelo menos em duas faces da palete.

Apêndice

Lista exaustiva das variedades de bagos miúdos

Variedade	Outros nomes sob os quais a variedade é conhecida
Admirable de Courtiller	Admirable, Csiri Csuri
Albillo	Acerba, Albuela, Blanco Ribera, Cagalon
Angelo Pirovano	I. Pirovano 2
Annamaria	I. Ubizzoni 4
Baltali	
Beba	Beba de los Santos, Eva
Catalanesca	Catalanesa, Catalana, Uva Catalana
Chasselas blanc	Chasselas doré, Fendant, Franceset, Franceseta, Gutedel, Krachgutedel, White van der Laan
Chasselas rouge	Roter Gutedel
Chelva	Chelva de Cebreros, Guareña, Mantuo, Villanueva
Ciminnita	Cipro bianco
Clairette	Blanquette, Malvoisie, Uva de Jijona
Colombana bianca	Verdea, Colombana de Peccioli
Crimson Seedless	
Csaba gyöngye	Cabski biser, Julski Muscat, Muscat Julius, Perle de Csaba, Perla di Csaba
Dawn seedless	
Dehlro	
Delizia di Vaprio	I. Pirovano 46 A

[1] Deve ser indicado o nome completo ou o nome utilizado correntemente.

Variedade	Outros nomes sob os quais a variedade é conhecida
Eclipse Seedless	
Exalta	
Flame Seedless	Red Flame
Gros Vert	Abbondanza, St Jeannet, Trionfo dell'Esposizione, Verdal, Trionfo di Gerusalemme
Jaoumet	Madeleine de St Jacques, Saint Jacques
Madeleine	Angevine, Angevine Oberlin, Madeleine Angevine Oberlin, Republicain
Mireille	
Molinera	Besgano, Castiza, Molinera gorda
Moscato d'Adda	Muscat d'Adda
Moscato d'Amburgo	Black Muscat, Hambro, Hamburg, Hamburski Misket, Muscat d'Hambourg, Moscato Preto
Moscato di Terracina	Moscato di Maccarese
Muscat Seedless	
Muska	
Œillade	Black Malvoisie, Cinsaut, Cinsault, Ottavianello, Sinso
Panse precoce	Bianco di Foster, Foster's white, Sicilien
Perla di Csaba	Càbski Biser, Julski muskat, Muscat Julius, Perle de Csaba
Perlaut	
Perlette	
Pirobella	
Pizzutello bianco	Aetonychi aspro, Coretto, Cornichon blanc, Rish Baba, Sperone di gallo, Teta di vacca
Precoce de Malingre	
Primus	I. Pirovano 7
Prunesta	Bermestia nera, Pergola rossa, Pergolese di Tivoli
Servant	Servan, Servant di Spagna
Sideritis	Sidiritis
Sultanines	Bidaneh, Kishmich, Kis Mis, Sultan, Sultana, Sultani, Cekirdesksiz, Sultanina bianca, Sultaniye, Thompson Seedless and mutations
Sundance	
Sunred Seedless	
Szőlőskertek Királynője	Königin der Weingärten, Szőlőskertek Királynője muskotály, Szőlőskertek Királynéja, Rasaki ourgarias, Regina Villoz, Reina de las Viñas, Reine des Vignes, I. Mathiasz 140, Queen of the Vineyards, Regina dei Vigneti

Variedade	Outros nomes sob os quais a variedade é conhecida
Thompson Seedless e mutantes	
Valenci blanc	Valensi, Valency, Panse blanche
Valenci noir	Planta Mula, Rucial de Mula, Valenci negro
Yapincak	

PARTE 10: *NORMA DE COMERCIALIZAÇÃO APLICÁVEL AOS TOMATES*

I. **DEFINIÇÃO DO PRODUTO**

A presente norma aplica-se aos tomates das variedades (cultivares) de *Solanum lycopersicum* L. que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado fresco, com exclusão dos tomates destinados a transformação industrial.

Distinguem-se quatro tipos comerciais de tomates:

— «redondos»,

— «com nervuras»,

— «oblongos» ou «alongados»,

— tomates «cereja» (incluindo os tomates «cocktail»).

II. **DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE**

A norma tem por objectivo 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,

— sãos; os produtos que apresentem podridões ou alterações que os tornem impróprios para consumo são excluídos,

— limpos, praticamente isentos de matérias estranhas 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, sãos, limpos e isentos de folhas ou matérias estranhas visíveis.

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

— suportar o transporte e as outras movimentações 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 e firmes e apresentar as características da variedade e/ou do tipo comercial.

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

Não devem apresentar partes verdes ou outros 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.

ii) *Categoria I*

Os tomates classificados nesta categoria devem ser de boa qualidade e suficientemente firmes e apresentar as características da variedade variedade e/ou do tipo comercial.

Devem estar isentos de fissuras 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 e de desenvolvimento,

— ligeiros defeitos de coloração,

— ligeiros defeitos da epiderme,

— pisaduras muito ligeiras.

