



2023/2429

3.11.2023

**REGULAMENTO DELEGADO (UE) 2023/2429 DA COMISSÃO**

**de 17 de agosto de 2023**

**que complementa o Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho no respeitante às normas de comercialização aplicáveis ao setor dos frutos e produtos hortícolas, a determinados produtos transformados à base de frutos e produtos hortícolas e ao setor das bananas, e que revoga o Regulamento (CE) n.º 1666/1999 da Comissão e os Regulamentos de Execução (UE) n.º 543/2011 e (UE) n.º 1333/2011 da Comissão**

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de dezembro de 2013, que estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos agrícolas e que revoga os Regulamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 e (CE) n.º 1234/2007 do Conselho <sup>(1)</sup>, nomeadamente o artigo 75.º, n.º 2, o artigo 76.º, n.º 4, e o artigo 89.º,

Considerando o seguinte:

- (1) O Regulamento (UE) n.º 1308/2013 estabelece uma organização comum dos mercados agrícolas que abrange, entre outros, o setor dos frutos e produtos hortícolas, o setor dos produtos transformados à base de frutos e produtos hortícolas e o setor das bananas. O regulamento habilita igualmente a Comissão a adotar atos delegados e atos de execução no respeitante às normas de comercialização aplicáveis a estes setores ou produtos.
- (2) O Regulamento de Execução (UE) n.º 543/2011 da Comissão <sup>(2)</sup> estabelece as regras de execução aplicáveis nos setores da hortifruticultura e dos frutos e produtos hortícolas transformados, define normas de comercialização para todos os frutos e produtos hortícolas frescos e estabelece disposições pormenorizadas sobre os controlos da conformidade com essas normas. O Regulamento de Execução (UE) n.º 1333/2011 da Comissão <sup>(3)</sup> estabelece as normas de comercialização das bananas, as regras para a verificação do cumprimento dessas normas e os requisitos para as notificações no setor das bananas. O Regulamento (CE) n.º 1666/1999 da Comissão <sup>(4)</sup> estabelece regras de execução no que respeita às características mínimas de comercialização de determinadas variedades de uvas secas (passas). Estes regulamentos foram adotados com base no Regulamento (CE) n.º 1234/2007 do Parlamento Europeu e do Conselho <sup>(5)</sup>. O Regulamento (CE) n.º 1234/2007 foi entretanto substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1308/2013, que inclui delegações de poderes com base no quadro jurídico introduzido pelo Tratado de Lisboa.
- (3) Para harmonizar e simplificar as regras no respeitante às normas de comercialização, aos controlos de conformidade e às notificações aplicáveis nos setores acima referidos, incorporar as alterações necessárias à luz da experiência adquirida e alinhar as regras de acordo com as delegações de poderes previstas no Regulamento (UE) n.º 1308/2013, é conveniente fundir essas regras num único conjunto, no quadro de um regulamento delegado e de um regulamento de execução, bem como revogar o Regulamento (CE) n.º 1666/1999 e os Regulamentos de Execução (UE) n.º 543/2011 e (UE) n.º 1333/2011.

<sup>(1)</sup> JO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

<sup>(2)</sup> Regulamento de Execução (UE) n.º 543/2011 da Comissão, de 7 de junho de 2011, que estabelece regras de execução do Regulamento (CE) n.º 1234/2007 do Conselho nos setores das frutas e produtos hortícolas e das frutas e produtos hortícolas transformados (JO L 157 de 15.6.2011, p. 1).

<sup>(3)</sup> Regulamento de Execução (UE) n.º 1333/2011 da Comissão, de 19 de dezembro de 2011, que fixa normas de comercialização para as bananas, regras de controlo do respeito dessas normas de comercialização e requisitos em matéria de transmissão de informações no setor das bananas (JO L 336 de 20.12.2011, p. 23).

<sup>(4)</sup> Regulamento (CE) n.º 1666/1999 da Comissão, de 28 de julho de 1999, que adota normas de execução do Regulamento (CE) n.º 2201/96 do Conselho no que respeita às características mínimas de comercialização de determinadas variedades de uvas secas (passas) (JO L 197 de 29.7.1999, p. 32).

<sup>(5)</sup> Regulamento (CE) n.º 1234/2007 do Conselho, de 22 de outubro de 2007, que estabelece uma organização comum dos mercados agrícolas e disposições específicas para certos produtos agrícolas (Regulamento OCM única) (JO L 299 de 16.11.2007, p. 1).

- (4) O artigo 75.º, n.º 1, alíneas b), c) e d), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 autoriza a Comissão a estabelecer normas de comercialização para os frutos e produtos hortícolas, os frutos e produtos hortícolas transformados e as bananas, respetivamente. Nos termos do artigo 76.º, n.º 1, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, os frutos e produtos hortícolas para venda em fresco aos consumidores só podem ser comercializados se forem de qualidade sã, leal e comerciável e ostentarem o país de origem. Para prever uma aplicação uniforme dessa disposição, é conveniente estabelecer uma norma de comercialização geral para todos os frutos e produtos hortícolas frescos.
- (5) Importa manter normas de comercialização específicas para os frutos e produtos hortícolas abrangidos pelo artigo 76.º, n.º 1, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, a partir de uma avaliação da sua pertinência, tendo nomeadamente em conta os produtos que continuam a ser mais transacionados em termos de valor, a partir dos dados disponíveis na base de dados de referência do Eurostat para as estatísticas detalhadas do comércio internacional de mercadorias (Comext).
- (6) Os produtos transformados à base de frutos e produtos hortícolas e as bananas maduras não são abrangidos pelo artigo 76.º, n.º 1, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 nem por qualquer outra norma de comercialização específica. No entanto, a indicação da origem no rótulo é pertinente e necessária para os consumidores no contexto da Comunicação da Comissão, de 20 de maio de 2020, intitulada «Estratégia do Prado ao Prato para um sistema alimentar justo, saudável e respeitador do ambiente («Estratégia do Prado ao Prato»)» <sup>(6)</sup>, que visa também capacitar os consumidores para escolhas alimentares informadas e sustentáveis, devendo, por conseguinte, ser igualmente obrigatória para os produtos destinados ao consumo direto, depois de concluídas operações simples como a secagem ou a cura.
- (7) Dado o grande número de variedades de bananas comercializadas na União Europeia e de práticas comerciais, devem ser mantidas normas mínimas para as bananas verdes não amadurecidas. No entanto, é conveniente alinhar a norma de comercialização das bananas com o *Codex Alimentarius* e alargá-la a outras variedades, de modo a evitar obstáculos desnecessários ao comércio. Para reduzir as perdas e o desperdício alimentares no contexto da Estratégia do Prado ao Prato, nomeadamente oferecendo uma maior flexibilidade no caso dos produtos em porções, é adequado levantar a restrição constante do *Codex Alimentarius* de, no mínimo, quatro frutos (bagos/dedos) por penca (mão) ou porção de penca (parte de mão). Tendo em conta os objetivos perseguidos, importa autorizar a aplicação, no território dos Estados-Membros produtores de bananas, de normas nacionais para a sua própria produção, desde que tais regras não entrem em conflito com as normas da União Europeia nem impeçam a livre circulação de bananas no território da UE.
- (8) Importa ter em conta o facto de os fatores climáticos dificultarem as condições de produção na Madeira, Açores, Algarve, Canárias, Creta, Lacónia e Chipre. Por conseguinte, certas bananas produzidas nessas zonas geográficas não atingem o comprimento mínimo previsto na norma internacional. Nesses casos, importa autorizar a venda dessas bananas.
- (9) Para evitar entraves desnecessários ao comércio, caso seja necessário estabelecer normas de comercialização específicas para determinados produtos, essas normas devem corresponder às normas adotadas pela Comissão Económica para a Europa da Organização das Nações Unidas (UNECE). Caso não tenham sido adotadas normas de comercialização específicas ao nível da União Europeia, se o seu detentor puder demonstrar que são conformes com qualquer norma aplicável da UNECE, os produtos deverão ser considerados conformes com a norma de comercialização geral.
- (10) Para ter em conta a Estratégia do Prado ao Prato e o interesse dos consumidores, as normas de comercialização aplicáveis aos setores abrangidos pelo presente regulamento devem manter requisitos de qualidade elevada, consensuais a nível internacional, incentivando simultaneamente as utilizações alternativas, a fim de evitar as perdas e o desperdício alimentares quando a norma não é cumprida. Tal deve ser o caso para todos os produtos que não cumprem os requisitos aplicáveis à categoria II das normas de comercialização da UNECE, mas que continuam a ser comestíveis. Por conseguinte, devem prever-se isenções da aplicação das normas de comercialização para determinados produtos destinados a transformação ou a venda pelo produtor diretamente aos consumidores.

<sup>(6)</sup> COM(2020) 381 final.

- (11) Certos produtos à base de frutos e de hortícolas podem apresentar características não conformes com as normas de comercialização aplicáveis. No entanto, esses produtos podem ter uma tradição bem estabelecida de cultivo e de consumo a nível local. Para não impedir a comercialização, localmente, dos produtos considerados próprios para consumo pelas comunidades locais, mas não conformes com as normas de comercialização da União Europeia, esses produtos devem ficar isentos do cumprimento das ditas normas da UE, salvo se essa isenção for suscetível de impedir ou falsear a concorrência numa parte substancial do mercado interno ou de pôr em perigo o comércio livre ou a realização de qualquer dos objetivos do artigo 39.º do Tratado.
- (12) Existem vários produtos à base de frutos e produtos hortícolas que podem ficar isentos do cumprimento das normas de comercialização, a fim de reduzir os encargos administrativos para os operadores e para as autoridades de controlo, em conformidade com o artigo 76.º, n.º 4, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013. No entanto, é necessário indicar a sua origem no rótulo e, em consonância com a orientação política da Estratégia do Prado ao Prato, prestar informações adicionais aos consumidores, que lhes permitam fazer escolhas mais esclarecidas. A indicação do país de origem deve ser obrigatória para esses produtos.
- (13) Importa também simplificar as normas de comercialização dos produtos para doação, de modo a reduzir os encargos administrativos dos operadores, sem afetar a qualidade. Desde que o produto seja devidamente rotulado de modo a informar que se destina a doação, as outras informações relativas à marcação devem ser facultativas. No entanto, deve estar em conformidade com a norma geral de comercialização no que respeita à qualidade, a fim de proteger o beneficiário da doação.
- (14) Para garantir controlos adequados e eficazes, as faturas e documentos de acompanhamento, que não os destinados aos consumidores, devem conter determinadas informações de base, enumeradas nas normas de comercialização.
- (15) As informações exigidas pelas normas de comercialização devem constar claramente da embalagem e/ou do rótulo. Para evitar a fraude e para que os consumidores não sejam induzidos em erro, as informações exigidas pelas normas de comercialização devem ser disponibilizadas aos consumidores antes da compra, especialmente no caso das vendas à distância, relativamente às quais a experiência adquirida revelou riscos de fraude e de incumprimento da obrigação de proteção dos consumidores prevista nas normas.
- (16) Para evitar induzir os consumidores em erro quanto à categoria do produto, as informações exigidas no estágio da venda a retalho não devem incluir formulações como «produto de qualidade superior» («supreme»), «produto de excelência» («premium») ou formulações similares não abrangidos pela regulamentação para definir a qualidade efetiva de um produto, sem prejuízo da possibilidade de incluir outras informações, como «transportado por via aérea» ou informações factuais semelhantes, que não induzam em erro os consumidores.
- (17) Para evitar induzir os consumidores em erro quanto à origem dos produtos, a indicação do país de origem deve ser aposta de forma mais visível do que a indicação do país do embalador.
- (18) As embalagens com misturas de diferentes produtos ou espécies de produtos abrangidas pelo presente regulamento são cada vez mais comuns no mercado, correspondendo à procura por parte de certos consumidores. O comércio justo obriga a que os produtos ou espécies de produtos vendidos na mesma embalagem tenham qualidade uniforme. No caso dos produtos para os quais não tenham sido adotadas normas da União Europeia, este objetivo pode ser atingido recorrendo às disposições gerais. É necessário definir requisitos de rotulagem para as misturas de diferentes produtos ou espécies de produtos numa mesma embalagem. Estes requisitos devem, contudo, ser menos estritos que os previstos nas normas de comercialização, dado a rotulagem das misturas ser mais onerosa e a sua aplicação poder prejudicar a comercialização desses produtos.
- (19) As importações de frutos e produtos hortícolas de países terceiros devem estar em conformidade com as normas de comercialização ou com normas equivalentes. Logo, importa definir em que condições os produtos importados devem ser considerados como apresentando um nível de conformidade equivalente às normas de comercialização da União Europeia.
- (20) Para dar aos operadores e às administrações nacionais tempo suficiente para se adaptarem às alterações introduzidas pelo presente regulamento, este deve ser aplicável a partir de 1 de janeiro de 2025.

- (21) Dada a relação substantiva existente entre as delegações de poderes previstas no Regulamento (UE) n.º 1308/2013 no respeitante às regras de aplicação das normas de comercialização, aos requisitos mínimos de qualidade dos produtos do setor hortofrutícola e à conformidade dos produtos importados com as normas de comercialização da União Europeia, é conveniente definir essas regras no mesmo ato delegado,

ADOTARAM O PRESENTE REGULAMENTO:

## CAPÍTULO I

### DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

#### Artigo 1.º

#### **Objeto e âmbito de aplicação**

1. O presente regulamento estabelece regras que complementam o Regulamento (UE) n.º 1308/2013 no respeitante às normas de comercialização, a que se refere o artigo 75.º, n.º 1, do referido regulamento, aos requisitos mínimos de comercialização dos produtos do setor dos frutos e produtos hortícolas para venda no estado fresco, a que se refere o artigo 76.º do dito regulamento, e à conformidade dos produtos importados com as normas de comercialização da União Europeia, a que se refere o artigo 89.º do mesmo regulamento.
2. O presente regulamento aplica-se aos seguintes setores e produtos:
  - a) Setor dos frutos e produtos hortícolas, a que se refere o artigo 1.º, n.º 2, alínea i), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013;
  - b) Frutos secos dos códigos NC 0804 20 90, 0806 20 e ex 0813, enumerados no anexo I, parte X, do mesmo regulamento;
  - c) Bananas do código NC 0803 90 10, enumeradas no anexo I, parte XI, do mesmo regulamento.
3. Para efeitos do presente regulamento, o país de origem de um produto é determinado em conformidade com o artigo 60.º do Regulamento (CE) n.º 952/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho <sup>(7)</sup>.

## CAPÍTULO II

### NORMAS DE COMERCIALIZAÇÃO

#### Artigo 2.º

#### **Normas de comercialização gerais aplicáveis aos frutos e produtos hortícolas a que se refere o artigo 1.º, n.º 2, alínea a)**

1. Os requisitos estabelecidos no artigo 76.º, n.º 1, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 constituem a norma de comercialização geral para os frutos e produtos hortícolas a que se refere o artigo 1.º, n.º 2, alínea a).

Os frutos e produtos hortícolas a que se refere o artigo 1.º, n.º 2, alínea a), devem estar em conformidade com essa norma de comercialização geral, salvo se forem abrangidos por uma norma de comercialização específica.

A norma de comercialização geral é especificada no anexo I, parte A, do presente regulamento.

2. Se o detentor dos frutos e produtos hortícolas a que se refere o n.º 1 puder demonstrar que os produtos são conformes com alguma norma aplicável adotada pela Comissão Económica para a Europa da Organização das Nações Unidas (UNECE), esses produtos devem ser considerados conformes com a norma de comercialização geral a que se refere o n.º 1.

<sup>(7)</sup> Regulamento (CE) n.º 952/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 9 de outubro de 2013, que estabelece o Código Aduaneiro da União (JO L 269 de 10.10.2013, p. 1).

3. Para efeitos do presente artigo, por «detentor» entende-se a pessoa singular ou coletiva que se encontra fisicamente na posse dos produtos em causa ou que os oferece para venda à distância ou por quaisquer meios digitais.

#### Artigo 3.º

##### **Indicação da origem de determinados produtos transformados à base de frutos e produtos hortícolas e das bananas maduras**

Os produtos enumerados *infra* devem ostentar a indicação do país de origem;

- a) Frutos secos do código NC ex 0813, conforme definido no anexo I, parte X, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013;
- b) Figos secos do código NC 0804 20 90;
- c) Uvas passas do código NC 0806 20;
- d) Bananas maduras do código NC 0803 90 10, em resultado do seu amadurecimento no território da União Europeia.

#### Artigo 4.º

##### **Normas de comercialização específicas aplicáveis aos frutos e produtos hortícolas e às bananas**

1. Os produtos ou setores enumerados a seguir devem aplicar as normas de comercialização específicas definidas no anexo I, parte B:

- a) Maçãs;
- b) Citrinos;
- c) Quivis;
- d) Alfaces, chicórias frisadas e escarolas;
- e) Pêssegos e nectarinas;
- f) Peras;
- g) Morangos;
- h) Pimentos doces ou pimentões;
- i) Uvas de mesa;
- j) Tomates;
- k) Bananas.

2. Para efeitos do n.º 1, alínea k), aplicam-se as seguintes normas:

- a) A norma de comercialização específica para o setor das bananas consta do anexo I, parte B, ponto 11, para as bananas das variedades enumeradas no apêndice do mesmo anexo, à exceção dos frutos destinados à transformação. Esta norma de comercialização aplica-se às bananas originárias de países terceiros, no estágio de introdução em livre prática, às bananas originárias da União Europeia, no estágio de primeiro descarregamento na União Europeia, e às bananas entregues em fresco ao consumidor na região de produção, no estágio de saída do posto de acondicionamento.
- b) A norma de comercialização específica referida na alínea a) não prejudica a aplicação, nos estádios de comercialização subsequentes, de regras nacionais que:
  - i) não impeçam a livre circulação de bananas originárias de países terceiros ou de outras regiões da União Europeia e que cumpram as normas de comercialização a que se refere o primeiro parágrafo; e
  - ii) não sejam incompatíveis com as normas de comercialização a que se refere o primeiro parágrafo.

