



Conselho da
União Europeia

Bruxelas, 21 de agosto de 2023
(OR. en)

12391/23
ADD 1

AGRI 469
AGRIFIN 99
AGRIORG 96
AGRILEG 162
DELACTION 112

NOTA DE ENVIO

de: Secretária-geral da Comissão Europeia, com a assinatura de Martine DEPREZ, diretora

data de receção: 21 de agosto de 2023

para: Thérèse BLANCHET, secretária-geral do Conselho da União Europeia

n.º doc. Com.: C(2023) 5448 final – ANEXOS 1 a 2

Assunto: ANEXOS do REGULAMENTO DELEGADO (UE) .../... DA COMISSÃO 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

Envia-se em anexo, à atenção das delegações, o documento C(2023) 5448 final – ANEXOS 1 a 2.

Anexo: C(2023) 5448 final – ANEXOS 1 a 2

Bruxelas, 17.8.2023
C(2023) 5448 final

ANNEXES 1 to 2

ANEXOS

do

REGULAMENTO DELEGADO (UE) .../... DA COMISSÃO

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

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 embalagens¹ 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 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. Origem

Nome completo do país de origem². 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 paleta.

¹ 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.

² Deve ser indicado o nome completo ou o nome utilizado correntemente.

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 carácter 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,
- isentas de vidro grave, com exceção das variedades assinaladas com «V» na lista que consta do apêndice desta norma,
- isentas de humidades exteriores anormais,
- isentas 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 variedade³ 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 ligeira⁴, 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 variedade⁵.

³ O apêndice desta norma inclui uma lista não exaustiva de variedades e uma classificação da coloração e da carepa.

⁴ As variedades assinaladas com «R» no apêndice da presente norma estão isentas do cumprimento das disposições respeitantes à carepa.

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

- 1/2 da superfície total com coloração vermelha, no caso do grupo de coloração A,
- 1/3 da superfície total com coloração mista vermelha, no caso do grupo de coloração B,
- 1/10 da superfície total com coloração ligeiramente vermelha, avermelhada ou estriada, no caso do grupo de coloração C,
- 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 cm² 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 cm² de superfície total para os outros defeitos, exceto no caso do pedrado (*Venturia inaequalis*), cuja superfície, no conjunto, não deve exceder 0,25 cm²,
- carepa ligeira⁶, 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.

⁵ O apêndice desta norma inclui uma lista não exaustiva de variedades e uma classificação da coloração e da carepa.

⁶ As variedades assinaladas com «R» no apêndice da presente norma estão isentas do cumprimento das disposições respeitantes à carepa.

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 cm² 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 cm² de superfície total para os outros defeitos, exceto no caso do pedrado (*Venturia inaequalis*), cuja superfície, no conjunto, não deve exceder 1 cm²,
- carepa ligeira⁷, 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
 - 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

⁷ As variedades assinaladas com «R» no apêndice da presente norma estão isentas do cumprimento das disposições respeitantes à carepa.

Brix⁸ 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:

⁸ Calculado conforme descrito nas orientações da OCDE sobre ensaios objetivos, disponíveis no seguinte endereço: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.

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

- Para 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 °Brix⁹.

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

⁹ Calculado conforme descrito nas orientações da OCDE sobre ensaios objetivos, disponíveis no seguinte endereço: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.

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 embalagens¹⁰ 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, 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 «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 comercial¹¹ 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

¹⁰ 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.

¹¹ A marca comercial pode ser uma marca em relação à qual tenha sido solicitada ou obtida proteção ou qualquer outra denominação comercial.

O país de origem¹² 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.

¹² Deve ser indicado o nome completo ou o nome utilizado correntemente.

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.

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 vidrado

* = 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 TM	B	
Akane		Tohoku 3, Primerouge		B	
Alkmene		Early Windsor		C	
Alwa				B	
Amasya				B	
Ambrosia			Ambrosia [®]	B	
Annurca				B	
Ariane			Les Naturianes [®]	B	
Arlet		Swiss Gourmet		B	R

Variedades	Mutantes	Sinónimos	Marcas comerciais	Grupo de coloração	Especificações adicionais
AW 106			Sapora ®	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	

Variedades	Mutantes	Sinónimos	Marcas comerciais	Grupo de coloração	Especificações adicionais
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	