Além disso, os tomates «com nervuras» podem apresentar:

— fissuras cicatrizadas com o comprimento máximo de 1 cm,

— protuberâncias não excessivas,

— um pequeno umbigo, mas sem formações suberosas,

— cicatrizes suberosas do estigma cuja superfície total não exceda 1 cm^2,

— 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 classificadas nas categorias superiores, mas 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 e de desenvolvimento,

— defeitos de coloração,

— defeitos da 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 do que na categoria I, mas sem disformidades,

— um umbigo,

— cicatrizes suberosas do estigma cuja superfície total não exceda 2 cm^2,

— 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, pelo peso ou pelo número de frutos.

As disposições seguintes não são aplicáveis aos tomates em cacho e aos tomates «cereja» e são facultativas para a categoria II.

A fim de garantir um calibre homogéneo, a diferença de calibre entre produtos da mesma embalagem não pode exceder:

a) No caso dos tomates calibrados pelo diâmetro:

— 10 mm, se o diâmetro do fruto mais pequeno (conforme indicado na embalagem) for inferior a 50 mm,

— 15 mm, se o diâmetro do fruto mais pequeno (conforme indicado na embalagem) for igual ou superior a 50 mm mas inferior a 70 mm,

— 20 mm, se o diâmetro do fruto mais pequeno (conforme indicado na embalagem) for igual ou superior a 70 mm mas inferior a 100 mm,

— não há limite para a diferença de diâmetro no caso dos frutos com diâmetro igual ou superior a 100 mm.

Quando forem aplicados códigos de calibre, devem ser respeitados os códigos e amplitudes a seguir indicados:

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) No caso dos tomates calibrados por peso ou número, a diferença de calibre deve corresponder à indicada na alínea a).

IV. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS

Em todos os estádios de comercialização, são admitidas em cada lote 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»*

É admitida uma tolerância total de 5 %, em número ou em peso, de tomates que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da categoria I. No âmbito desta tolerância, os produtos que correspondam às características de qualidade da categoria II não podem exceder 0,5 % no total.

ii) *Categoria I*

É admitida uma tolerância total de 10 %, em número ou em peso, de tomates que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da categoria II. No âmbito desta tolerância, os produtos que não correspondam às características de qualidade da categoria II nem às características mínimas, ou os produtos deteriorados, não podem exceder 1 % no total. No caso dos tomates em cacho, é admitida uma tolerância de 5 %, em número ou em peso, de tomates separados do pedúnculo.

iii) *Categoria II*

É admitida uma tolerância total de 10 %, em número ou em peso, de tomates que não correspondam às características da categoria nem às características mínimas. No âmbito desta tolerância, os produtos deteriorados não podem exceder 2 % no total. No caso dos tomates em cacho, é admitida uma tolerância de 10 %, em número ou em peso, de tomates separados do pedúnculo.

B. Tolerâncias de calibre

Para todas as categorias: tolerância total de 10 %, em número ou em peso, de tomates que não satisfaçam os requisitos de calibre.

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).

O grau de maturação e a coloração dos tomates classificados nas categorias «Extra» e I devem ser praticamente homogéneos. O comprimento dos tomates «oblongos» deve ser suficientemente homogéneo.

No entanto, podem ser embaladas conjuntamente numa mesma embalagem misturas de tomates de colorações, variedades e/ou tipos comerciais distintamente diferentes, desde que os produtos sejam de qualidade e, para cada coloração, variedade e/ou tipo comercial em causa, origem homogéneas.

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 devem 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 deve apresentar, em caracteres legíveis, indeléveis, visíveis do exterior e agrupados do mesmo lado, as seguintes indicações:

A. **Identificação**

Nome e endereço do embalador e/ou do expedidor.

Esta menção pode ser substituída:

— em todas as embalagens, com excepção das pré-embalagens, pelo código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor, emitido ou reconhecido por um serviço oficial, antecedido da menção «Embalador e/ou expedidor» ou de uma abreviatura equivalente,

— unicamente nas pré-embalagens, pelo nome e endereço do vendedor estabelecido na União, antecedidos da menção «Embalado para:» ou de uma menção equivalente. Nesse caso, a rotulagem deve incluir igualmente um código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor. O vendedor fornecerá todas as informações que o organismo de controlo considerar necessárias sobre o significado do referido código.

B. **Natureza do produto**

— «Tomates» ou «tomates em cacho» e o tipo comercial, se o conteúdo não for visível do exterior; estas indicações são sempre obrigatórias no caso dos tomates «cereja» (ou «cocktail»), quer se apresentem ou não em cacho;

— «Mistura de tomates», ou denominação equivalente, no caso das misturas de tomates de variedades, tipos comerciais e/ou colorações distintamente diferentes. Se os produtos não forem visíveis do exterior, devem ser indicadas as variedades, tipos comerciais ou colorações e a quantidade de cada produto presente na embalagem.

— Nome da variedade (facultativo).

C. **Origem do produto**

País de origem [1] e, eventualmente, zona de produção ou denominação nacional, regional ou local.

No caso das misturas de colorações, variedades e/ou tipos comerciais distintamente diferentes de tomates de diferentes origens, a indicação de cada um dos países de origem deve figurar na proximidade imediata da variedade, tipo comercial e/ou coloração 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 contiverem embalagens de venda claramente visíveis do exterior que ostentem 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 visivelmente pelo menos em duas faces da palete.

[1] Deve ser indicado o nome completo ou o nome utilizado correntemente.