## Artigo 5.º

**Exceções e isenções da aplicação das normas de comercialização**

1. Em derrogação do disposto no artigo 76.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013:
  - a) Os produtos enumerados a seguir não estão sujeitos ao requisito de conformidade com as normas de comercialização:
    - i) Produtos que ostentam claramente as menções «para transformação» ou «para produção de alimentos para animais» ou outra menção equivalente e destinados ao seguinte:
      - transformação industrial, ou
      - apresentação para venda a retalho aos consumidores para seu uso pessoal e destinados a serem por eles transformados, ou
      - preparação dos produtos a que se refere a alínea b), subalínea xvii), do presente número, ou
      - produção de alimentos para animais ou outras utilizações não alimentares;
    - ii) Produtos vendidos diretamente pelo produtor aos consumidores para uso pessoal na própria exploração ou numa determinada área de produção, conforme definido pela autoridade competente:
      - num mercado local, num local reservado exclusivamente a produtores, ou
      - por entrega direta.
    - iii) Produtos comercializados como rebentos comestíveis, resultantes da germinação de sementes de plantas classificadas como frutos ou produtos hortícolas, enumerados no anexo I, parte IX, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.
    - iv) Produtos de determinada região, vendidos no comércio a retalho dessa região no caso de consumo local tradicional bem estabelecido ou, em casos excecionais e devidamente justificados, nas condições previstas no n.º 4 do presente artigo;
  - b) Os produtos enumerados a seguir não estão sujeitos ao requisito de cumprimento da norma de comercialização, exceto no respeitante à indicação do país de origem, conforme previsto no artigo 76.º, n.º 1, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.
    - i) Cogumelos não cultivados dos códigos NC ex 0709 51 a ex 0709 56 e 0709 59;
    - ii) Alcaparras do código NC 0709 99 40;
    - iii) Amêndoas amargas do código NC 0802 11 10;
    - iv) Amêndoas sem casca do código NC 0802 12;
    - v) Avelãs sem casca do código NC 0802 22;
    - vi) Nozes sem casca do código NC 0802 32;
    - vii) Pistácios sem casca do código NC 0802 52;
    - viii) Nozes-de-macadâmia sem casca do código NC 0802 62;
    - ix) Pinhões sem casca do código NC 0802 92;
    - x) Nozes-pecã do código NC 0802 99 10;
    - xi) Outros frutos de casca rija do código NC 0802 99 90;
    - xii) Plátanos secos do código NC 0803 10 90;
    - xiii) Citrinos secos do código NC ex 0805;
    - xiv) Misturas de nozes tropicais do código NC 0813 50 31;
    - xv) Misturas de outros frutos de casca rija do código NC 0813 50 39;
    - xvi) Açafraão do código NC 0910 20;

- xvii) Produtos classificados como frutos e produtos hortícolas e enumerados no anexo I, parte IX, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, que tenham passado por qualquer tipo de preparação, para além da aparação prevista na norma específica da UNECE aplicável, ou não intactos na aceção da norma de comercialização geral, e que estejam prontos para serem consumidos diretamente, em fresco ou cozinhados.
- c) Em caso de doação, com exceção da distribuição gratuita prevista nos acordos e decisões a que se refere o artigo 222.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 ou apoiada no âmbito de programas operacionais ao abrigo do artigo 52.º do Regulamento (UE) 2021/2115 do Parlamento Europeu e do Conselho <sup>(8)</sup>, os produtos abrangidos pelo presente regulamento devem estar em conformidade com a norma de comercialização geral, exceto no que respeita às disposições de marcação, na condição de ostentarem claramente a menção «para doação» ou outra marcação equivalente.
2. Em derrogação do disposto no artigo 76.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, os produtos a seguir enumerados não estão sujeitos ao requisito de conformidade com as normas de comercialização no interior de determinada área de produção definida pelo Estado-Membro interessado, incluindo no caso das áreas de produção transnacionais, conforme definidas pelos Estados-Membros em causa:
- a) Produtos vendidos ou entregues pelo produtor nos postos de preparação e de acondicionamento ou nos entrepostos de armazenagem, ou expedidos da exploração para esses postos;
- b) Produtos expedidos dos entrepostos de armazenagem para os postos de preparação e de acondicionamento.
- c) Produtos originários da UE que não sejam conformes com as normas de comercialização estabelecidas no presente regulamento devido a um caso de «força maior» <sup>(9)</sup>, o que permite aos Estados-Membros decidir se os produtos podem ser comercializados no seu território nas condições por estes especificadas.
3. Para poderem aplicar as derrogações previstas no n.º 1, alíneas a), subalíneas i) e ii), e c), e no n.º 2, os operadores devem apresentar à autoridade competente do Estado-Membro prova de que os produtos em causa satisfazem as condições estabelecidas nestas disposições, em especial no que respeita à utilização prevista.
4. Os operadores só podem aplicar a derrogação prevista no n.º 1, alínea a), subalínea iv), se os Estados-Membros tiverem previamente adotado regras para isentar esses produtos. Essas regras não devem ser de molde a impedir ou falsear a concorrência numa parte substancial do mercado interno, atentar contra o comércio livre ou prejudicar a realização de qualquer dos objetivos do artigo 39.º do Tratado. Os Estados-Membros devem notificar sem demora a Comissão das regras adotadas para o efeito. A Comissão informa os outros Estados-Membros de qualquer notificação das referidas regras.
5. As notificações a que se refere o n.º 2, alínea c), e o n.º 4, devem ser em conformidade com o Regulamento Delegado (UE) 2017/1183 da Comissão <sup>(10)</sup>.

#### Artigo 6.º

### Informações ao longo da cadeia de abastecimento

1. As informações exigidas pelas disposições estabelecidas no anexo I, relativas à marcação, devem ser apostas em caracteres legíveis e bem visíveis num dos lados da embalagem, por meio de uma impressão direta indelével ou de um rótulo integrado ou fixado na mesma, e não devem induzir em erro.

<sup>(8)</sup> Regulamento (UE) 2021/2115 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 2 de dezembro de 2021, que estabelece regras para apoiar os planos estratégicos a elaborar pelos Estados-Membros no âmbito da política agrícola comum (planos estratégicos da PAC) e financiados pelo Fundo Europeu Agrícola de Garantia (FEAGA) e pelo Fundo Europeu Agrícola de Desenvolvimento Rural (FEADER), e que revoga os Regulamentos (UE) n.º 1305/2013 e (UE) n.º 1307/2013 (JO L 435 de 6.12.2021, p. 1).

<sup>(9)</sup> Comunicação C(88)1696 da Comissão, relativa à «força maior» no direito agrícola europeu (JO C 259 de 6.10.1988, p. 10).

<sup>(10)</sup> Regulamento Delegado (UE) 2017/1183 da Comissão, de 20 de abril de 2017, que complementa os Regulamentos (UE) n.º 1307/2013 e (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho no que se refere à notificação de informações e documentos à Comissão (JO L 171 de 4.7.2017, p. 100).

2. No caso das mercadorias expedidas a granel e carregadas diretamente num meio de transporte, as informações a que se refere o n.º 1 devem constar do documento de acompanhamento das mercadorias ou de uma ficha colocada de modo bem visível no interior do meio de transporte.
3. No caso dos contratos de venda à distância, na aceção do artigo 2.º, n.º 7, da Diretiva 2011/83/UE do Parlamento Europeu e do Conselho <sup>(11)</sup>, as informações devem ser disponibilizadas antes de concluída a aquisição, e incluir o país de origem do produto efetivamente colocado à venda.
4. As faturas e documentos de acompanhamento, com exceção dos recibos destinados aos consumidores, devem incluir o nome e o país de origem dos produtos e, se for caso disso, a categoria, a variedade ou o tipo comercial, se previsto numa norma de comercialização específica, ou indicar que se destinam à transformação.
5. A possibilidade de ostentar a origem regional ou local, conforme previsto do anexo I, parte B, é sem prejuízo da proteção oferecida a determinadas indicações geográficas nos termos do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho <sup>(12)</sup>.

#### Artigo 7.º

##### **Informações no estúdio da venda a retalho**

1. No estúdio da venda a retalho, as informações previstas no presente regulamento devem ser apresentadas de forma legível e visível. Para um produto poder ser apresentado para venda, o retalhista deve pôr à vista, na proximidade imediata do produto e de forma destacada e legível, de um modo que não induza o consumidor em erro, as informações relativas ao país de origem e, se for caso disso, a categoria, calibre e variedade ou tipo comercial.

Não é permitido incluir termos adicionais que sugiram uma qualidade mais elevada/superior. Em especial, o rótulo não pode conter qualquer descritor da qualidade, exceto as informações especificadas no requisito de marcação estabelecido no anexo I.

Se for indicado o país do embalador e/ou do expedidor, ou se a variedade indicada evocar um lugar, os caracteres que indicam o país de origem devem ter um tamanho e uma visibilidade superiores aos dos utilizados para indicar o país do embalador e/ou expedidor e a variedade, se forem diferentes.

2. No caso dos produtos pré-embalados, na aceção da Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho <sup>(13)</sup>, além de toda a informação exigida pelas normas de comercialização, deve ser indicado o peso líquido, de acordo com as regras estabelecidas no presente regulamento.

#### Artigo 8.º

##### **Misturas**

1. É permitida a comercialização de embalagens de peso líquido inferior ou igual a 10 kg que contenham diferentes produtos ou espécies de produtos abrangidos pelo presente regulamento, desde que:
  - a) Os produtos e as espécies de produtos apresentem qualidade uniforme e respeitem a norma de comercialização específica aplicável ou, na falta de uma norma de comercialização específica para determinado produto, a norma de comercialização geral, conforme aplicável;

<sup>(11)</sup> Diretiva 2011/83/UE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, relativa aos direitos dos consumidores, que altera a Diretiva 93/13/CEE do Conselho e a Diretiva 1999/44/CE do Parlamento Europeu e do Conselho e que revoga a Diretiva 85/577/CEE do Conselho e a Diretiva 97/7/CE do Parlamento Europeu e do Conselho (JO L 304 de 22.11.2011, p. 64).

<sup>(12)</sup> Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios (JO L 343 de 14.12.2012, p. 1).

<sup>(13)</sup> Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, que altera os Regulamentos (CE) n.º 1924/2006 e (CE) n.º 1925/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho e revoga as Diretivas 87/250/CEE da Comissão, 90/496/CEE do Conselho, 1999/10/CE da Comissão, 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, 2002/67/CE e 2008/5/CE da Comissão e o Regulamento (CE) n.º 608/2004 da Comissão (JO L 304 de 22.11.2011, p. 18).

- b) A embalagem esteja rotulada em conformidade com o presente regulamento e com as disposições aplicáveis do Regulamento (UE) n.º 1169/2011; e
  - c) A mistura de diferentes produtos não seja de natureza a induzir o consumidor em erro.
2. Os requisitos definidos no n.º 1, alínea a), não se aplicam aos produtos incluídos nas misturas que não sejam de produtos dos setores dos frutos e produtos hortícolas, frutos secos e bananas, referido no artigo 1.º.
3. Se os produtos de uma mistura de diferentes produtos ou espécies de produtos abrangidos pelo presente regulamento forem originários de mais do que um Estado-Membro ou país terceiro, os nomes dos países de origem podem ser substituídos por uma das seguintes indicações, consoante o caso:
- a) «UE»;
  - b) «não UE»;
  - c) «UE e não UE».

### CAPÍTULO III

#### NORMAS DE COMERCIALIZAÇÃO APLICÁVEIS AOS PRODUTOS IMPORTADOS

##### Artigo 9.º

#### **Condições para se considerar que os produtos importados apresentam um nível de conformidade equivalente**

1. No caso do setor referido no artigo 1.º, n.º 2, alínea a), a pedido de um país terceiro, a Comissão pode aprovar os controlos da conformidade com as normas de comercialização efetuados por esse país terceiro antes da importação para a União Europeia.
2. A aprovação a que se refere o n.º 1 pode ser concedida a países terceiros em que sejam aplicadas, no respeitante aos produtos exportados para a União Europeia, as normas de comercialização da União Europeia ou normas pelo menos equivalentes, em conformidade com o artigo 8.º, n.º 2, do Regulamento de Execução (UE) 2023/2430 da Comissão <sup>(14)</sup>.
3. Essa aprovação abrangerá apenas os produtos originários do país terceiro em causa, podendo limitar-se a certos produtos.
4. Para obterem a aprovação a que se refere o n.º 1, os organismos de inspeção de países terceiros encarregados dos controlos da conformidade com as normas de comercialização devem:
  - a) ser organismos oficiais ou organismos oficialmente reconhecidos pela autoridade competente de um país terceiro;
  - b) apresentar garantias satisfatórias e dispor do pessoal, do equipamento e das instalações necessários para efetuar os controlos aplicando os métodos previstos no artigo 10.º, n.º 1, do Regulamento de Execução (UE) 2023/2430, ou métodos equivalentes.

<sup>(14)</sup> Regulamento de Execução (UE) 2023/2430 da Comissão, de 17 de agosto de 2023, que estabelece regras no respeitante ao controlo da conformidade com as normas de comercialização aplicáveis ao setor dos frutos e produtos hortícolas, a determinados produtos transformados à base de frutos e produtos hortícolas e ao setor das bananas (OJ L, 2023/2430, 3.11.2023, ELI link: [http://data.europa.eu/eli/reg\\_impl/2023/2430/oj](http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2023/2430/oj)).

## CAPÍTULO IV

## DISPOSIÇÕES FINAIS

*Artigo 10.º***Revogações**

Os Regulamentos de Execução (UE) n.º 543/2011 e (UE) n.º 1333/2011 e o Regulamento (CE) n.º 1666/1999 são revogados.

As remissões para os regulamentos revogados devem entender-se como sendo feitas para o presente regulamento e para o Regulamento de Execução (UE) 2023/2430, conforme aplicável, e ler-se de acordo com o quadro de correspondência constante do anexo II do presente regulamento.

*Artigo 11.º***Entrada em vigor e aplicação**

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

O presente regulamento é aplicável a partir de 1 de janeiro de 2025, com exceção do artigo 5.º, n.º 1, alínea c), que é aplicável a partir da data de entrada em vigor do regulamento.

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

Feito em Bruxelas, em 17 de agosto de 2023.

*Pela Comissão*  
*A Presidente*  
Ursula VON DER LEYEN

## ANEXO I

## NORMAS DE COMERCIALIZAÇÃO A QUE SE REFEREM OS ARTIGOS 2.º, 4.º E 6.º

## PARTE A

## NORMA DE COMERCIALIZAÇÃO GERAL

Esta norma de comercialização geral define os requisitos de qualidade dos frutos e produtos hortícolas após a preparação e o acondicionamento.

No entanto, nos estádios posteriores à expedição, os produtos podem apresentar, em relação às características impostas pela norma:

- ligeira diminuição do estado de frescura e de turgescência,
- ligeiras alterações, devidas ao seu desenvolvimento e ao seu carácter mais ou menos perecível.

## 1. REQUISITOS MÍNIMOS

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 corpos estranhos visíveis,
- praticamente isentos de parasitas,
- isentos de ataques de parasitas na polpa,
- isentos de humidades exteriores anormais,
- isentos de qualquer cheiro e/ou sabor estranhos.
- O estado dos produtos deve permitir-lhes:
  - suportar o transporte e o manuseamento,
  - chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias.

## 2. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE MATURAÇÃO

Os produtos devem estar suficientemente desenvolvidos, mas não excessivamente, e os frutos devem apresentar um grau de maturação satisfatório, mas não excessivo.

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

## 3. TOLERÂNCIA

É admitida, em cada lote, uma tolerância de 10 %, em número ou em peso, de produtos que não cumpram os requisitos mínimos de qualidade. Dentro desta margem de tolerância, os produtos deteriorados não podem exceder 2 % no total.

## 4. MARCAÇÃO

As embalagens <sup>(1)</sup> devem ostentar, em caracteres agrupados do mesmo lado, que sejam legíveis, indeléveis e visíveis do exterior, as seguintes informações.

## A. Identificação

O nome e endereço do embalador e/ou do expedidor (por exemplo: rua/cidade/região/código postal e, se diferente do país de origem, o país).

<sup>(1)</sup> Estas disposições de marcação não se aplicam às embalagens de venda apresentadas em embalagens exteriores. No entanto, são aplicáveis às embalagens de venda apresentadas separadamente.

Esta menção pode ser substituída:

- em todas as embalagens, com exceção das pré-embalagens, pelo código identificativo do embalador e/ou expedidor, atribuído ou reconhecido por um serviço oficial, aposto junto com a menção «Embalador e/ou expedidor» (ou abreviaturas equivalentes). Esse código identificativo deve ser precedido do código ISO 3166 (alfa) do país/região do país de reconhecimento, se este não for o país de origem;
- unicamente nas pré-embalagens, pelo nome e endereço do vendedor estabelecido na União Europeia, antecedido da menção «Embalado para:» ou de uma menção equivalente. Neste caso, o rótulo deve incluir igualmente um código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor. O vendedor deve fornecer todas as informações que o organismo de inspeção considere necessárias sobre o significado do referido código.

## B. Origem

Nome completo do país de origem <sup>(?)</sup>. 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.

Se contiverem embalagens de venda claramente visíveis do exterior e que ostentem, todas elas, as informações previstas no primeiro parágrafo, as embalagens exteriores não necessitam de ostentar, elas próprias, essas informações. Estas embalagens não podem incluir indicações suscetíveis de induzir o consumidor em erro. No caso das embalagens paletizadas, as informações devem constar de uma ficha colocada, de forma bem visível, no mínimo, em duas faces da palete.

## PARTE B

### NORMAS DE COMERCIALIZAÇÃO ESPECÍFICAS

## PARTE 1

### *Norma de comercialização aplicável às maçãs*

#### I. DEFINIÇÃO DOS PRODUTOS

Esta norma aplica-se às maçãs das variedades (cultivares) de *Malus domestica* Borkh., para apresentação em fresco ao consumidor, à exceção das destinadas a transformação industrial.

#### II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE

O objetivo desta norma é definir os requisitos de qualidade das maçãs após a preparação e o acondicionamento.

No entanto, nos estádios posteriores à expedição, os produtos podem apresentar, em relação às características impostas pela norma:

- ligeira diminuição do estado de frescura e de turgescência,
- no caso dos produtos classificados numa categoria que não a categoria «Extra», ligeiras alterações, devidas ao seu desenvolvimento e ao seu caráter mais ou menos perecível.

#### A. Requisitos mínimos

Sem prejuízo das disposições específicas estabelecidas para cada categoria e das tolerâncias admitidas, as maçãs, independentemente da categoria, devem apresentar-se:

- inteiros,
- sãos; os produtos que apresentem podridões ou alterações que os tornem impróprios para consumo são excluídos,
- limpos, praticamente isentos de corpos estranhos visíveis,
- praticamente isentos de parasitas,
- isentos de ataques de parasitas na polpa,

---

<sup>(?)</sup> Deve ser indicado o nome completo ou o nome utilizado correntemente.

- isentas de vidro grave, com exceção das variedades assinaladas com «V» na lista que consta do apêndice desta norma,
- isentos de humidades exteriores anormais,
- isentos de qualquer cheiro e/ou sabor estranhos.

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

- suportar o transporte e o manuseamento, e
- chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias.

#### B. Características de maturação

As maçãs devem estar suficientemente desenvolvidas e apresentar um grau de maturação satisfatório.

O desenvolvimento e o estado de maturação das maçãs devem permitir-lhes prosseguir o processo de amadurecimento e alcançar um 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, aspeto morfológico, sabor, firmeza e índice refratométrico).

#### C. Classificação

As maçãs são classificadas nas três categorias a seguir definidas:

##### i) Categoria «Extra»

As maçãs classificadas nesta categoria devem ser de qualidade superior, apresentar as características da variedade <sup>(3)</sup> 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,
- nenhuma característica de coloração mínima, no caso do grupo de coloração D.