Variedades	Mutantes	Sinónimos	Marcas comerciais	Grupo de coloração	Especificações adicionais
Dalinbel			Antares ®	B	R
Dalitron			Altess ®	D	
Delblush			Tentation ®	D	
Delcorf			Delbarestivale ®	C	
	Celeste			B	
	Bruggers Festivale		Sissired ®	A	
	Dalili		Ambassy ®	A	
	Wonik*		Appache ®	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	

Variedades	Mutantes	Sinónimos	Marcas comerciais	Grupo de coloração	Especificações adicionais
	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	

Variedades	Mutantes	Sinónimos	Marcas comerciais	Grupo de coloração	Especificações adicionais
	Alvina			A	
	ANABP 01		Bravo TM	A	
	Baigent		Brookfield [®]	A	
	Bigigalaprim		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	

Variedades	Mutantes	Sinónimos	Marcas comerciais	Grupo de coloração	Especificações adicionais
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 TM , Golden Extreme TM	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	

Variedades	Mutantes	Sinónimos	Marcas comerciais	Grupo de coloração	Especificações adicionais
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	

Variedades	Mutantes	Sinónimos	Marcas comerciais	Grupo de coloração	Especificações adicionais
	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	

Variedades	Mutantes	Sinónimos	Marcas comerciais	Grupo de coloração	Especificações adicionais
Moonglo				C	
Morgenduft		Imperatore		B	
Mountain Cove			Ginger Gold TM	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 TM	B	
Prem A96			Rockit TM	B	M
R201			Kissabel [®] Rouge	A	
Rafzubin			RubINETTE [®]	C	
	Frubaur		RubINETTE [®] Rossina	A	

Variedades	Mutantes	Sinónimos	Marcas comerciais	Grupo de coloração	Especificações adicionais
	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	

Variedades	Mutantes	Sinónimos	Marcas comerciais	Grupo de coloração	Especificações adicionais
Rubinola				B	
Šampion		Shampion, Champion, Szampion		B	
	Reno 2			A	
	Šampion Arno	Szampion Arno		A	
Santana				B	
Sciearly			Pacific Beauty TM , NZ Beauty	A	
Scifresh			Jazz TM	B	
Sciglo			Southern Snap TM	A	
Scilate			Envy [®]	B	
Sciray		GS48		A	
Scired			NZ Queen	A	R
Sciros			Pacific Rose TM , NZ Rose	A	
Senshu				C	
Shinano Gold			Yello [®]	D	
Spartan				A	
SQ 159			Natyra [®] , Magic Star [®]	A	
Stayman				B	
Summerred				B	
Sunrise				A	

Variedades	Mutantes	Sinónimos	Marcas comerciais	Grupo de coloração	Especificações adicionais
Sunset				D	R
Suntan				D	R
Sweet Caroline				C	
TCL3			Posy ®	A	
Topaz				B	
Tydemans Early Worcester		Tydemans 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 caráter 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,
- 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,
- 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/acidez¹³,
- 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.

¹³ 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>.

	Teor mínimo de sumo (%)	Teor mínimo de açúcares (°Brix)	Rácio mínimo açúcares/acidez	Coloração
Limões	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.
Limas				
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			
«Satsumas», clementinas, outras variedades de mandarinas e seus híbridos				
«Satsumas»	33		6,5:1	Deve ser típica da variedade em pelo menos 1/3 da superfície do fruto.
Clementinas	40		7,0:1	
Outras variedades de mandarinas e seus híbridos	33		7,5:1 ¹⁴	
Laranjas				
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. 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.
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	33			

¹⁴ 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.

	Teor mínimo de sumo (%)	Teor mínimo de açúcares (°Brix)	Rácio mínimo açúcares/acidez	Coloração
verde				
Outras variedades com mais de 1/5 de coloração verde	45			
Toranjas e seus híbridos				
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.

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

	Código de calibre	Diâmetro (mm)
Limões		
	0	79 – 90
	1	72 – 83
	2	68 – 78
	3	63 – 72
	4	58 – 67
	5	53 – 62
	6	48 – 57
	7	45 – 52
Limas		
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
«Satsumas», clementinas e outras variedades de mandarinas e seus híbridos		
	1 – XXX	78 ou mais
	1 – XX	67 – 78
	1 ou 1-X	63 – 74

2	58 – 69
3	54 – 64
4	50 – 60
5	46 – 56
6 ¹⁵	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

¹⁵ Os calibres inferiores a 45 mm só dizem respeito às clementinas.