A polpa tem de estar perfeitamente sã.

Não devem ter defeitos, com exceção de alterações muito ligeiras e superficiais, desde que não prejudiquem o aspeto geral dos produtos, a qualidade, incluindo a qualidade de conservação, e a apresentação na embalagem:

- defeitos muito ligeiros da epiderme,
- carepa muito ligeira <sup>(4)</sup>, como:
  - manchas acastanhadas, que não podem exceder a cavidade peduncular nem 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 <sup>(5)</sup>.

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,

<sup>(3)</sup> O apêndice desta norma inclui uma lista não exaustiva de variedades e uma classificação da coloração e da carepa.

<sup>(4)</sup> As variedades assinaladas com «R» no apêndice da presente norma estão isentas do cumprimento das disposições respeitantes à carepa.

<sup>(5)</sup> O apêndice desta norma inclui uma lista não exaustiva de variedades e uma classificação da coloração e da carepa.

- 1/10 da superfície total com coloração ligeiramente vermelha, avermelhada ou estriada, no caso do grupo de coloração C,
- nenhuma característica de coloração mínima, no caso do grupo de coloração D.

A polpa tem de estar perfeitamente sã.

No entanto, podem ter os ligeiros defeitos *infra*, desde que não prejudiquem o aspeto geral dos produtos, a qualidade, incluindo a qualidade de conservação, e a apresentação na embalagem:

- ligeiro defeito de forma,
- ligeiro defeito de desenvolvimento,
- um ligeiro defeito de coloração,
- pisaduras ligeiras, até 1 cm<sup>2</sup> 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<sup>2</sup> de superfície total para os outros defeitos, exceto no caso do pedrado (*Venturia inaequalis*), cuja superfície, no conjunto, não deve exceder 0,25 cm<sup>2</sup>,
- carepa ligeira <sup>(6)</sup>, como:
  - manchas acastanhadas, que podem exceder ligeiramente a cavidade peduncular ou pistilar, mas que 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,
  - carepa reticular fina e carepa densa que, no conjunto, não podem exceder 1/5 da superfície total do fruto.

O pedúnculo pode estar ausente, desde que a cavidade peduncular se apresente limpa e a epiderme adjacente não esteja danificada.

### iii) Categoria II

Esta categoria abrange as maçãs que não podem ser classificadas nas categorias superiores, mas que cumprem os requisitos mínimos definidos no ponto A.

A polpa não deve apresentar defeitos graves.

As maçãs podem apresentar os defeitos *infra*, desde que mantenham as características essenciais no respeitante à qualidade, incluindo a qualidade de conservação, e à apresentação:

- defeitos de forma,
- defeitos de desenvolvimento,
- defeitos de coloração,
- pisaduras ligeiras, até 1,5 cm<sup>2</sup> 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<sup>2</sup> de superfície total para os outros defeitos, exceto no caso do pedrado (*Venturia inaequalis*), cuja superfície, no conjunto, não deve exceder 1 cm<sup>2</sup>,
- carepa ligeira <sup>(7)</sup>, como:
  - manchas acastanhadas, que podem exceder a cavidade peduncular ou pistilar e que 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

<sup>(6)</sup> As variedades assinaladas com «R» no apêndice da presente norma estão isentas do cumprimento das disposições respeitantes à carepa.

<sup>(7)</sup> As variedades assinaladas com «R» no apêndice da presente norma estão isentas do cumprimento das disposições respeitantes à carepa.

- carepa densa, que não exceda 1/3 da superfície total do fruto,
- carepa reticular fina e carepa densa que, no 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 a graduação Brix (°) dos produtos for igual ou superior a 10,5° Brix e o calibre não for inferior a 50 mm ou 70 g.

Para garantir a uniformidade de calibre, 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, e
- 10 mm para os frutos da categoria I acondicionados em embalagens de venda ou apresentados a granel na embalagem. 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.

b) no caso dos frutos calibrados pelo peso:

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

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

- Para os frutos da categoria I acondicionados em embalagens de venda ou apresentados a granel na embalagem:

Diferença de calibre (g)	Uniformidade (g)
70-135	35
136-300	70
> 300	100

Os frutos da categoria II acondicionados em embalagens de venda ou apresentados a granel na embalagem não têm de cumprir nenhum requisito de uniformidade de calibre.

As variedades de maçãs-miniatura, assinaladas com um «M» no apêndice da presente norma, estão isentas do cumprimento das disposições relativas à calibragem. Essas variedades miniatura devem ter uma graduação mínima de 12° Brix (°).

(\*) Calculado conforme descrito nas orientações da OCDE sobre ensaios objetivos, disponíveis no seguinte endereço: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/guidelines-on-objective-tests.pdf>

(\*) Calculado conforme descrito nas orientações da OCDE sobre ensaios objetivos, disponíveis no seguinte endereço: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/guidelines-on-objective-tests.pdf>

#### IV. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS

Independentemente do estágio de comercialização, são admitidas em cada lote tolerâncias de qualidade e de calibre para os produtos que não cumpram 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 cumpram os requisitos da categoria, mas satisfaçam os da categoria I. Dentro desta margem de tolerância, os produtos que cumprem os requisitos 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 cumpram os requisitos da categoria, mas satisfaçam os da categoria II. Dentro desta margem de tolerância, os produtos que não cumpram os requisitos de qualidade da categoria II nem os requisitos mínimos, 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 cumpram os requisitos da categoria nem os requisitos mínimos. Dentro desta margem de tolerância, os produtos deteriorados não podem exceder 2 % no total.

##### B. Tolerâncias de calibre

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

- de 5 mm ou mais aquém do diâmetro mínimo,
- de 10 g ou mais aquém do peso mínimo.

#### V. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO

##### A. Uniformidade

As embalagens devem apresentar um conteúdo uniforme e conter apenas maçãs da mesma origem, variedade, qualidade e calibre (em caso de calibragem) e o mesmo grau de maturação.

No caso da categoria «Extra», a uniformidade também se aplica à coloração.

No entanto, as embalagens de venda podem conter misturas de variedades distintamente diferentes de maçãs, desde que apresentem qualidade e, para cada variedade em causa, origem uniformes. A uniformidade de calibre não é obrigatória.

A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa do conjunto. As informações gravadas a laser não devem provocar ferimentos na polpa nem defeitos na epiderme das peças de fruta.

##### B. Acondicionamento

As maçãs devem ser embaladas de modo a proteger convenientemente os produtos. Em especial, as embalagens de venda de peso líquido superior a 3 kg devem ser suficientemente rígidas para proteger convenientemente os produtos.

Os materiais usados dentro das embalagens devem estar limpos e ter uma qualidade tal que não sejam suscetíveis de provocar danos internos ou externos nos produtos. É autorizada a utilização de materiais, nomeadamente de papel ou selos, que ostentem as especificações comerciais, desde que a impressão ou rotulagem sejam efetuadas com tintas ou colas não tóxicas.

As etiquetas autocolantes apostas individualmente nos produtos não devem, ao ser retiradas, deixar vestígios visíveis de cola nem danificar a epiderme dos frutos.

As embalagens devem estar isentas de corpos estranhos.

## VI. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À MARCAÇÃO

As embalagens <sup>(10)</sup> devem ostentar, em caracteres agrupados do mesmo lado, que sejam legíveis, indeléveis e visíveis do exterior, as seguintes informações.

### A. Identificação

O nome e endereço físico do embalador e/ou do expedidor (por exemplo, rua/cidade/região/código postal e, se diferente do país de origem, o país).

Esta menção pode ser substituída:

- em todas as embalagens, com exceção das pré-embalagens, pelo código identificativo do embalador e/ou expedidor, atribuído ou reconhecido por um serviço oficial, apostado junto com a menção «Embalador e/ou expedidor» (ou abreviaturas equivalentes). Esse código identificativo deve ser precedido do código ISO 3166 (alfa) do país/região do país de reconhecimento, se este não for o país de origem;
- unicamente nas pré-embalagens, pelo nome e endereço do vendedor estabelecido na União Europeia, antecedido da menção «Embalado para:» ou de uma menção equivalente. Neste caso, o rótulo deve incluir igualmente um código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor. O vendedor deve fornecer todas as informações que o organismo de inspeção considere necessárias sobre o significado do referido código.

### B. Natureza dos produtos

- A menção «Maçãs», se o conteúdo não for visível do exterior,
- O nome da variedade, No caso das misturas de maçãs de variedades distintamente diferentes, os nomes das diferentes variedades.
- O nome da variedade pode ser substituído por um sinónimo. A marca comercial <sup>(11)</sup> só pode ser indicada como complemento do nome da variedade ou do sinónimo.
- No caso dos mutantes com proteção varietal, o nome dessa variedade pode substituir o nome da variedade de base. Em caso de mutantes sem proteção varietal, o nome do mutante só pode ser indicado em complemento do nome da variedade de base.
- «Variedade miniatura», quando aplicável.

### C. Origem dos produtos

O país de origem <sup>(12)</sup> e, a título facultativo, a zona de produção ou nome do lugar (nacional, regional ou local).

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

### D. Especificações comerciais

- Categoria,
- Calibre ou, no caso dos frutos apresentados em camadas ordenadas, número de unidades,

Se o fruto for identificado pelo calibre, este é indicado:

- a) no caso dos produtos abrangidos pelas regras de uniformidade, pelos diâmetros mínimo e máximo ou pelos pesos mínimo e máximo;
- b) a título facultativo, no caso dos produtos não abrangidos pelas regras de uniformidade, pelo diâmetro ou pelo peso do fruto mais pequeno contido na embalagem, seguido da expressão «e mais» ou de uma designação equivalente ou, se for caso disso, pelo diâmetro ou pelo peso do fruto de maior dimensão contido na embalagem.

<sup>(10)</sup> Estas disposições de marcação não se aplicam às embalagens de venda apresentadas em embalagens exteriores. No entanto, são aplicáveis às embalagens de venda apresentadas separadamente.

<sup>(11)</sup> A marca comercial pode ser uma marca em relação à qual tenha sido solicitada ou obtida proteção ou qualquer outra denominação comercial.

<sup>(12)</sup> Deve ser indicado o nome completo ou o nome utilizado correntemente.

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

Se contiverem embalagens de venda claramente visíveis do exterior e que ostentem, todas elas, a informações previstas no ponto VI, primeiro parágrafo, as embalagens exteriores não necessitam de ostentar, elas próprias, essas informações. Essas embalagens não podem incluir indicações suscetíveis de induzir em erro. No caso das embalagens paletizadas, as informações devem constar de uma ficha colocada, de forma bem visível, no mínimo, em duas faces da palete.

*Apêndice***Lista não exaustiva de variedades de maçãs**

Os frutos das variedades que não constam da lista devem ser classificados de acordo com as suas características varietais.

Algumas das variedades enumeradas no quadro que se segue podem ser comercializadas sob denominações comerciais para as quais tenha sido pedida ou obtida proteção num ou mais países. As três primeiras colunas do quadro abaixo não se destinam a conter essas marcas comerciais. As referências às marcas comerciais conhecidas que figuram na quarta coluna são indicadas apenas a título informativo.

*Legenda:*

M = variedade miniatura

R = variedade com carepa

V = com vidro

\* = mutante sem proteção varietal mas associado a uma marca comercial registada/protegida. Os mutantes não assinalados com asterisco correspondem a variedades protegidas

Variedades	Mutantes	Sinónimos	Marcas comerciais	Grupo de coloração	Especificações adicionais
African Red			African Carmine <sup>TM</sup>	B	
Akane		Tohoku 3, Primerouge		B	
Alkmene		Early Windsor		C	
Alwa				B	
Amasya				B	
Ambrosia			Ambrosia <sup>®</sup>	B	
Annurca				B	
Ariane			Les Naturianes <sup>®</sup>	B	
Arlet		Swiss Gourmet		B	R
AW 106			Sapora <sup>®</sup>	C	
Belgica				B	

Belle de Boskoop		Schone van Boskoop, Goudreinette		D	R
	Boskoop rouge	Red Boskoop, Roter Boskoop, Rode Boskoop		B	R
	Boskoop Valastrid			B	R
Berlepsch		Freiherr von Berlepsch		C	
	Berlepsch rouge	Red Berlepsch, Roter Berlepsch		B	
Bonita				A	
Braeburn				B	
	Hidala		Hillwell ®	A	
	Joburn		Aurora ™, Red Braeburn ™, Southern Rose ™	A	
	Lochbuie Red Braeburn			A	
	Mahana Red Braeburn		Redfield ®	A	
	Mariri Red		Eve ™, Aporo ®	A	
	Royal Braeburn			A	
Bramley's Seedling		Bramley, Triomphe de Kiel		D	
Cardinal				B	
Caudle			Cameo ®, Camela®	B	

	Cauflight		Cameo ®, Camela®	A	
CIV323			Isaaq ®	B	
CIVG198			Modi ®	A	
Civni			Rubens ®	B	
Collina				C	
Coop 38			Goldrush ®, Delisdor ®	D	R
Coop 39			Crimson Crisp ®	A	
Coop 43			Juliet ®	B	
Coromandel Red		Corodel		A	
Cortland				B	
Cox's Orange Pippin		Cox orange, Cox's O.P.		C	R
Cripps Pink			Pink Lady ®, Flavor Rose ®	C	
	Lady in Red		Pink Lady ®	B	
	Rosy Glow		Pink Lady ®	B	
	Ruby Pink			B	
Cripps Red			Sundowner ™, Joya ®	B	
Dalinbel			Antares ®	B	R
Dalitron			Altess ®	D	
Delblush			Tentation ®	D	
Delcorf			Delbarestivale ®	C	
	Celeste			B	
	Bruggers Festivale		Sissired ®	A	
	Dalili		Ambassy ®	A	
	Wonik*		Apache ®	A	

Delcoros			Autento ®	A	
Delgollune			Delbard Jubilé ®	B	
Delicious ordinaire		Ordinary Delicious		B	
Discovery				C	
Dykmanns Zoet				C	
Egremont Russet				D	R
Elise		De Roblos, Red Delight		A	
Elstar				C	
	Bel-El		Red Elswout ®	C	
	Daliest		Elista ®	C	
	Daliter		Elton ™	C	
	Elshof			C	
	Elstar Boerekamp		Excellent Star ®	C	
	Elstar Palm		Elstar PCP ®	C	
	Goedhof		Elnica ®	C	
	Red Elstar			C	
	RNA9842		Red Flame ®	C	
	Valstar			C	
	Vermuel		Elrosa ®	C	
Empire				A	
Fengapi			Tessa ®	B	
Fiesta		Red Pippin		C	
Fresco			Wellant ®	B	R

Fuji				B	V
	Aztec		Fuji Zhen ®	A	V
	Brak		Fuji Kiku ® 8	B	V
	FUCIV51		SAN-CIV ®	A	V
	Fuji Fubrax		Fuji Kiku ® Fubrax	B	V
	Fuji Supreme			A	V
	Fuji VW		King Fuji ®	A	V
	Heisei Fuji		Beni Shogun ®	A	V
	Raku-Raku			B	V
Gala				C	
	Alvina			A	
	ANABP 01		Bravo ™	A	
	Baigent		Brookfield ®	A	
	Bigigala-prim		Early Red Gala ®	B	
	Devil Gala			A	
	Fengal		Gala Venus	A	
	Gala Schnico		Schniga ®	A	
	Gala Schnico Red		Schniga ®	A	
	Galafresh		Breeze ®	A	
	Galaval			A	
	Galaxy		Selekta ®	B	
	Gilmac		Neon ®	A	
	Imperial Gala			B	
	Jugala			B	
	Mitchgla		Mondial Gala ®	B	
	Natali Gala			B	

	Regal Prince		Gala Must ®	B	
	Royal Beaut			A	
	Simmons		Buckeye ® Gala	A	
	Tenroy		Royal Gala ®	B	
	ZoukG1		Gala One®	A	
Galmac			Camelot ®	B	
Gloster				B	
Golden 972				D	
Golden Delicious		Golden		D	
	CG10 Yellow Delicious		Smothee ®	D	
	Golden Delicious Reinders		Reinders ®	D	
	Golden Parsi		Da Rosa ®	D	
	Leratess		Pink Gold ®	D	
	Quemoni		Rosagold ®	D	
Goldstar			Rezista Gold Granny ®	D	
Gradigold			Golden Supreme ™, Golden Extreme ™	D	
Gradiyel			Goldkiss ®	D	
Granny Smith				D	
	Dalivair		Challenger ®	D	
Gravensteiner		Gravenstein		D	

GS 66			Fräulein ®	B	
HC2-1			Easy pep's! Zingy ®	A	
Hokuto				C	
Holsteiner Cox		Holstein		C	R
Honeycrisp			Honeycrunch ®	C	
Horneburger				D	
Idared				B	
	Idaredest			B	
	Najdared			B	
Ingrid Marie				B	R
Inored			Story ®, LoliPop ®	A	
James Grieve				D	
Jonagold				C	
	Early Jonagold		Milenga ®	C	
	Dalyrian			C	
	Decosta			C	
	Jonagold Boerekamp		Early Queen ®	C	
	Jonagold Novajo	Veulemanns		C	
	Jonagored		Morren's Jonagored ®	C	

	Jonagored Supra		Morren's Jonagored ® Supra ®	C	
	Red Jonaprince		Wilton's ®, Red Prince ®	C	
	Rubinstar			C	
	Schneica	Jonica		C	
	Vivista			C	
Jonathan				B	
Karmijn de Sonnaville				C	R
Kizuri			Morgana ®	B	
Ladina				A	
La Flamboyante			Mairac ®	B	
Laxton's Superb				C	R
Ligol				B	
Lobo				B	
Lurefresh			Redlove ® Era ®	A	
Lureprec			Redlove ® Circe ®	A	
Luregust			Redlove ® Calypso ®	A	
Luresweet			Redlove ® Odysso ®	A	
Maigold				B	
Maribelle			Lola ®	B	
MC38			Crimson Snow ®	A	
McIntosh				B	

Melrose				C	
Milwa			Diwa ®, Junami ®	B	
Minneiska			SweeTango ®	B	
Moonglo				C	
Morgenduft		Imperatore		B	
Mountain Cove			Ginger Gold ™	D	
Mored			Joly Red ®	A	
Mutsu		Crispin		D	
Newton				C	
Nicogreen			Greenstar ®	D	
Nicoter			Kanzi ®	B	
Northern Spy				C	
Ohrin		Orin		D	
Paula Red				B	
Pinova			Corail ®	C	
	RoHo 3615		Evelina ®	B	
Piros				C	
Plumac			Koru ®	B	
Prem A153			Lemonade ®, Honeymoon ®	C	
Prem A17			Smitten ®	C	
Prem A280			Sweetie™	B	
Prem A96			Rocket ™	B	M
R201			Kissabel ® Rouge	A	
Rafzubin			RubINETTE ®	C	
	Frubaur		RubINETTE ® Rossina	A	

	Rafzubex		RubINETTE ® Rosso	A	
Rajka			Rezista Romelike ®	B	
Regalyou			Candine ®	A	
Red Delicious		Rouge américaine		A	
	Campsur		Red Chief ®	A	
	Erovan		Early Red One ®	A	
	Evasni		Scarlet Spur ®	A	
	Stark Delicious			A	
	Starking			C	
	Starkrimson			A	
	Starkspur			A	
	Topred			A	
	Trumdor		Oregon Spur Delicious ®	A	
Reine des Reinettes		Gold Parmoné, Goldparmäne		C	V
Reinette grise du Canada		Graue Kanadarenette, Renetta Canada		D	R
RM1			Red Moon ®	A	
Rome Beauty		Belle de Rome, Rome, Rome Sport		B	
RS1			Red Moon ®	A	
Rubelit				A	
Rubin				C	
Rubinola				B	

Šampion		Shampion, Champion, Szampion		B	
	Reno 2			A	
	Šampion Arno	Szampion Arno		A	
Santana				B	
Sciearly			Pacific Beauty <sup>TM</sup> , NZ Beauty	A	
Scifresh			Jazz <sup>TM</sup>	B	
Sciglo			Southern Snap <sup>TM</sup>	A	
Scilate			Envy ®	B	
Sciray		GS48		A	
Scired			NZ Queen	A	R
Sciros			Pacific Rose <sup>TM</sup> , NZ Rose	A	
Senshu				C	
Shinano Gold			Yello ®	D	
Spartan				A	
SQ 159			Natyra ®, Magic Star ®	A	
Stayman				B	
Summerred				B	
Sunrise				A	
Sunset				D	R
Suntan				D	R
Sweet Caroline				C	
TCL3			Posy ®	A	
Topaz				B	
Tydeman's Early Worcester		Tydeman's Early		B	
Tsugaru				C	

UEB32642			Opal ®	D	
WA 2			Sunrise Magic ™	A	
WA 38			Cosmic Crisp ™	A	
Worcester Pearmain				B	
Xeleven			Swing ® natural more	A	
York				B	
Zari				B	
Zouk 16			Flanders Pink ®, Mariposa ®	B	
Zouk 31			Rubisgold ®	D	
Zouk 32			Coryphée ®	A	

## PARTE 2

**Norma de comercialização aplicável aos citrinos**

## I. DEFINIÇÃO DOS PRODUTOS

Esta norma aplica-se aos citrinos das variedades (cultivares) das seguintes espécies, para apresentação em fresco ao consumidor, à exceção dos destinados a transformação industrial:

- limões da espécie *Citrus limon* (L.) Burm. f. e seus híbridos,
- limas-da-pérsia da espécie *Citrus latifolia* (Yu. Tanaka) Tanaka, frutos grandes, ácidos, também conhecidos por limas-bearss ou por limas-taiti, e seus híbridos,
- limas-comuns da espécie *Citrus aurantiifolia* (Christm.) Swingle, também conhecidas por limas e por limas-de-key, e seus híbridos,
- limas-doces-da-índia, limas-doces-da-palestina, da espécie *Citrus limettioides* Tanaka e seus híbridos,
- mandarinas da espécie *Citrus reticulata* Blanco, incluindo as «satsumas» (*Citrus unshiu* Marcow), as clementinas (*Citrus clementina* hort. ex Tanaka), as mandarinas comuns (*Citrus deliciosa* Ten.) e as tangerinas (*Citrus tangerina* Tanaka) dessas espécies, e seus híbridos,
- laranjas da espécie *Citrus sinensis* (L.) Osbeck e seus híbridos,
- toranjas da espécie *Citrus paradisi* Macfad. e seus híbridos,
- pomelos ou «Shaddock» da espécie *Citrus maxima* (Burm.) Merr. e seus híbridos.

## II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE

O objetivo da norma é definir os requisitos de qualidade dos citrinos após a preparação e o acondicionamento.

No entanto, nos estádios posteriores à expedição, os produtos podem apresentar, em relação às características impostas pela norma:

- ligeira diminuição do estado de frescura e de turgescência,

- no caso dos produtos classificados numa categoria que não a categoria «Extra», ligeiras alterações devidas ao seu desenvolvimento e ao seu carácter mais ou menos perecível.

#### A. Requisitos mínimos

Sem prejuízo das disposições específicas estabelecidas para cada categoria e das tolerâncias admitidas, os citrinos, independentemente da categoria, 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 corpos estranhos visíveis,
- praticamente isentos de parasitas,
- isentos de ataques de parasitas na polpa,
- isentos de sinais de dessecação e de desidratação,
- isentos de qualquer deterioração provocada por baixas temperaturas ou pela geada,
- isentos de humidades exteriores anormais,
- isentos de qualquer cheiro e/ou sabor estranhos.

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

- suportar o transporte e o manuseamento, e
- chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias.

#### B. Características de maturação

Os citrinos devem ter atingido o grau de desenvolvimento e de maturação adequados, tendo em conta os critérios aplicáveis à variedade, o período de colheita e a área de produção.

A maturação dos citrinos é definida pelos seguintes parâmetros, para cada uma das espécies, como segue:

- teor mínimo de sumo,
- teor mínimo de sólidos solúveis totais, ou seja, teor mínimo de açúcares,
- rácio mínimo de açúcares/acidez <sup>(13)</sup>,
- coloração.

O grau de coloração deve ser tal que, apresentando um desenvolvimento normal, os citrinos atingem a cor típica da variedade no ponto de destino.

	Teor mínimo de sumo (%)	Teor mínimo de açúcares (°Brix)	Rácio mínimo açúcares/acidez	Coloração
<i>Limões</i>	20			Deve ser típica da variedade. São admitidos frutos de coloração verde (mas não verde-escuro), desde que cumpram os requisitos mínimos relativos ao teor de sumo.

<sup>(13)</sup> Calculado conforme descrito nas orientações da OCDE sobre ensaios objetivos, disponíveis no seguinte endereço: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/guidelines-on-objective-tests.pdf>

<i>Limas</i>				
Limas-da-pérsia	42			O fruto deve ser verde, mas pode apresentar manchas amarelas até 30 % da sua superfície, no caso das limas-da-pérsia, e até 20 %, no caso das limas-comuns e da limas-doces-da-índia.
Limas-comuns e limas-doces-da-índia	40			
<i>«Satsumas», clementinas, outras variedades de mandarinas e seus híbridos</i>				
«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 <sup>(1)</sup>	
<i>Laranjas</i>				
Laranjas sanguíneas	30		6,5:1	Deve ser típica da variedade. No entanto, são admitidos frutos de coloração verde-clara, desde que esta não exceda 1/5 da sua superfície total e estes cumpram os requisitos mínimos relativos ao teor de sumo.
Grupo das laranjas-da-baía ( <i>Navels</i> )	33		6,5:1	
Outras variedades	35		6,5:1	
Mosambi, Sathgudi e Pacitan com mais de 1/5 de coloração verde	33			As laranjas produzidas em áreas com temperaturas altas e condições de humidade relativa elevada durante o período de desenvolvimento podem apresentar cor verde em mais de 1/5 da superfície total do fruto, desde que cumpram os requisitos mínimos relativos ao teor de sumo.
Outras variedades com mais de 1/5 de coloração verde	45			
<i>Toranjás e seus híbridos</i>				
Todas as variedades e seus híbridos	35			Deve ser típica da variedade. São admitidos frutos de coloração esverdeada (verde no caso das Oroblanco), desde que cumpram os requisitos mínimos relativos ao teor de sumo.
Oroblanco	35	9		
Pomelos e seus híbridos		8		Deve ser típica da variedade em pelo menos 2/3 da superfície do fruto.

<sup>(1)</sup> Em relação às variedades Mandora e Minneola, o rácio mínimo de açúcares/acidez é de 6,0:1 até ao final da campanha de comercialização com início em 1 de janeiro de 2023.

Os citrinos que cumprem estes requisitos de maturação podem apresentar-se «desverdecidos» (amarelecidos). Este tratamento só é permitido se as outras características organoléticas 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 em causa.

Não devem ter defeitos, com exceção de alterações muito ligeiras e superficiais, desde que não prejudiquem o aspeto geral dos produtos, a sua qualidade, capacidade de conservação e 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 em causa.

No entanto, podem ter os ligeiros defeitos *infra*, desde que não prejudiquem o aspeto geral dos produtos, a qualidade, incluindo a qualidade de conservação, e a apresentação na embalagem:

- ligeiro defeito de forma,
- ligeiros defeitos de coloração, incluindo queimaduras solares ligeiras,
- ligeiros defeitos progressivos da epiderme, desde que não afetem 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 como a queda de granizo, a fricção ou os toques sofridos durante o manuseamento,
- no caso dos 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 que cumprem os requisitos mínimos definidos no ponto A.

Os citrinos podem ter os defeitos *infra*, desde que os frutos mantenham as características essenciais no respeitante à qualidade, incluindo a qualidade de conservação, e à apresentação:

- defeitos de forma,
- defeitos de coloração, incluindo queimaduras solares,
- defeitos progressivos da epiderme, desde que não afetem 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 como a queda de granizo, a fricção ou os toques sofridos durante o manuseamento,
- alterações epidérmicas superficiais cicatrizadas,
- casca rugosa,
- no caso das laranjas, descolamento ligeiro e parcial da casca, e no caso dos 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 unidades.

A. **Calibre mínimo**

São aplicáveis os seguintes calibres mínimos:

Fruto	Diâmetro (mm)
Limões	45
Limas-da-pérsia	42
Limas-comuns e limas-doces-da-índia,	25
«Satsumas», outras variedades de mandarinas e seus híbridos	45
Clementinas	35
Laranjas	53
Toranjas e seus híbridos	70
Pomelos e seus híbridos	100

**B. Uniformidade**

Para calibragem dos citrinos, existem as seguintes opções:

- a) Para garantir a uniformidade de calibre, 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  $\geq$  60 mm mas < 80 mm
  - 20 mm, se o diâmetro do fruto mais pequeno (conforme indicado na embalagem) for  $\geq$  80 mm mas < 110 mm
  - não há limite para a diferença de diâmetro no caso dos frutos  $\geq$  110 mm.
- b) Quando forem aplicados códigos de calibre, devem ser respeitados os códigos e amplitudes a seguir indicados:

Fruta	Código de calibre	Diâmetro (mm)
<i>Limões</i>		
	0	79 – 90
	1	72 – 83
	2	68 – 78
	3	63 – 72
	4	58 – 67
	5	53 – 62
	6	48 – 57
	7	45 – 52
<i>Limas</i>		
Limas-da-pérsia	1	58 – 67
	2	53 – 62
	3	48 – 57
	4	45 – 52
	5	42 – 49
Limas-comuns e limas-doces-da-índia,	1	> 45
	2	40,1 – 45
	3	35,1 – 40
	4	30,1 – 35
	5	25 – 30
<i>«Satsumas», clementinas e outras variedades de mandarinas e seus híbridos</i>		
	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

*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

*Toranzas e seus híbridos*

	0	> 139
	1	109 – 139
	2	100 – 119
	3	93 – 110
	4	88 – 102
	5	84 – 97
	6	81 – 93
	7	77 – 89
	8	73 – 85
	9	70 – 80

*Pomelos e seus híbridos*

	0	> 170
	1	156 – 170
	2	148 – 162
	3	140 – 154
	4	132 – 146
	5	123 – 138

	6	116 – 129
	7	100 – 118

(<sup>1</sup>) Os calibres inferiores a 45 mm só dizem respeito às clementinas.

Salvo indicação em contrário, a uniformidade de calibre obtém-se respeitando as escalas de calibre acima indicadas:

No caso dos frutos em caixas, a granel, e dos frutos em embalagens de venda de 5 kg de peso líquido máximo, a diferença máxima não pode ser superior ao valor obtido agrupando três calibres sucessivos da escala de calibres.

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

#### IV. DISPOSICÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS

Independentemente do estágio de comercialização, são admitidas em cada lote tolerâncias de qualidade e de calibre para os produtos que não cumpram 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 cumpram os requisitos da categoria, mas satisfaçam os da categoria I. Dentro desta margem de tolerância, os produtos que cumprem os requisitos 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 cumpram os requisitos da categoria, mas satisfaçam os da categoria II. Dentro desta margem de tolerância, os produtos que não cumprem os requisitos de qualidade da categoria II nem os requisitos mínimos, 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 cumprem os requisitos da categoria nem os requisitos mínimos. Dentro desta margem de tolerância, os produtos deteriorados não podem exceder 2 % no total.

##### B. Tolerâncias de calibre

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

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

Fruto	Diâmetro (mm)
Limões	43
Limas-da-pérsia	40
Limas-comuns e limas-doces-da-índia,	Não aplicável
«Satsumas», outras variedades de mandarinas e seus híbridos	43
Clementinas	34
Laranjas	50
Toranjas e seus híbridos	67
Pomelos e seus híbridos	98

## V. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO

A. **Uniformidade**

As embalagens devem apresentar um conteúdo uniforme e conter apenas citrinos da mesma origem, variedade ou tipo comercial, qualidade e calibre e sensivelmente o mesmo grau de maturação e de desenvolvimento.

Além disso, no caso da categoria «Extra», é exigida uniformidade na coloração.

No entanto, as embalagens de venda podem conter misturas de espécies distintamente diferentes de citrinos, desde que sejam uniformes no respeitante à qualidade e, para cada uma das espécies em causa, à variedade ou tipo comercial e origem. A uniformidade de calibre não é obrigatória.

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

B. **Acondicionamento**

Os citrinos devem ser acondicionados de modo a proteger convenientemente os produtos.

Os materiais usados dentro das embalagens devem estar limpos e ter uma qualidade tal que não sejam suscetíveis de provocar danos internos ou externos nos produtos. É autorizada a utilização de materiais, nomeadamente de papel ou selos, que ostentem as especificações comerciais, desde que a impressão ou rotulagem sejam efetuadas com tintas ou colas não tóxicas.

As etiquetas autocolantes apostas individualmente nos produtos não devem, ao ser retiradas, deixar vestígios visíveis de cola nem danificar a epiderme dos frutos. As informações gravadas a laser não devem provocar ferimentos na polpa nem defeitos na epiderme das peças de fruta.

Se os frutos forem embrulhados, deve ser utilizado papel fino, seco, novo e sem cheiro <sup>(14)</sup>.

É proibida a utilização de quaisquer substâncias destinadas a alterar as características naturais dos citrinos, especialmente o seu sabor ou cheiro <sup>(15)</sup>.

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.

## VI. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À MARCAÇÃO

As embalagens <sup>(16)</sup> devem ostentar, em caracteres agrupados do mesmo lado, que sejam legíveis, indelévels e visíveis do exterior, as seguintes informações.

A. **Identificação**

O nome e endereço físico do embalador e/ou do expedidor (por exemplo, rua/cidade/região/código postal e, se diferente do país de origem, o país).

Esta menção pode ser substituída:

- em todas as embalagens, com exceção das pré-embalagens, pelo código identificativo do embalador e/ou expedidor, atribuído ou reconhecido por um serviço oficial, aposto junto com a menção «Embalador e/ou expedidor» (ou abreviaturas equivalentes). Esse código identificativo deve ser precedido do código ISO 3166 (alfa) do país/região do país de reconhecimento, se este não for o país de origem;
- unicamente nas pré-embalagens, pelo nome e endereço do vendedor estabelecido na União Europeia, antecédidos da menção «Embalado para:» ou de uma menção equivalente. Neste caso, o rótulo deve incluir igualmente um código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor. O vendedor deve fornecer todas as informações que o organismo de inspeção considere necessárias sobre o significado do referido código.

<sup>(14)</sup> A utilização de conservantes ou quaisquer outras substâncias químicas que possam deixar cheiros estranhos na epiderme dos frutos só é permitida se cumprir as disposições aplicáveis da União Europeia.

<sup>(15)</sup> A utilização de conservantes ou quaisquer outras substâncias químicas que possam deixar cheiros estranhos na epiderme dos frutos só é permitida se cumprir as disposições aplicáveis da União Europeia.

<sup>(16)</sup> Estas disposições de marcação não se aplicam às embalagens de venda apresentadas em embalagens exteriores. No entanto, são aplicáveis às embalagens de venda apresentadas separadamente.

**B. Natureza dos produtos**

A menção «Limões», «Limas», «Limas-da-pérsia», «Limas-comuns», «Limas-doces-da-índia»/«Limas-doces-da-palestina», «Mandarinas», «Laranjas», «Toranjas», «Pomelos»/«Shaddock», se os produtos não forem visíveis do exterior.

A menção «Misturas de citrinos» ou equivalente e os nomes comuns das diferentes espécies, no caso das misturas de espécies distintamente diferentes de citrinos;

Para as laranjas, o nome da variedade e/ou do respetivo grupo de variedades, no caso das laranjas-da-baía (*Navels*) e das «Valencias»;

No caso das «satsumas» e das clementinas, é obrigatório indicar o nome comum da espécie. O nome da variedade é facultativo.

No caso das outras mandarinas e dos seus híbridos, é obrigatório indicar o nome da variedade.

No caso de todas as outras espécies, o nome da variedade é facultativo.

O nome da variedade pode ser substituído por um sinónimo. A marca comercial <sup>(17)</sup> só pode ser indicada como complemento do nome da variedade ou do sinónimo.

Se for caso disso, indicação da cor da polpa, «branca», «rosada» ou «vermelha», no caso das toranjas e dos pomelos.

A menção «com sementes», no caso das clementinas com mais de 10 sementes.

A menção «sem sementes» (facultativa, os citrinos sem sementes podem ocasionalmente contê-las).

**C. Origem dos produtos**

— O país de origem <sup>(18)</sup> e, a título facultativo, a zona de produção ou nome do lugar (nacional, regional ou local).

— No caso das misturas de espécies distintamente diferentes de citrinos de diferentes origens, os diferentes países de origem devem figurar na proximidade imediata do nome da espécie correspondente.

**D. Especificações comerciais**

— A categoria,

— O calibre, expresso do seguinte modo:

— Calibres mínimo e máximo (em mm), ou

— Código(s) de calibre, seguidos, a título facultativo, do calibre mínimo e máximo, ou

— Número de unidades.

— Se for caso disso, conservantes ou outras substâncias químicas utilizados no estágio pós-colheita.

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

Se contiverem embalagens de venda claramente visíveis do exterior e que ostentem, todas elas, a informações previstas no ponto VI, primeiro parágrafo, as embalagens exteriores não necessitam de ostentar, elas próprias, essas informações. Essas embalagens não podem incluir indicações suscetíveis de induzir em erro. No caso das embalagens paletizadas, as informações devem constar de uma ficha colocada, de forma bem visível, no mínimo, em duas faces da paleta.

## PARTE 3

**Norma de comercialização aplicável aos quivis****I. DEFINIÇÃO DOS PRODUTOS**

Esta norma aplica-se aos quivis (também conhecidos por «actinídias») das variedades (cultivares) de *Actinidia chinensis* Planch. e de *Actinidia deliciosa* (A. Chev.), C.F. Liang e A. R. Ferguson, para apresentação em fresco ao consumidor, à exceção dos destinados à transformação industrial.

<sup>(17)</sup> A marca comercial pode ser uma marca em relação à qual tenha sido solicitada ou obtida proteção ou qualquer outra denominação comercial.

<sup>(18)</sup> Deve ser indicado o nome completo ou o nome utilizado correntemente.

## II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE

O objetivo da norma é definir os requisitos de qualidade dos quivis após a preparação e o acondicionamento.

No entanto, nos estádios posteriores à expedição, os produtos podem apresentar, em relação às características impostas pela norma:

- ligeira diminuição do estado de frescura e de turgescência,
- no caso dos produtos classificados numa categoria que não a categoria «Extra», ligeiras alterações, devidas ao seu desenvolvimento e ao seu caráter mais ou menos perecível.

### A. Requisitos mínimos

Sem prejuízo das disposições específicas estabelecidas para cada categoria e das tolerâncias admitidas, os quivis, independentemente da categoria, 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 corpos estranhos 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 qualquer cheiro e/ou sabor estranhos.

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

- suportar o transporte e o manuseamento, e
- chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias.

### B. Características mínimas de maturação

Os quivis devem estar suficientemente desenvolvidos e apresentar um grau de maturação satisfatório.

Para cumprirem este requisito, os frutos devem, aquando do acondicionamento, ter atingido um grau de maturação de pelo menos 6,2° Brix <sup>(19)</sup> ou um teor médio de matéria seca de 15 %, devendo alcançar 9,5° Brix aquando da entrada na cadeia de distribuição.

### C. Classificação

Os quivis são classificados nas três categorias a seguir definidas:

#### i) Categoria «Extra»

Os quivis 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 ter defeitos, com exceção de alterações muito ligeiras e superficiais, desde que não prejudiquem o aspeto geral dos produtos, a qualidade, incluindo a qualidade de conservação, e a 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 quivis 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.

<sup>(19)</sup> Calculado conforme descrito nas orientações da OCDE sobre ensaios objetivos, disponíveis no seguinte endereço: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/guidelines-on-objective-tests.pdf>

No entanto, podem ter os ligeiros defeitos *infra*, desde que não prejudiquem o aspeto geral dos produtos, a qualidade, incluindo a qualidade de conservação, e a apresentação na embalagem:

- 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<sup>2</sup>,
- 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 quivis que não podem ser classificados nas categorias superiores, mas que cumprem os requisitos mínimos definidos no ponto A.

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

Os quivis podem ter os defeitos *infra*, desde que mantenham as características essenciais no respeitante à qualidade, incluindo a qualidade de conservação, e à 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<sup>2</sup>,
- 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 g, para a categoria I de 70 g e para a categoria II de 65 g.

Para garantir a uniformidade de calibre, 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

Independentemente do estágio de comercialização, são admitidas em cada lote tolerâncias de qualidade e de calibre para os produtos que não cumpram 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 quivis que não cumpram os requisitos da categoria, mas satisfaçam os da categoria I. Dentro desta margem de tolerância, os produtos que cumprem os requisitos 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 quivis que não cumpram os requisitos da categoria, mas satisfaçam os da categoria II. Dentro desta margem de tolerância, os produtos que não cumpram os requisitos de qualidade da categoria II nem os requisitos mínimos, 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 quivis que não cumpram os requisitos da categoria nem os requisitos mínimos. Dentro desta margem de tolerância, os produtos deteriorados não podem exceder 2 % no total.

**B. Tolerâncias de calibre**

Para todas as categorias: é admitida uma tolerância total de 10 %, em número ou em peso, de quivis que não cumprem os requisitos de calibre.

No entanto, os quivis não podem 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. Uniformidade**

As embalagens devem apresentar um conteúdo uniforme e conter apenas quivis da mesma origem, variedade, qualidade e calibre.

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

**B. Acondicionamento**

Os quivis devem ser acondicionados de modo a proteger convenientemente os produtos.

Os materiais usados dentro das embalagens devem estar limpos e ter uma qualidade tal que não sejam suscetíveis de provocar danos internos ou externos nos produtos. É autorizada a utilização de materiais, nomeadamente de papel ou selos, que ostentam as especificações comerciais, desde que a impressão ou rotulagem tenha sido efetuada com tintas ou colas não tóxicas.

As etiquetas autocolantes apostas individualmente nos produtos não devem, ao ser retiradas, deixar vestígios visíveis de cola nem danificar a epiderme dos frutos. As informações gravadas a laser não devem provocar fermentos na polpa nem defeitos na epiderme das peças de fruta.

As embalagens devem estar isentas de corpos estranhos.

## VI. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À MARCAÇÃO

As embalagens <sup>(20)</sup> devem ostentar, em caracteres agrupados do mesmo lado, legíveis, indeléveis e visíveis do exterior, as seguintes informações:

**A. Identificação**

O nome e endereço físico do embalador e/ou do expedidor (por exemplo, rua/cidade/região/código postal e, se diferente do país de origem, o país).

Esta menção pode ser substituída:

- em todas as embalagens, com exceção das pré-embalagens, pelo código identificativo do embalador e/ou expedidor, atribuído ou reconhecido por um serviço oficial, aposto junto com a menção «Embalador e/ou expedidor» (ou abreviaturas equivalentes). Esse código identificativo deve ser precedido do código ISO 3166 (alfa) do país/região do país de reconhecimento, se este não for o país de origem;
- unicamente nas pré-embalagens, pelo nome e endereço do vendedor estabelecido na União Europeia, antecedido da menção «Embalado para:» ou de uma menção equivalente. Neste caso, o rótulo deve incluir igualmente um código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor. O vendedor deve fornecer todas as informações que o organismo de inspeção considere necessárias sobre o significado do referido código.

**B. Natureza dos produtos**

- A menção «Quivis» e/ou «Actinídiás», se o conteúdo não for visível do exterior,
- O nome da variedade (facultativo).
- A coloração da polpa ou indicação equivalente, caso não seja o verde.

<sup>(20)</sup> Estas disposições de marcação não se aplicam às embalagens de venda apresentadas em embalagens exteriores. No entanto, são aplicáveis às embalagens de venda apresentadas separadamente.

**C. Origem dos produtos**

O país de origem <sup>(21)</sup> e, a título facultativo, a zona de produção ou nome do lugar (nacional, regional ou local).

**D. Especificações comerciais**

- A categoria,
- Calibre, expresso pelos pesos mínimo e máximo dos frutos.
- Número de unidades (facultativo).

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

Se contiverem embalagens de venda claramente visíveis do exterior e que ostentem, todas elas, as informações previstas no ponto VI, primeiro parágrafo, as embalagens exteriores não necessitam de ostentar, elas próprias, essas informações. Essas embalagens não podem incluir indicações suscetíveis de induzir em erro. No caso das embalagens paletizadas, as informações devem constar de uma ficha colocada, de forma bem visível, no mínimo, em duas faces da palete.

## PARTE 4

**Norma de comercialização aplicável às alfaces, às chicórias frisadas e às escarolas****I. DEFINIÇÃO DOS PRODUTOS**

Esta norma aplica-se aos seguintes produtos:

- alfaces das variedades (cultivares) de:
  - *Lactuca sativa* var. *capitata* L. (alfaces-repolhudas, incluindo as alfaces do tipo «iceberg»),
  - *Lactuca sativa* var. *longifolia* Lam. (alfaces-orelha-de-mula ou alfaces-romanas),
  - *Lactuca sativa* var. *crispa* L. (alfaces-de-corte),
- cruzamentos dessas variedades, e
- chicórias frisadas das variedades (cultivares) de *Cichorium endivia* var. *crispum* Lam., e
- escarolas das variedades (cultivares) de *Cichorium endivia* L. var. *latifolium* Lam.

para apresentação em fresco ao consumidor.

Esta 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**

O objetivo da norma é definir os requisitos de qualidade dos produtos após a preparação e o acondicionamento.

No entanto, nos estádios posteriores à expedição, os produtos podem apresentar, em relação às características impostas pela norma:

- ligeira diminuição do estado de frescura e de turgescência,
- ligeiras alterações, devidas ao seu desenvolvimento e ao seu caráter mais ou menos perecível.

**A. Requisitos mínimos**

Sem prejuízo das disposições específicas estabelecidas para cada categoria e das tolerâncias admitidas, independentemente da categoria, os produtos devem apresentar-se:

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

<sup>(21)</sup> Deve ser indicado o nome completo ou o nome utilizado correntemente.

- limpos e aparados, ou seja, praticamente desprovidos de terra ou de qualquer outro substrato e praticamente isentos de matérias estranhas visíveis,
- com aspeto fresco,
- praticamente isentos de parasitas,
- praticamente isentos de ataques de parasitas,
- turgescerentes,
- não espigados,
- isentos de humidades exteriores anormais,
- isentos de qualquer cheiro e/ou sabor estranhos.

No caso das alfaces, é permitido um defeito de coloração avermelhada, causado pelas baixas temperaturas durante o período de crescimento, salvo se afetar gravemente o seu aspeto.

As raízes devem ser cortadas pela base das folhas externas, com corte limpo.

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

- suportar o transporte e o manuseamento, e
- 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 em causa.

Os produtos devem ainda apresentar-se:

- bem formados,
- firmes, atendendo aos métodos de cultivo e ao tipo de produtos,
- isentos de defeitos e de alterações que afetem a sua comestibilidade,
- isentos de qualquer deterioração provocada pela geada.

As alfaces-repolhudas devem apresentar um único 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 repolho, que pode ser pequeno.

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

### ii) Categoria II

Esta categoria abrange os produtos que não podem ser classificados na categoria I, mas que cumprem os requisitos mínimos definidos no ponto A.

Os produtos devem apresentar-se:

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

Os produtos podem ter os defeitos indicados *infra*, desde que mantenham as características essenciais no respeitante à qualidade, incluindo a qualidade de conservação, e à 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 repolho.

### III. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALIBRAGEM

O calibre é determinado pelo peso unitário.

Para garantir a uniformidade de calibre, a diferença de calibre entre produtos da mesma embalagem não pode exceder:

- a) No caso das 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) No caso das chicórias frisadas e escarolas:
  - 300 g.

### IV. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS

Independentemente do estágio de comercialização, são admitidas em cada lote tolerâncias de qualidade e de calibre para os produtos que não cumpram 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 cumpram os requisitos da categoria, mas satisfaçam os da categoria II. Dentro desta margem de tolerância, os produtos que não cumpram os requisitos de qualidade da categoria II nem os requisitos mínimos, 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 cumpram os requisitos da categoria nem os requisitos mínimos. Dentro desta margem de tolerância, os produtos deteriorados não podem exceder 2 % no total.

#### B. Tolerâncias de calibre

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

### V. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO

#### A. Uniformidade

As embalagens devem apresentar um conteúdo uniforme e conter 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 de variedades, tipos comerciais e/ou colorações distintamente diferentes, desde que apresentem qualidade e, para cada variedade, tipo comercial e/ou coloração em causa, origem uniformes. A uniformidade de calibre não é obrigatória.

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

#### B. Acondicionamento

Os produtos devem ser acondicionados de modo a proteger convenientemente os produtos. O acondicionamento deve ser racional, tendo em conta o tamanho e tipo de embalagem, sem espaços vazios nem pressão excessiva.

Os materiais usados dentro das embalagens devem estar limpos e ter uma qualidade tal que não sejam suscetíveis de provocar danos internos ou externos nos produtos. É autorizada a utilização de materiais, nomeadamente papel ou selos, que ostentam as especificações comerciais, desde que a impressão ou rotulagem tenha sido efetuada com tintas ou colas não tóxicas.

As embalagens devem estar isentas de corpos estranhos.

## VI. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À MARCAÇÃO

As embalagens <sup>(22)</sup> devem ostentar, em caracteres agrupados do mesmo lado, legíveis, indeléveis e visíveis do exterior, as seguintes informações:

### A. Identificação

O nome e endereço físico do embalador e/ou do expedidor (por exemplo, rua/cidade/região/código postal e, se diferente do país de origem, o país).

Esta menção pode ser substituída:

- em todas as embalagens, com exceção das pré-embalagens, pelo código identificativo do embalador e/ou expedidor, atribuído ou reconhecido por um serviço oficial, aposto junto com a menção «Embalador e/ou expedidor» (ou abreviaturas equivalentes). Esse código identificativo deve ser precedido do código ISO 3166 (alfa) do país/região do país de reconhecimento, se este não for o país de origem;
- unicamente nas pré-embalagens, pelo nome e endereço do vendedor estabelecido na União Europeia, antecedido da menção «Embalado para:» ou de uma menção equivalente. Neste caso, o rótulo deve incluir igualmente um código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor. O vendedor deve fornecer todas as informações que o organismo de inspeção considere necessárias sobre o significado do referido código.

### B. Natureza dos produtos

- A menção «Alfaces», «Alfaces-bola-de-manteiga», «Alfaces-batávia», «Alfaces-iceberg», «Alfaces-romanas», «Alfaces-crespas» (ou, por exemplo, se for caso disso, «Folha-de-carvalho», «Lollo bionda», «Lollo rossa»), «Chicórias-frisadas», «Escarolas» ou equivalente, se o conteúdo não for visível do exterior,
- Quando aplicável, a menção «cultivadas em abrigo», ou equivalente,
- O nome da variedade (facultativo).
- A menção «Mistura de alfaces/chicórias» ou equivalente, no caso das misturas de alfaces e/ou chicórias 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 contido na embalagem.

### C. Origem dos produtos

- O país de origem <sup>(23)</sup> e, a título facultativo, a zona de produção ou nome do lugar (nacional, regional ou local).
- No caso das misturas de variedades, tipos comerciais e/ou colorações distintamente diferentes de alfaces e/ou de chicórias de diferentes origens, a indicação dos países de origem deve figurar na proximidade imediata do nome da variedade, tipo comercial e/ou coloração correspondente.

### D. Especificações comerciais

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

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

Se contiverem embalagens de venda claramente visíveis do exterior e que ostentem, todas elas, a informações previstas no ponto VI, primeiro parágrafo, as embalagens exteriores não necessitam de ostentar, elas próprias, essas informações. Essas embalagens não podem incluir indicações suscetíveis de induzir em erro. No caso das embalagens paletizadas, as informações devem constar de uma ficha colocada, de forma bem visível, no mínimo, em duas faces da paleta.

<sup>(22)</sup> Estas disposições de marcação não se aplicam às embalagens de venda apresentadas em embalagens exteriores. No entanto, são aplicáveis às embalagens de venda apresentadas separadamente.

<sup>(23)</sup> Deve ser indicado o nome completo ou o nome utilizado correntemente.

## PARTE 5

**Norma de comercialização aplicável aos pêssegos e às nectarinas**

## I. DEFINIÇÃO DOS PRODUTOS

Esta norma aplica-se aos pêssegos e às nectarinas das variedades (cultivares) de *Prunus persica* Sieb. e Zucc. para apresentação em fresco ao consumidor, à exceção dos destinados a transformação industrial.

## II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE

O objetivo da norma é definir os requisitos de qualidade dos pêssegos e das nectarinas após a preparação e o acondicionamento.

No entanto, nos estádios posteriores à expedição, os produtos podem apresentar, em relação às características impostas pela norma:

- ligeira diminuição do estado de frescura e de turgescência,
- no caso dos produtos classificados numa categoria que não a categoria «Extra», ligeiras alterações, devidas ao seu desenvolvimento e ao seu caráter mais ou menos perecível.

A. **Requisitos mínimos**

Sem prejuízo das disposições específicas estabelecidas para cada categoria e das tolerâncias admitidas, os pêssegos e as nectarinas, independentemente da categoria, devem apresentar-se:

- inteiros,
- sãos; os produtos que apresentem podridões ou alterações que os tornem impróprios para consumo são excluídos,
- limpos, praticamente isentos de corpos estranhos 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 qualquer cheiro e/ou sabor estranhos.

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

- suportar o transporte e o manuseamento, e
- chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias.

B. **Características de maturação**

Os frutos devem estar suficientemente desenvolvidos e apresentar um grau de maturação satisfatório. O índice refratométrico mínimo da polpa deve ser igual ou superior a 8° Brix <sup>(24)</sup>.

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 tem de estar perfeitamente sã.

Não devem ter defeitos, com exceção de alterações muito ligeiras e superficiais, desde que não prejudiquem o aspeto geral dos produtos, a qualidade, incluindo a qualidade de conservação, e a apresentação na embalagem.

<sup>(24)</sup> Calculado conforme descrito nas orientações da OCDE sobre ensaios objetivos, disponíveis no seguinte endereço: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/guidelines-on-objective-tests.pdf>

ii) *Categoria I*

Os pêssegos e as nectarinas classificados nesta categoria devem ser de boa qualidade e apresentar as características da variedade. A polpa tem de estar perfeitamente sã.

No entanto, podem ter os ligeiros defeitos *infra*, desde que não prejudiquem o aspeto geral dos produtos, a qualidade, incluindo a qualidade de conservação, e a apresentação na embalagem:

- ligeiro defeito de forma,
- ligeiro defeito de desenvolvimento,
- ligeiros defeitos de coloração,
- ligeiras marcas de pressão que não excedam 1 cm<sup>2</sup> 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<sup>2</sup> 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 que cumprem os requisitos mínimos definidos no ponto A.

A polpa não deve apresentar defeitos graves.

Os pêssegos e as nectarinas podem ter os defeitos indicados *infra*, desde que mantenham as características essenciais no respeitante à qualidade, incluindo a qualidade de conservação, e à 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<sup>2</sup> 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<sup>2</sup> 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 unidades.

O calibre mínimo é de:

- 56 mm ou 85 g na categoria «Extra»,
- 51 mm ou 65 g nas categorias I e II.

No entanto, os frutos de calibre inferior a 56 mm ou a 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.

Para garantir a uniformidade de calibre, 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 com diâmetro inferior a 70 mm,
- 10 mm para os frutos com diâmetro igual ou superior a 70 mm.

## b) No caso dos frutos calibrados pelo peso:

- 30 g para os frutos com peso inferior a 180 g,
- 80 g para os frutos com peso igual ou superior a 180 g.

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

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

	Código	Diâmetro		ou	Peso	
		de (mm)	até (mm)		de (g)	até (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

No caso dos produtos que não cumprem os requisitos da categoria indicada, são admitidas, em todos os estádios de comercialização e em cada lote, tolerâncias no que respeita à qualidade e ao calibre.

##### 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 cumpram os requisitos da categoria, mas satisfaçam os da categoria I. Dentro desta margem de tolerância, os produtos que cumprem os requisitos 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 cumpram os requisitos da categoria, mas satisfaçam os da categoria II. Dentro desta margem de tolerância, os produtos que não cumpram os requisitos de qualidade da categoria II nem os requisitos mínimos, 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 cumpram os requisitos da categoria nem os requisitos mínimos. Dentro desta margem de tolerância, os produtos deteriorados não podem exceder 2 % no total.

##### B. Tolerâncias de calibre

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

#### V. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO

##### A. Uniformidade

As embalagens devem apresentar um conteúdo uniforme e conter apenas pêssegos ou nectarinas da mesma origem, variedade, qualidade, grau de maturação e calibre (em caso de calibragem) e, no caso da categoria «Extra», ter também coloração uniforme.

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

**B. Acondicionamento**

Os pêssegos e as nectarinas devem ser acondicionados de modo a proteger convenientemente os produtos.

Os materiais usados dentro das embalagens devem estar limpos e ter uma qualidade tal que não sejam suscetíveis de provocar danos internos ou externos nos produtos. É autorizada a utilização de materiais, nomeadamente de papel ou selos, que ostentem as especificações comerciais, desde que a impressão ou rotulagem sejam efetuadas com tintas ou colas não tóxicas.

As etiquetas autocolantes apostas individualmente nos produtos não devem, ao ser retiradas, deixar vestígios visíveis de cola nem danificar a epiderme dos frutos. As informações gravadas a laser nas peças de fruta não deverão provocar defeitos na polpa ou na epiderme,

As embalagens devem estar isentas de corpos estranhos.

**VI. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À MARCAÇÃO**

As embalagens <sup>(25)</sup> devem ostentar, em caracteres agrupados do mesmo lado, legíveis, indeléveis e visíveis do exterior, as seguintes informações:

**A. Identificação**

O nome e endereço físico do embalador e/ou do expedidor (por exemplo, rua/cidade/região/código postal e, se diferente do país de origem, o país).

Esta menção pode ser substituída:

- em todas as embalagens, com exceção das pré-embalagens, pelo código identificativo do embalador e/ou expedidor, atribuído ou reconhecido por um serviço oficial, aposto junto com a menção «Embalador e/ou expedidor» (ou abreviaturas equivalentes). Esse código identificativo deve ser precedido do código ISO 3166 (alfa) do país/região do país de reconhecimento, se este não for o país de origem;
- unicamente nas pré-embalagens, pelo nome e endereço do vendedor estabelecido na União Europeia, antecedido da menção «Embalado para:» ou de uma menção equivalente. Neste caso, o rótulo deve incluir igualmente um código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor. O vendedor deve fornecer todas as informações que o organismo de inspeção considere necessárias sobre o significado do referido código.

**B. Natureza dos produtos**

- A menção «Pêssegos» ou «Nectarinas», se o conteúdo não for visível do exterior,
- A cor da polpa,
- O nome da variedade (facultativo).

**C. Origem dos produtos**

O país de origem <sup>(26)</sup> e, a título facultativo, a zona de produção ou nome do lugar (nacional, regional ou local).

**D. Especificações comerciais**

- A categoria,
- O 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)**

Se contiverem embalagens de venda claramente visíveis do exterior e que ostentem, todas elas, a informações previstas no ponto VI, primeiro parágrafo, as embalagens exteriores não necessitam de ostentar, elas próprias, essas informações. Essas embalagens não podem incluir indicações suscetíveis de induzir em erro. No caso das embalagens paletizadas, as informações devem constar de uma ficha colocada, de forma bem visível, no mínimo, em duas faces da paleta.

<sup>(25)</sup> Estas disposições de marcação não se aplicam às embalagens de venda apresentadas em embalagens exteriores. No entanto, são aplicáveis às embalagens de venda apresentadas separadamente.

<sup>(26)</sup> Deve ser indicado o nome completo ou o nome utilizado correntemente.

## PARTE 6

**Norma de comercialização aplicável às peras**

## I. DEFINIÇÃO DOS PRODUTOS

Esta norma aplica-se às peras das variedades (cultivares) de *Pyrus communis* L. para apresentação em fresco ao consumidor, à exceção das destinadas a transformação industrial.

## II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE

O objetivo da norma é definir os requisitos de qualidade das peras após a preparação e o acondicionamento.

No entanto, nos estádios posteriores à expedição, os produtos podem apresentar, em relação às características impostas pela norma:

- ligeira diminuição do estado de frescura e de turgescência,
- no caso dos produtos classificados numa categoria que não a categoria «Extra», ligeiras alterações, devidas ao seu desenvolvimento e ao seu caráter mais ou menos perecível.

A. **Requisitos mínimos**

Sem prejuízo das disposições específicas estabelecidas para cada categoria e das tolerâncias admitidas, as peras, independentemente da categoria, devem apresentar-se:

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

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

- suportar o transporte e o manuseamento, e
- 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 amadurecimento 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 <sup>(27)</sup>.

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

Não devem ter defeitos, com exceção de alterações muito ligeiras e superficiais, desde que não prejudiquem o aspeto geral do fruto, a qualidade, incluindo a qualidade de conservação, e a apresentação na embalagem.

<sup>(27)</sup> O apêndice desta norma inclui uma lista não exaustiva de variedades de frutos grandes e de peras de verão.

O pedúnculo deve estar intacto.

As peras não devem apresentar consistência granulosa.

ii) *Categoria I*

As peras classificadas nesta categoria devem ser de boa qualidade e apresentar as características da variedade. <sup>(28)</sup>

A polpa tem de estar perfeitamente sã.

No entanto, podem ter os ligeiros defeitos *infra*, desde que não prejudiquem o aspeto geral dos produtos, a qualidade, incluindo a qualidade de conservação, e a apresentação na embalagem:

- ligeiro defeito de forma,
- 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<sup>2</sup> de superfície total para os outros defeitos, exceto no caso do pedrado (*Venturia pirina* e *V. inaequalis*), cuja superfície, no conjunto, não deve exceder 0,25 cm<sup>2</sup>.
- pisaduras ligeiras, até 1 cm<sup>2</sup> de superfície.

O pedúnculo pode estar ligeiramente danificado.

As peras não devem apresentar consistência granulosa.

iii) *Categoria II*

Esta categoria abrange as peras que não podem ser classificadas nas categorias superiores, mas que cumprem os requisitos mínimos definidos no ponto A.

A polpa não deve apresentar defeitos graves.

As peras podem ter os defeitos *infra*, desde que mantenham as características essenciais no respeitante à qualidade, incluindo a qualidade de conservação, e à apresentação:

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

III. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALIBRAGEM

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

O calibre mínimo é de:

---

<sup>(28)</sup> O apêndice desta norma inclui uma lista não exaustiva de variedades de frutos grandes e de peras de verão.

a) No caso dos frutos calibrados pelo diâmetro:

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

b) No caso dos frutos calibrados pelo peso:

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

No caso das peras de verão constantes do apêndice da presente norma não é exigido calibre mínimo.

Para garantir a uniformidade de calibre, 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 acondicionados em embalagens de venda ou apresentados a granel na embalagem.

b) No caso dos frutos calibrados pelo peso:

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

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

- Para os frutos da categoria I acondicionados em embalagens de venda ou apresentados a granel na embalagem:

Diferença de calibre (g)	Diferença de peso (g)
100 – 200	50
> 200	100

No caso dos frutos da categoria II acondicionados em embalagens de venda ou apresentados a granel na embalagem não é fixado qualquer limite de uniformidade de calibre.

#### IV. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS

Independentemente do estágio de comercialização, são admitidas em cada lote tolerâncias de qualidade e de calibre para os produtos que não cumpram 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 cumpram os requisitos da categoria, mas satisfaçam os da categoria I. Dentro desta margem de tolerância, os produtos que cumprem os requisitos 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 cumpram os requisitos da categoria, mas satisfaçam os da categoria II. Dentro desta margem de tolerância, os produtos que não cumpram os requisitos de qualidade da categoria II nem os requisitos mínimos, 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 cumpram os requisitos da categoria nem os requisitos mínimos. Dentro desta margem de 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. Esta tolerância não abrange produtos de calibre:

- de 5 mm ou mais aquém do diâmetro mínimo,
- de 10 g ou mais aquém do peso mínimo.

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

As embalagens devem apresentar um conteúdo uniforme e conter apenas peras da mesma origem, variedade, qualidade e calibre (em caso de calibragem) e o mesmo grau de maturação.

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

No entanto, as embalagens de venda podem conter misturas de variedades distintamente diferentes de peras, desde que apresentem qualidade e, para cada variedade em causa, origem uniformes. A uniformidade de calibre não é obrigatória.

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

**B. Acondicionamento**

As peras devem ser acondicionadas de modo a proteger convenientemente os produtos.

Os materiais usados dentro das embalagens devem estar limpos e ter uma qualidade tal que não sejam suscetíveis de provocar danos internos ou externos nos produtos. É autorizada a utilização de materiais, nomeadamente de papel ou selos, que ostentam as especificações comerciais, desde que a impressão ou rotulagem sejam efetuadas com tintas ou colas não tóxicas.

As etiquetas autocolantes apostas individualmente nos produtos não devem, ao ser retiradas, deixar vestígios visíveis de cola nem danificar a epiderme dos frutos. As informações gravadas a laser não devem provocar ferimentos na polpa nem defeitos na epiderme das peças de fruta.

As embalagens devem estar isentas de corpos estranhos.

**VI. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À MARCAÇÃO**

As embalagens <sup>(29)</sup> devem ostentar, em caracteres agrupados do mesmo lado, que sejam legíveis, indeléveis e visíveis do exterior, as seguintes informações.

<sup>(29)</sup> Estas disposições de marcação não se aplicam às embalagens de venda apresentadas em embalagens exteriores. No entanto, são aplicáveis às embalagens de venda apresentadas separadamente.

#### A. Identificação

O nome e endereço físico do embalador e/ou do expedidor (por exemplo, rua/cidade/região/código postal e, se diferente do país de origem, o país).

Esta menção pode ser substituída:

- em todas as embalagens, com exceção das pré-embalagens, pelo código identificativo do embalador e/ou expedidor, atribuído ou reconhecido por um serviço oficial, aposto junto com a menção «Embalador e/ou expedidor» (ou abreviaturas equivalentes). Esse código identificativo deve ser precedido do código ISO 3166 (alfa) do país/região do país de reconhecimento, se este não for o país de origem;
- unicamente nas pré-embalagens, pelo nome e endereço do vendedor estabelecido na União, antecedido da menção «Embalado para:» ou de uma menção equivalente. Neste caso, o rótulo deve incluir igualmente um código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor. O vendedor deve fornecer todas as informações que o organismo de inspeção considere necessárias sobre o significado do referido código.

#### B. Natureza dos produtos

- A menção «Peras», se o conteúdo da embalagem não for visível do exterior,
- O nome da variedade. No caso das misturas de variedades distintamente diferentes de peras, os nomes das diferentes variedades.
- O nome da variedade pode ser substituído por um sinónimo. A marca comercial <sup>(30)</sup> só pode ser indicada como complemento do nome da variedade ou do sinónimo.

#### C. Origem dos produtos

O país de origem <sup>(31)</sup> e, a título facultativo, a zona de produção ou nome do lugar (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 do nome da variedade correspondente.

#### D. Especificações comerciais

- A categoria,
- Calibre ou, no caso dos frutos apresentados em camadas ordenadas, número de unidades,
- Se o fruto for identificado pelo calibre, este é indicado:
  - a) no caso dos produtos abrangidos pelas regras de uniformidade, pelos diâmetros mínimo e máximo ou pelos pesos mínimo e máximo;
  - b) a título facultativo, no caso dos produtos não abrangidos pelas regras de uniformidade, pelo diâmetro ou pelo peso do fruto mais pequeno contido na embalagem, seguido da expressão «e mais» ou de uma designação equivalente ou, se for caso disso, pelo diâmetro ou pelo peso do fruto de maior dimensão contido na embalagem.

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

Se contiverem embalagens de venda claramente visíveis do exterior e que ostentem, todas elas, a informações previstas no ponto VI, primeiro parágrafo, as embalagens exteriores não necessitam de ostentar, elas próprias, essas informações. Essas embalagens não podem incluir indicações suscetíveis de induzir em erro. No caso das embalagens paletizadas, as informações devem constar de uma ficha colocada, de forma bem visível, no mínimo, em duas faces da paleta.

<sup>(30)</sup> A marca comercial pode ser uma marca em relação à qual tenha sido solicitada ou obtida proteção ou qualquer outra denominação comercial.

<sup>(31)</sup> Deve ser indicado o nome completo ou o nome utilizado correntemente.

## Apêndice

## Lista não exaustiva de variedades de frutos grandes e de peras de verão

É permitida a comercialização de variedades de frutos pequenos e outras, não constantes do quadro, desde que cumpram os requisitos de calibragem aplicáveis, conforme previsto na secção III da norma.

Algumas das variedades enumeradas no quadro *infra* podem ser comercializadas sob os nomes comerciais para os quais tenha sido pedida ou obtida a proteção num ou mais países. A primeira e 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.

## Legenda:

L = Variedades de frutos grandes

SP = Peras de verão, para as quais não é exigido um calibre mínimo.

Variedade	Sinónimos	Marcas comerciais	Calibre
Abbé Fétel	Abate Fétel		L
Abugo o Siete en Boca			SP
Akça			SP
Alka			L
Alsa			L
Amfora			L
Alexandrine Douillard			L
Bambinella			SP
Bergamotten			SP
Beurré Alexandre Lucas	Lucas		L
Beurré Bosc	Bosc, Beurré d'Apremont, Empereur Alexandre, Kaiser Alexander		L
Beurré Clairgeau			L
Beurré d'Arenberg	Hardenpont		L
Beurré Giffard			SP
Beurré précoce Morettini	Morettini		SP
Blanca de Aranjuez	Agua de Aranjuez, Espadona, Blanquilla		SP
Carusella			SP
Castell	Castell de Verano		SP
Colorée de Juillet	Bunte Juli		SP
Comice rouge			L
Concorde			L
Condoula			SP
Coscia	Ercolini		SP

Curé	Curato, Pastoren, Del cura de Ouro, Espadon de invierno, Bella de Berry, Lombardia de Rioja, Batall de Campana		L
D'Anjou			L
Dita			L
D. Joaquina	Doyenné de Juillet		SP
Doyenné d'hiver	Winterdechant		L
Doyenné du Comice	Comice, Vereinsdechant		L
Erika			L
Etrusca			SP
Flamingo			L
Forelle			L
Général Leclerc		Amber Grace™	L
Gentile			SP
Golden Russet Bosc			L
Grand champion			L
Harrow Delight			L
Jeanne d'Arc			L
Joséphine			L
Kieffer			L
Klapa Milule			L
Leonardeta	Mosqueruela, Margallon, Colorada de Alcanadre, Leonarda de Magallon		SP
Lombacad		Cascade ®	L
Moscatella			SP
Mramornaja			L
Mustafabey			SP
Packham's Triumph	Williams d'Automne		L
Passe Crassane	Passa Crassana		L
Perita de San Juan			SP
Pérola			SP
Pitmaston	Williams Duchesse		L
Précoce de Trévoux	Trévoux		SP
Président Drouard			L

Rosemarie			L
Santa Maria	Santa Maria Morettini		SP
Spadoncina	Agua de Verano, Agua de Agosto		SP
Suvenirs			L
Taylors Gold			L
Triomphe de Vienne			L
Vasarine Sviestine			L
Williams Bon Chrétien	Bon Chrétien, Bartlett, Williams, Summer Bartlett		L

## PARTE 7

**Norma de comercialização aplicável aos morangos**

## I. DEFINIÇÃO DOS PRODUTOS

Esta norma aplica-se aos morangos das variedades (cultivares) do género *Fragaria* L. para apresentação em fresco ao consumidor, à exceção dos destinados a transformação industrial.

## II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE

O objetivo da norma é definir os requisitos de qualidade dos morangos após a preparação e o acondicionamento.

No entanto, nos estádios posteriores à expedição, os produtos podem apresentar, em relação às características impostas pela norma:

- ligeira diminuição do estado de frescura e de turgescência,
- no caso dos produtos classificados numa categoria que não a categoria «Extra», ligeiras alterações, devidas ao seu desenvolvimento e ao seu carácter mais ou menos perecível.

## A. Requisitos mínimos

Sem prejuízo das disposições específicas estabelecidas para cada categoria e das tolerâncias admitidas, os morangos, independentemente da categoria, 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 corpos estranhos visíveis,
- com aspeto fresco, mas não lavados,
- praticamente isentos de parasitas,
- praticamente isentos de ataques de parasitas,
- providos do seu cálice (com exceção dos morangos silvestres); o cálice e o pedúnculo, se estiver presente, devem apresentar-se frescos,
- isentos de humidades exteriores anormais,
- isentos de qualquer cheiro e/ou sabor estranhos.

Os morangos devem estar suficientemente desenvolvidos e apresentar um grau de maturação satisfatório. O desenvolvimento e o estado dos morangos devem permitir-lhes:

- suportar o transporte e o manuseamento, 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 aspeto brilhante, tendo em conta as características da variedade;
- estar isentos de terra.

Não devem ter defeitos, com exceção de alterações muito ligeiras e superficiais, desde que não prejudiquem o aspeto geral dos produtos, a qualidade, incluindo a qualidade de conservação, e a apresentação na embalagem.

ii) *Categoria I*

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

No entanto, podem ter os ligeiros defeitos *infra*, desde que não prejudiquem o aspeto geral dos produtos, a qualidade, incluindo a qualidade de conservação, e a apresentação na embalagem:

- 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 classificados nas categorias superiores, mas que cumprem os requisitos mínimos definidos no ponto A.

Os morangos podem ter os defeitos *infra*, desde que mantenham as características essenciais no respeitante à qualidade, incluindo a qualidade de conservação, e à apresentação:

- defeitos de forma,
- uma mancha branca cuja superfície não exceda 1/5 da superfície total do fruto,
- ligeiras pisaduras secas que não sejam suscetíveis 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.

No caso dos morangos silvestres, não é estabelecido qualquer calibre mínimo.

**IV. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS**

Independentemente do estágio de comercialização, são admitidas em cada lote tolerâncias de qualidade e de calibre para os produtos que não cumpram 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 cumpram os requisitos da categoria, mas satisfaçam os da categoria I. Dentro desta margem de tolerância, os produtos que cumprem os requisitos 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 cumpram os requisitos da categoria, mas satisfaçam os da categoria II. Dentro desta margem de tolerância, os produtos que não cumpram os requisitos de qualidade da categoria II nem os requisitos mínimos, 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 cumpram os requisitos da categoria nem os requisitos mínimos. Dentro desta margem de tolerância, os produtos deteriorados não podem exceder 2 % no total.

**B. Tolerâncias de calibre**

Para todas as categorias: 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.

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

As embalagens devem apresentar um conteúdo uniforme e conter apenas morangos da mesma origem, variedade e qualidade.

Nos morangos da categoria «Extra», com exceção dos morangos silvestres, o grau de maturação, a coloração e o calibre devem ser particularmente uniformes e regulares. Na categoria I, o calibre dos morangos pode ser menos uniforme.

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

**B. Acondicionamento**

Os morangos devem ser acondicionados de modo a proteger convenientemente os produtos.

Os materiais usados dentro das embalagens devem estar limpos e ter uma qualidade tal que não sejam suscetíveis de provocar danos internos ou externos nos produtos. É autorizada a utilização de materiais, nomeadamente de papel ou selos, que ostentem as especificações comerciais, desde que a impressão ou rotulagem sejam efetuadas com tintas ou colas não tóxicas.

As embalagens devem estar isentas de corpos estranhos.

**VI. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À MARCAÇÃO**

As embalagens <sup>(32)</sup> devem ostentar, em caracteres agrupados do mesmo lado, legíveis, indelévels e visíveis do exterior, as seguintes informações:

**A. Identificação**

O nome e endereço físico do embalador e/ou do expedidor (por exemplo, rua/cidade/região/código postal e, se diferente do país de origem, o país).

Esta menção pode ser substituída:

- em todas as embalagens, com exceção das pré-embalagens, pelo código identificativo do embalador e/ou expedidor, atribuído ou reconhecido por um serviço oficial, aposto junto com a menção «Embalador e/ou expedidor» (ou abreviaturas equivalentes). Esse código identificativo deve ser precedido do código ISO 3166 (alfa) do país/região do país de reconhecimento, se este não for o país de origem;

<sup>(32)</sup> Estas disposições de marcação não se aplicam às embalagens de venda apresentadas em embalagens exteriores. No entanto, são aplicáveis às embalagens de venda apresentadas separadamente.

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

#### B. Natureza dos produtos

- A menção «Morangos», se o conteúdo da embalagem não for visível do exterior,
- O nome da variedade (facultativo).

#### C. Origem dos produtos

País de origem <sup>(33)</sup> e, a título facultativo, zona de produção ou designação nacional, regional ou local.

#### D. Especificações comerciais

- A categoria,

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

Se contiverem embalagens de venda claramente visíveis do exterior e que ostentem, todas elas, a informações previstas no ponto IV, primeiro parágrafo, as embalagens exteriores não necessitam de ostentar, elas próprias, essas informações. Essas embalagens não podem incluir indicações suscetíveis de induzir em erro. No caso das embalagens paletizadas, as informações devem constar de uma ficha colocada, de forma bem visível, no mínimo, em duas faces da paleta.

### PARTE 8

#### ***Norma de comercialização aplicável aos pimentos doces ou pimentões***

##### I. DEFINIÇÃO DOS PRODUTOS

Esta norma aplica-se aos pimentos doces ou pimentões das variedades <sup>(34)</sup> (cultivares) de *Capsicum annuum* L. para apresentação em fresco ao consumidor, à exceção dos destinados a transformação industrial.

##### II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE

O objetivo da norma é definir os requisitos de qualidade dos pimentos doces ou pimentões após a preparação e o acondicionamento.

No entanto, nos estádios posteriores à expedição, os produtos podem apresentar, em relação às características impostas pela norma:

- ligeira diminuição do estado de frescura e de turgescência,
- no caso dos produtos classificados numa categoria que não a categoria «Extra», ligeiras alterações, devidas ao seu desenvolvimento e ao seu caráter mais ou menos perecível.

##### A. Requisitos mínimos

Sem prejuízo das disposições específicas estabelecidas para cada categoria e das tolerâncias admitidas, os pimentos doces ou pimentões, independentemente da categoria, devem apresentar-se:

- inteiros,
- sãos; os produtos que apresentem podridões ou alterações que os tornem impróprios para consumo são excluídos,
- limpos, praticamente isentos de corpos estranhos visíveis,
- com aspeto fresco,
- firmes,

<sup>(33)</sup> Deve ser indicado o nome completo ou o nome utilizado correntemente.

<sup>(34)</sup> Algumas variedades de pimentos doces ou pimentões podem ter sabor picante. Sivri, Padron e Somborka são exemplos de variedades comerciais de pimentos doces com sabor ligeiramente picante.

- 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 um corte limpo e o cálice deve estar intacto,
- isentos de humidades exteriores anormais,
- isentos de qualquer cheiro e/ou sabor estranhos.

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

- suportar o transporte e o manuseamento, e
- chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias.

## 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. Devem apresentar as características da variedade e/ou do tipo comercial em causa.

Não devem ter defeitos, com exceção de alterações muito ligeiras e superficiais, desde que não prejudiquem o aspeto geral dos produtos, a qualidade, incluindo a qualidade de conservação, e a apresentação na embalagem.

### ii) Categoria I

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

No entanto, podem ter os ligeiros defeitos *infra*, desde que não prejudiquem o aspeto geral dos produtos, a qualidade, incluindo a qualidade de conservação, e a apresentação na embalagem:

- 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, escoriações, queimaduras solares e marcas de pressão que, no seu conjunto, não excedam 2 cm para os defeitos de forma alongada e 1 cm<sup>2</sup> 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 que cumprem os requisitos mínimos definidos no ponto A.

Os pimentos doces ou pimentões podem ter os defeitos *infra*, desde que mantenham as características essenciais no respeitante à qualidade, incluindo a qualidade de conservação, e à apresentação:

- defeitos de forma,
- manchas prateadas ou danos causados por tripes que não excedam 2/3 da superfície total,
- defeitos da epiderme, tais como:
  - picadas, escoriações, 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<sup>2</sup> 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<sup>2</sup>,
- 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. Para garantir a uniformidade de calibre, 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,
  - 80 g se o fruto mais leve tiver um peso superior a 180 g mas inferior a 260 g,
  - sem limites se o fruto mais leve tiver um peso igual ou superior a 260 g,

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

No caso da categoria II, a uniformidade de calibre não é obrigatória.

### IV. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS

Independentemente do estágio de comercialização, são admitidas em cada lote tolerâncias de qualidade e de calibre para os produtos que não cumpram 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 cumpram os requisitos da categoria, mas satisfaçam os da categoria I. Dentro desta margem de tolerância, os produtos que cumprem os requisitos 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 cumpram os requisitos da categoria, mas satisfaçam os da categoria II. Dentro desta margem de tolerância, os produtos que não cumprem os requisitos de qualidade da categoria II nem os requisitos mínimos, 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 cumpram os requisitos da categoria nem os requisitos mínimos. Dentro desta margem de 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. Uniformidade

As embalagens devem apresentar um conteúdo uniforme e conter apenas pimentos doces ou pimentões da mesma origem, variedade ou tipo comercial, qualidade e calibre (em caso de calibragem) e, no caso da categoria «Extra» e da categoria I, sensivelmente o mesmo grau de maturação e de 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 apresentem qualidade e, para cada tipo comercial e/ou coloração em causa, origem uniformes. A uniformidade de calibre não é obrigatória.

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

#### B. Acondicionamento

Os pimentos doces ou pimentões devem ser acondicionados de modo a proteger convenientemente os produtos.

Os materiais usados dentro das embalagens devem estar limpos e ter uma qualidade tal que não sejam suscetíveis de provocar danos internos ou externos nos produtos. É autorizada a utilização de materiais, nomeadamente papel ou selos, que ostentam as especificações comerciais, desde que a impressão ou rotulagem tenha sido efetuada com tintas ou colas não tóxicas.

As etiquetas autocolantes apostas individualmente nos produtos não devem, ao ser retiradas, deixar vestígios visíveis de cola nem danificar a epiderme dos frutos. As informações gravadas a laser nas peças de fruta não deverão provocar defeitos na polpa ou na epiderme,

As embalagens devem estar isentas de corpos estranhos.

### VI. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À MARCAÇÃO

As embalagens <sup>(35)</sup> devem ostentar, em caracteres agrupados do mesmo lado, legíveis, indelévels e visíveis do exterior, as seguintes informações:

#### A. Identificação

O nome e endereço físico do embalador e/ou do expedidor (por exemplo, rua/cidade/região/código postal e, se diferente do país de origem, o país).

Esta menção pode ser substituída:

- em todas as embalagens, com exceção das pré-embalagens, pelo código identificativo do embalador e/ou expedidor, atribuído ou reconhecido por um serviço oficial, apostado junto com a menção «Embalador e/ou expedidor» (ou abreviaturas equivalentes). Esse código identificativo deve ser precedido do código ISO 3166 (alfa) do país/região do país de reconhecimento, se este não for o país de origem;
- unicamente nas pré-embalagens, pelo nome e endereço do vendedor estabelecido na União Europeia, antecedidos da menção «Embalado para:» ou de uma menção equivalente. Neste caso, o rótulo deve incluir igualmente um código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor. O vendedor deve fornecer todas as informações que o organismo de inspeção considere necessárias sobre o significado do referido código.

#### B. Natureza dos produtos

- A menção «Pimentos doces» (ou «pimentões»), se o conteúdo não for visível do exterior,
- A menção «mistura de pimentos doces» (ou «mistura de pimentões») ou equivalente, no caso das misturas de pimentos doces ou de 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 contido na embalagem.

#### C. Origem dos produtos

País de origem <sup>(36)</sup> e, a título facultativo, zona de produção ou designação 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 dos países de origem deve figurar na proximidade imediata do nome do tipo comercial e/ou coloração correspondente.

<sup>(35)</sup> Estas disposições de marcação não se aplicam às embalagens de venda apresentadas em embalagens exteriores. No entanto, são aplicáveis às embalagens de venda apresentadas separadamente.

<sup>(36)</sup> Deve ser indicado o nome completo ou o nome utilizado correntemente.

**D. Especificações comerciais**

- A categoria,
- O calibre (em caso de calibragem), expresso pelos diâmetros mínimo e máximo ou pelos pesos mínimo e máximo,
- Número de unidades (facultativo),
- Se for caso disso, a menção «Picante», ou equivalente.

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

Se contiverem embalagens de venda claramente visíveis do exterior e que ostentem, todas elas, a informações previstas no ponto VI, primeiro parágrafo, as embalagens exteriores não necessitam de ostentar, elas próprias, essas informações. Essas embalagens não podem incluir indicações suscetíveis de induzir em erro. No caso das embalagens paletizadas, as informações devem constar de uma ficha colocada, de forma bem visível, no mínimo, em duas faces da paleta.

## PARTE 9

***Norma de comercialização aplicável às uvas de mesa*****I. DEFINIÇÃO DOS PRODUTOS**

Esta norma aplica-se às uvas de mesa das variedades (cultivares) de *Vitis vinifera* L. para apresentação em fresco ao consumidor, à exceção das destinadas a transformação industrial.

**II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE**

O objetivo da norma é definir os requisitos de qualidade das uvas de mesa após a preparação e o acondicionamento.

No entanto, nos estádios posteriores à expedição, os produtos podem apresentar, em relação às características impostas pela norma:

- ligeira diminuição do estado de frescura e de turgescência,
- no caso dos produtos classificados numa categoria que não a categoria «Extra», ligeiras alterações, devidas ao seu desenvolvimento e ao seu caráter mais ou menos perecível.

**A. Requisitos mínimos**

Sem prejuízo das disposições específicas estabelecidas para cada categoria e das tolerâncias admitidas, os cachos e bagos, independentemente da categoria, devem apresentar-se:

- são; os produtos que apresentem podridões ou alterações que os tornem impróprios para consumo são excluídos,
- limpos, praticamente isentos de corpos estranhos visíveis,
- praticamente isentos de parasitas,
- praticamente isentos de ataques de parasitas,
- isentos de humidades exteriores anormais,
- isentos de qualquer cheiro e/ou sabor 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 o manuseamento, e
- chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias.

**B. Características de maturação**

O sumo dos frutos deve ter um índice refratométrico <sup>(37)</sup> 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 níveis de rácio açúcares/acidez satisfatórios.

**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. Devem apresentar as características da variedade, tendo em conta a zona de produção.

Os bagos devem apresentar-se firmes, bem agarrados, uniformemente espaçados no engajo e, tanto quanto possível, recobertos de pruína.

Não devem ter defeitos, com exceção de alterações muito ligeiras e superficiais, desde que não prejudiquem o aspeto geral dos produtos, a qualidade, incluindo a qualidade de conservação, e a apresentação na embalagem.

**ii) Categoria I**

As uvas de mesa classificadas nesta categoria devem ser de boa qualidade. Devem apresentar as características da variedade, tendo em conta a 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 engajo do que na categoria «Extra».

No entanto, podem ter os ligeiros defeitos *infra*, desde que não prejudiquem o aspeto geral dos produtos, a qualidade, incluindo a qualidade de conservação, e a apresentação na embalagem:

- ligeiro defeito de forma,
- ligeiros defeitos de coloração,
- queimaduras muito ligeiras do sol que apenas atinjam a epiderme,
- ligeiros defeitos da epiderme.

**iii) Categoria II**

Esta categoria abrange as uvas de mesa que não podem ser classificadas nas categorias superiores, mas que cumprem os requisitos mínimos definidos no ponto A.

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

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

As uvas de mesa podem ter os defeitos *infra*, desde que mantenham as características essenciais no respeitante à qualidade, incluindo a qualidade de conservação, e à apresentação:

- defeitos de forma,
- defeitos de coloração,
- ligeiras queimaduras do sol que apenas atinjam a epiderme,
- ligeiras pisaduras,
- defeitos da epiderme.

<sup>(37)</sup> Calculado conforme descrito nas orientações da OCDE sobre ensaios objetivos, disponíveis no seguinte endereço: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/guidelines-on-objective-tests.pdf>

### III. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALIBRAGEM

O calibre é determinado pelo peso do cacho.

O peso mínimo do cacho é de 75 g para a categoria «Extra» e para a categoria I. Esta disposição não se aplica às embalagens que constituam doses individuais em todas as categorias.

### IV. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS

Independentemente do estágio de comercialização, são admitidas em cada lote tolerâncias de qualidade e de calibre para os produtos que não cumpram 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 cumpram os requisitos da categoria, mas satisfaçam os da categoria I. Dentro desta margem de tolerância, os produtos que cumprem os requisitos 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 cumpram os requisitos da categoria, mas satisfaçam os da categoria II. Dentro desta margem de tolerância, os produtos que não cumpram os requisitos de qualidade da categoria II nem os requisitos mínimos, ou os produtos deteriorados, não podem exceder 1 % no total.

Além destas tolerâncias, é admitido um máximo de 10 %, em peso, de bagos soltos, ou seja, de bagos separados do cacho/engajo, desde que estejam sãos e inteiros.

##### iii) Categoria II

É admitida uma tolerância total de 10 %, em peso, de cachos que não cumpram os requisitos da categoria nem os requisitos mínimos. Dentro desta margem de tolerância, os produtos deteriorados não podem exceder 2 % no total.

Além destas tolerâncias, é admitido um máximo de 10 %, em peso, de bagos soltos, ou seja, de bagos separados do cacho/engajo, desde que estejam sãos e inteiros.

#### B. Tolerâncias de calibre

Para todas as categorias (em caso de calibragem): é admitida uma tolerância total de 10 %, em peso, de cachos que não cumpram os requisitos de calibre. As embalagens de venda (exceto no caso das doses individuais) podem conter um cacho de menos de 75 g para ajustar o peso, desde que cumpra todos os outros requisitos da categoria específica.

### V. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO

#### A. Uniformidade

As embalagens devem apresentar um conteúdo uniforme e conter apenas cachos da mesma origem, variedade, qualidade e grau de maturação.

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

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

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

#### B. Acondicionamento

As uvas de mesa devem ser acondicionadas de modo a proteger convenientemente os produtos.

Os materiais usados dentro das embalagens devem estar limpos e ter uma qualidade tal que não sejam suscetíveis de provocar danos internos ou externos nos produtos. É autorizada a utilização de materiais, nomeadamente papel ou selos, que ostentem as especificações comerciais, desde que a impressão ou rotulagem sejam efetuadas com tintas ou colas não tóxicas.

As etiquetas autocolantes apostas individualmente nos produtos não devem, ao ser retiradas, deixar vestígios visíveis de cola nem danificar a epiderme dos frutos.

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

As embalagens <sup>(38)</sup> devem ostentar, em caracteres agrupados do mesmo lado, legíveis, indeléveis e visíveis do exterior, as seguintes informações:

### A. Identificação

O nome e endereço físico do embalador e/ou do expedidor (por exemplo, rua/cidade/região/código postal e, se diferente do país de origem, o país).

Esta menção pode ser substituída:

- em todas as embalagens, com exceção das pré-embalagens, pelo código identificativo do embalador e/ou expedidor, atribuído ou reconhecido por um serviço oficial, aposto junto com a menção «Embalador e/ou expedidor» (ou abreviaturas equivalentes). Esse código identificativo deve ser precedido do código ISO 3166 (alfa) do país/região do país de reconhecimento, se este não for o país de origem;
- unicamente nas pré-embalagens, pelo nome e endereço do vendedor estabelecido na União, antecedidos da menção «Embalado para:» ou de uma menção equivalente. Neste caso, o rótulo deve incluir igualmente um código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor. O vendedor deve fornecer todas as informações que o organismo de inspeção considere necessárias sobre o significado do referido código.

### B. Natureza dos produtos

- A menção «Uvas de mesa», se o conteúdo não for visível do exterior,
- O nome da variedade, No caso das misturas de variedades distintamente diferentes de uvas de mesa, os nomes das diferentes variedades.

O nome da variedade pode ser substituído por um sinónimo. A marca comercial só pode ser indicada como complemento do nome da variedade ou do sinónimo.

### C. Origem dos produtos

- O país de origem <sup>(39)</sup> e, a título facultativo, a zona de produção ou nome do lugar (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. Especificações comerciais

- A categoria,

Se for caso disso, a menção «Cachos com menos de 75 g para doses individuais» ou equivalente.

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

Se contiverem embalagens de venda claramente visíveis do exterior e que ostentem, todas elas, a informações previstas no ponto VI, primeiro parágrafo, as embalagens exteriores não necessitam de ostentar, elas próprias, essas informações. Essas embalagens não podem incluir indicações suscetíveis de induzir em erro. No caso das embalagens paletizadas, as informações devem constar de uma ficha colocada, de forma bem visível, no mínimo, em duas faces da paleta.

<sup>(38)</sup> Estas disposições de marcação não se aplicam às embalagens de venda apresentadas em embalagens exteriores. No entanto, são aplicáveis às embalagens de venda apresentadas separadamente.

<sup>(39)</sup> Deve ser indicado o nome completo ou o nome utilizado correntemente.

## PARTE 10

**Norma de comercialização aplicável aos tomates****I. DEFINIÇÃO DOS PRODUTOS**

Esta norma aplica-se aos tomates das variedades (cultivares) de *Solanum lycopersicum* L. para apresentação em fresco ao consumidor, à exceção dos destinados a transformação industrial.

Os tomates podem ser classificados em quatro tipos comerciais:

- «redondos»,
- «com nervuras»,
- «oblongos» ou «alongados»,
- tomates «cereja»/«cocktail» (variedades miniatura) de todas as formas.

**II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE**

O objetivo da norma é definir os requisitos de qualidade dos tomates após a preparação e o acondicionamento.

No entanto, nos estádios posteriores à expedição, os produtos podem apresentar, em relação às características impostas pela norma:

- ligeira diminuição do estado de frescura e de turgescência,
- no caso dos produtos classificados numa categoria que não a categoria «Extra», ligeiras alterações, devidas ao seu desenvolvimento e ao seu caráter mais ou menos perecível.

**A. Requisitos mínimos**

Sem prejuízo das disposições específicas estabelecidas para cada categoria e das tolerâncias admitidas, os tomates, independentemente da categoria, devem apresentar-se:

- inteiros,
- sãos; os produtos que apresentem podridões ou alterações que os tornem impróprios para consumo são excluídos,
- limpos, praticamente isentos de corpos estranhos visíveis,
- com aspeto fresco,
- praticamente isentos de parasitas,
- isentos de ataques de parasitas na polpa,
- isentos de humidades exteriores anormais,
- isentos de qualquer cheiro e/ou sabor 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 o manuseamento, e
- chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias.

**B. Características de maturação**

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

**C. Classificação**

Os tomates são classificados nas três categorias a seguir definidas:

i) *Categoria «Extra»*

Os tomates classificados nesta categoria devem ser de qualidade superior. Devem apresentar-se firmes e ter as características da variedade.

Não devem ter partes verdes ou outros defeitos, com exceção de alterações muito ligeiras e superficiais, desde que não prejudiquem o aspeto geral dos produtos, a qualidade, incluindo a qualidade de conservação, ou a apresentação na embalagem.

ii) *Categoria I*

Os tomates classificados nesta categoria devem ser de boa qualidade. Devem ser razoavelmente firmes e apresentar as características da variedade.

Devem estar isentos de fissuras e de partes verdes visíveis.

No entanto, podem ter os ligeiros defeitos *infra*, desde que não prejudiquem o aspeto geral dos produtos, a qualidade, incluindo a qualidade de conservação, e a 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<sup>2</sup>,
- uma fina cicatriz pistilar de forma alongada (semelhante a uma costura) cujo comprimento não ultrapasse dois terços do diâmetro máximo do fruto.

iii) *Categoria II*

Esta categoria abrange os tomates que não podem ser classificados nas categorias superiores, mas que cumprem os requisitos mínimos definidos no ponto A.

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.

Os tomates podem ter os defeitos *infra*, desde que mantenham as características essenciais no respeitante à qualidade, incluindo a qualidade de conservação, e à apresentação:

- defeitos de forma e de desenvolvimento,
- defeitos de coloração,
- defeitos na epiderme ou pisaduras, desde que não deteriore 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<sup>2</sup>,
- uma fina cicatriz pistilar de forma alongada (semelhante a uma costura).

## III. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALIBRAGEM

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

As seguintes disposições não se aplicam aos tomates em cacho e são facultativas para:

- os tomates «cereja» e os tomates «cocktail» com menos de 40 mm de diâmetro;
- os tomates com nervuras e forma irregular; e
- os tomates da categoria II.

Para garantir a uniformidade de calibre, 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 qualquer 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 indicados no quadro *infra*:

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

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

#### IV. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS

Independentemente do estágio de comercialização, são admitidas em cada lote tolerâncias de qualidade e de calibre para os produtos que não cumpram 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 cumpram os requisitos da categoria, mas satisfaçam os da categoria I. Dentro desta margem de tolerância, os produtos que cumprem os requisitos 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 cumpram os requisitos da categoria, mas satisfaçam os da categoria II. Dentro desta margem de tolerância, os produtos que não cumprem os requisitos de qualidade da categoria II nem os requisitos mínimos, 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 cumpram os requisitos da categoria nem os requisitos mínimos. Dentro desta margem de 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. Uniformidade**

As embalagens devem apresentar um conteúdo uniforme e conter 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 na categoria «Extra» e na categoria I devem ser praticamente uniformes. Além disso, os tomates «oblongos» devem ter um comprimento suficientemente uniforme.

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 uniformes. A uniformidade de calibre não é obrigatória.

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

**B. Acondicionamento**

Os tomates devem ser acondicionados de modo a proteger convenientemente os produtos.

Os materiais usados dentro das embalagens devem estar limpos e ter uma qualidade tal que não sejam suscetíveis de provocar danos internos ou externos nos produtos. É autorizada a utilização de materiais, nomeadamente papel ou selos, que ostentem as especificações comerciais, desde que a impressão ou rotulagem sejam efetuadas com tintas ou colas não tóxicas.

As etiquetas autocolantes apostas individualmente nos produtos não devem, ao ser retiradas, deixar vestígios visíveis de cola nem danificar a epiderme dos frutos. As informações gravadas a laser não deverão provocar fermentos na polpa nem defeitos na epiderme das peças de fruta.

As embalagens devem estar isentas de corpos estranhos.

**VI. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À MARCAÇÃO**

As embalagens <sup>(40)</sup> devem ostentar, em caracteres agrupados do mesmo lado, legíveis, indelévels e visíveis do exterior, as seguintes informações:

**A. Identificação**

O nome e endereço físico do embalador e/ou do expedidor (por exemplo, rua/cidade/região/código postal e, se diferente do país de origem, o país).

Esta menção pode ser substituída:

- em todas as embalagens, com exceção das pré-embalagens, pelo código identificativo do embalador e/ou expedidor, atribuído ou reconhecido por um serviço oficial, aposto junto com a menção «Embalador e/ou expedidor» (ou abreviaturas equivalentes). Esse código identificativo deve ser precedido do código ISO 3166 (alfa) do país/região do país de reconhecimento, se este não for o país de origem;

<sup>(40)</sup> Estas disposições de marcação não se aplicam às embalagens de venda apresentadas em embalagens exteriores. No entanto, são aplicáveis às embalagens de venda apresentadas separadamente.

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

#### B. Natureza dos produtos

- A menção «Tomates» ou «Tomates em cacho» e o tipo comercial, ou «Tomates cereja/Tomates cocktail» ou «Tomates cereja em cacho/Tomates cocktail») ou outra designação equivalente para outras variedades miniatura, se o conteúdo não for visível do exterior,
- A menção «Mistura de tomates», ou designação 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 colorações, variedades ou tipos comerciais e a quantidade de cada produto contido na embalagem.
- O nome da variedade (facultativo).

#### C. Origem dos produtos

O país de origem <sup>(41)</sup> e, a título facultativo, a zona de produção ou nome do lugar (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. Especificações comerciais

- A categoria,
- O calibre (em caso de calibragem), expresso:
  - pelos diâmetros mínimo e máximo; ou
  - pelos pesos mínimo e máximo; ou
  - pelo código de calibre, conforme especificado na secção III; ou
  - pela contagem, seguida dos calibres mínimo e máximo.

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

Se contiverem embalagens de venda claramente visíveis do exterior e que ostentem, todas elas, a informações previstas no ponto IV, primeiro parágrafo, as embalagens exteriores não necessitam de ostentar, elas próprias, essas informações. Essas embalagens não podem incluir indicações suscetíveis de induzir em erro. No caso das embalagens paletizadas, as informações devem constar de uma ficha colocada, de forma bem visível, no mínimo, em duas faces da paleta.

### PARTE 11

#### *Norma de comercialização aplicável às bananas*

##### I. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

Esta norma aplica-se às variedades (cultivares) *Musa spp.* de bananas e aos respetivos híbridos, para apresentação em fresco ao consumidor, após a preparação e o acondicionamento, nos estádios definidos no artigo 4.º, n.º 2. Não abrange as bananas para uso exclusivamente culinário (plátanos) ou para transformação industrial. As variedades abrangidas por esta norma constam do apêndice.

##### II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE

Esta norma define os requisitos de qualidade a cumprir pelas bananas, conforme previsto na secção I.

<sup>(41)</sup> Deve ser indicado o nome completo ou o nome utilizado correntemente.

**A. Requisitos mínimos**

Sem prejuízo das disposições específicas estabelecidas para cada categoria e das tolerâncias admitidas, as bananas, independentemente da categoria, devem apresentar-se:

- verdes e não amadurecidas,
- inteiras,
- firmes,
- sãs; os produtos que apresentem podridões ou alterações que os tornem impróprios para consumo são excluídos,
- limpas, praticamente isentas de corpos estranhos visíveis,
- com aspeto fresco,
- praticamente isentas de parasitas,
- praticamente isentas de ataques de parasitas,
- com o pedúnculo intacto, sem dobras nem ataques fúngicos e sem dessecação,
- despistiladas,
- isentas de malformações e de curvatura anormal dos frutos (bagos/dedos),
- praticamente isentas de parasitas,
- praticamente isentas de danos devidos a baixas temperaturas,
- isentas de humidades exteriores anormais,
- isentos de ataques de parasitas na polpa,
- isentos de qualquer cheiro e/ou sabor estranhos.

Além disso, as pencas (mãos) e as porções de pencas (partes de mãos) devem:

- incluir uma porção suficiente de coroa de coloração normal, sã, sem contaminação fúngica,
- apresentar uma coroa com corte limpo, sem bisel, sem vestígios de arranque e sem fragmentos de raquis.

O desenvolvimento e o estado de maturação das bananas devem permitir-lhes:

- suportar o transporte e o manuseamento, e
- chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias, a fim de alcançar um grau de maturação adequado após amadurecimento.

**B. Classificação**

As bananas são classificadas nas três categorias a seguir definidas:

**i) Categoria «Extra»**

As bananas classificadas nesta categoria devem ser de qualidade superior e apresentar as características típicas da variedade e/ou do tipo comercial.

Os frutos não devem ter defeitos, com exceção de alterações superficiais muito ligeiras que não excedam, no total, 1 cm<sup>2</sup> da superfície do fruto, desde que não prejudiquem o aspeto geral das pencas ou porções de penca, a qualidade, incluindo a qualidade de conservação, ou a apresentação na embalagem.

**ii) Categoria I**

As bananas classificadas nesta categoria devem ser de boa qualidade. Devem apresentar as características típicas da variedade e/ou tipo comercial.

No entanto, os frutos podem ter os defeitos ligeiros *infra*, desde que não prejudiquem o aspeto geral das pencas ou porções de penca, a qualidade, incluindo a qualidade de conservação, ou a sua apresentação na embalagem:

- ligeiros defeitos de forma,
- ligeiros defeitos na epiderme resultantes da fricção e outros ligeiros defeitos superficiais que não excedam, no total, 2 cm<sup>2</sup> da superfície do fruto.

Os ligeiros defeitos não podem nunca afetar a polpa do fruto.

### iii) *Categoria II*

Esta categoria abrange as bananas que não podem ser classificadas nas categorias superiores, mas que cumprem os requisitos mínimos definidos no ponto A.

Podem ser admitidos os defeitos *infra* nos frutos, desde que as bananas mantenham as suas características essenciais no respeitante à qualidade, incluindo a qualidade de conservação, e à apresentação:

- defeitos de forma,
- defeitos de epiderme devidos a raspagem, fricção ou outras causas, que não excedam, no total, 4 cm<sup>2</sup> da superfície dos frutos.

Os defeitos não podem nunca afetar a polpa do fruto.

## III. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALIBRAGEM

Para efeitos de calibragem das bananas dos subgrupos Gros Michel e Cavendish:

- o comprimento dos frutos é determinado ao longo da curva exterior desde a extremidade da flor até à base do pedicelo, onde termina a polpa comestível, e o diâmetro é definido como a espessura de uma secção transversal entre as faces laterais.
- A espessura, ou seja a distância, expressa em milímetros, entre as faces laterais do fruto, é medida na secção média transversal perpendicular ao eixo longitudinal.

O fruto de referência para a medição do comprimento e da espessura é:

- o fruto mediano da fila superior da penca,
- o fruto situado ao lado do corte de secção da penca, na fila superior da porção da penca.

O comprimento e a espessura mínimos são fixados em, respetivamente, 14 cm e 27 mm.

Em derrogação do disposto no parágrafo anterior, as bananas dos subgrupos Gros Michel e Cavendish produzidas na Madeira, nos Açores, no Algarve, nas Ilhas Canárias, em Creta, na Lacónia e em Chipre que tenham menos de 14 cm de comprimento podem ser comercializadas na União Europeia.

As disposições relativas à calibragem não se aplicam às bananas-anãs.

## IV. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS

São admitidas em cada embalagem tolerâncias de qualidade e de calibre para os produtos que não cumprem os requisitos da categoria indicada.

### A. Tolerâncias de qualidade

#### i) *Categoria «Extra»*

É admitida uma tolerância de 5 %, em número ou em peso, de bananas que não cumpram os requisitos da categoria «Extra», mas que satisfaçam os da categoria I, ou, excepcionalmente, respeitem as tolerâncias para esta categoria.

#### ii) *Categoria I*

É admitida uma tolerância de 10 %, em número ou em peso, de bananas que não cumpram os requisitos da categoria I, mas que satisfaçam os da categoria II, ou, excepcionalmente, respeitem as tolerâncias para esta categoria.

iii) *Categoria II*

É admitida uma tolerância de 10 %, em número ou em peso, de bananas que não cumpram os requisitos da categoria II nem os requisitos mínimos, com exceção dos produtos atingidos por podridão ou qualquer outra alteração que os torne impróprios para consumo.

**B. Tolerâncias de calibre**

Para todas as categorias, é admitida uma tolerância de 10 %, em número, de bananas dos subgrupos Gros Michel e Cavendish que não apresentem as características de calibragem, até ao limite de 1 cm<sup>2</sup> para o comprimento mínimo de 14 cm, com exceção das bananas produzidas na Madeira, Açores, Algarve, Ilhas Canárias, Creta, Lacónia e Chipre.

## V. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO

**A. Uniformidade**

As embalagens devem apresentar um conteúdo uniforme e comportar apenas bananas da mesma origem, variedade e/ou tipo comercial, e calibre.

A parte visível do conteúdo das embalagens deve ser representativa do conjunto.

**B. Acondicionamento**

As bananas devem ser acondicionadas de modo a proteger convenientemente os produtos.

Os materiais usados dentro das embalagens devem ser novos, estar limpos e não ser suscetíveis de provocar danos internos ou externos nos produtos. É autorizada a utilização de materiais, nomeadamente papel de embrulho ou etiquetas autocolantes, que ostentem as indicações comerciais, desde que a impressão ou rotulagem sejam efetuadas com tintas ou colas não tóxicas.

As embalagens devem estar isentas de corpos estranhos.

**C. Apresentação**

As bananas podem apresentar-se sob a forma de pencas, de porções de pencas ou de peças de fruta (bagos/dedos).

O pedúnculo não é arrancado, é cortado de forma limpa.

Nas regiões de produção, as bananas podem ser comercializadas em cacho.

## VI. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À MARCAÇÃO

As embalagens devem ostentar, em caracteres legíveis, indeléveis, visíveis do exterior e todos agrupados do mesmo lado, as seguintes informações:

**A. Identificação**

O nome e endereço ou marca convencional, do embalador e/ou do expedidor, atribuída ou reconhecida por um serviço oficial.

**B. Natureza dos produtos**

— A menção «Bananas», se o conteúdo não for visível do exterior,

— O nome da variedade ou do tipo comercial.

**C. Origem dos produtos**

O país de origem e, para os produtos da União Europeia:

— a zona de produção, e

— o nome a nível nacional, regional ou local (facultativo).

**D. Especificações comerciais**

- A categoria,
- O peso líquido,
- O calibre, expresso pelo comprimento mínimo e, a título facultativo, pelo comprimento máximo.

**E. Marca oficial de controlo (facultativa)***Apêndice***Lista dos principais grupos, subgrupos e cultivares de bananas de sobremesa comercializadas na União Europeia**

Grupos	Subgrupos	Principais cultivares (lista não exaustiva)
AA	Sweet-fig	Sweet-fig, Pisang Mas, Amas Date, Bocadillo
AB	Ney-Poovan	Ney Poovan, Safet Velchi
AAA	Cavendish	Dwarf Cavendish
		Giant Cavendish
		Lacatan
		Poyo (Robusta)
		Williams
		Americani
		Valery
	Arvis	
	Gros Michel	Gros Michel («Big Mike»)
		Highgate
	Hybrids	Flhorban 920
Pink Fig	Figue Rose	
	Figue Rose Verte	
Ibota		
AAB	Fig apple	Fig apple, Silk
	Pome (Prata)	Pacovan
		Prata Ana
Mysore	Mysore, Pisang Ceylan, Gorolo	

## ANEXO II

## QUADRO DE CORRESPONDÊNCIA A QUE SE REFERE O ARTIGO 10.º

Regulamento (UE) n.º 543/2011	Regulamento (UE) n.º 1333/2011	Presente regulamento	Regulamento de Execução (UE) 2023/2430
Artigo 1.º	–	Artigo 1.º	Artigo 1.º
Artigo 2.º	–	–	–
Artigo 3.º, n.ºs 1 e 3	–	Artigo 2.º	–
Artigo 3.º, n.º 2	–	Artigo 4.º	–
Artigo 4.º	–	Artigo 5.º	–
Artigo 5.º	–	Artigo 6.º	–
Artigo 6.º	–	Artigo 7.º	–
Artigo 7.º	–	Artigo 8.º	–
Artigo 8.º	–	–	–
Artigo 9.º	–	–	Artigo 2.º
Artigo 10.º	–	–	Artigo 3.º
Artigo 11.º	–	–	Artigo 5.º
Artigo 12.º	–	–	Artigo 4.º
Artigo 13.º	–	–	Artigo 6.º
Artigo 14.º	–	–	Artigo 7.º
Artigo 15.º	–	Artigo 9.º	Artigo 8.º
Artigo 16.º	–	–	Artigo 9.º
Artigo 17.º	–	–	Artigo 10.º
Artigo 18.º	–	–	Artigo 11.º
Artigos 19.º a 151.º	–	–	–
–	Artigo 1.º	Artigo 4.º, n.º 1	–
–	Artigo 2.º	Artigo 4.º, n.º 2	–
–	Artigo 3.º	–	–
–	Artigo 4.º	–	–
–	Artigo 5.º	–	–
–	Artigo 6.º	–	Artigo 10.º
–	Artigo 7.º	–	–
–	Artigo 8.º	–	Artigo 5.º
–	Artigo 9.º	–	Artigo 4.º
–	Artigo 10.º	–	–

-	Artigo 11.º	-	-
-	Artigo 12.º	-	-
-	Artigo 13.º	-	-
Anexo I	-	Anexo I, partes A e B, pontos 1 a 10	
Anexo II	-	-	Anexo I
Anexo III	-	-	Anexo III
Anexo IV		-	Anexo IV
Anexo V		-	Anexo V
Anexo V-A a anexo XX	-	-	-
-	Anexo I	Anexo I, parte B, ponto 11	-
-	Anexo II	-	Anexo III
-	Anexo III	-	Anexo II
-	Anexo IV	Apêndice do anexo I, parte B, ponto 11	
-	Anexo V	-	-
-	Anexo VI	-	-