	13	53 – 60
Toranjás 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

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. 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 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
Toranzas 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 cheiro¹⁶.

É proibida a utilização de quaisquer substâncias destinadas a alterar as características naturais dos citrinos, especialmente o seu sabor ou cheiro¹⁷.

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 embalagens¹⁸ 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, 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 «Limões», «Limas», «Limas-da-pérsia», «Limas-comuns», «Limas-doces-da-índia»/«Limas-doces-da-palestina», «Mandarinas», «Laranjas,

¹⁶ 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.

¹⁷ 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.

¹⁸ 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.

«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 (*Navel*s) 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 comercial¹⁹ 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 origem²⁰ 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.

¹⁹ A marca comercial pode ser uma marca em relação à qual tenha sido solicitada ou obtida proteção ou qualquer outra denominação comercial.

²⁰ Deve ser indicado o nome completo ou o nome utilizado correntemente.

- 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.

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),
- 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,
- 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 °Brix²¹ 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.

²¹ Calculado conforme descrito nas orientações da OCDE sobre ensaios objetivos, disponíveis no seguinte endereço: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.

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 cm²,
- 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 cm²,
- 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 cumpram 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 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 embalagens²² 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 «Actinidias», se o conteúdo não for visível do exterior,
- O nome da variedade (facultativo).

²² 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 coloração da polpa ou indicação equivalente, caso não seja o verde.

C. Origem dos produtos

O país de origem²³ 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.

²³

Deve ser indicado o nome completo ou o nome utilizado correntemente.

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,
- são; os produtos que apresentem podridões ou alterações que os tornem impróprios para consumo são excluídos,
- 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,
- turgescentes,
- 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 embalagens²⁴ 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.

²⁴ 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 «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 origem²⁵ 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.

²⁵

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,
- 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,
- 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° Brix²⁶.

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.

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 cm² de superfície total,
- ligeiros defeitos da epiderme, que não devem exceder:
 - 1,5 cm de comprimento no caso dos defeitos de forma alongada,
 - 1 cm² de superfície total no caso dos outros defeitos.

iii) Categoria II

²⁶ Calculado conforme descrito nas orientações da OCDE sobre ensaios objetivos, disponíveis no seguinte endereço: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.

Esta categoria abrange os pêsegos 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 pêsegos 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 cm² 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 cm² 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			Peso	
		de (mm)	até (mm)		de (g)	até (g)
1	D	51	56	ou	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 embalagens²⁷ 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 origem²⁸ 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)

²⁷ 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.

²⁸ Deve ser indicado o nome completo ou o nome utilizado correntemente.

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.

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 variedade²⁹.

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.

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.³⁰

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:

²⁹ O apêndice desta norma inclui uma lista não exaustiva de variedades de frutos grandes e de peras de verão.

³⁰ O apêndice desta norma inclui uma lista não exaustiva de variedades de frutos grandes e de peras de verão.

- 2 cm de comprimento no caso dos defeitos de forma alongada,
- 1 cm² 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 cm².
- pisaduras ligeiras, até 1 cm² 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 cm² 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 cm²,
 - pisaduras ligeiras, até 2 cm² 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:

a) No caso dos frutos calibrados pelo diâmetro:

	Categoria «Extra»	Categoria I	Categoria II
Variedades de	60 mm	55 mm	55 mm

frutos grandes			
Outras variedades	55 mm	50 mm	45 mm

b) No caso dos frutos calibrados pelo peso:

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

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 embalagens³¹ 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, antecidos da menção «Embalado para:» ou de

³¹ 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.

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 comercial³² só pode ser indicada como complemento do nome da variedade ou do sinónimo.

C. Origem dos produtos

O país de origem³³ 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,

³² A marca comercial pode ser uma marca em relação à qual tenha sido solicitada ou obtida proteção ou qualquer outra denominação comercial.

³³ Deve ser indicado o nome completo ou o nome utilizado correntemente.

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 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 Fetel		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,		SP

Variedade	Sinónimos	Marcas comerciais	Calibre
	Espadona, Blanquilla		
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 Mílule			L
Leonardeta	Mosqueruela, Margallon, Colorada de Alcanadre, Leonarda de Magallon		SP
Lombacad		Cascade ®	L

Variedade	Sinónimos	Marcas comerciais	Calibre
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,
- são; 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 embalagens³⁴ 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, 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

³⁴ 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 menção «Morangos», se o conteúdo da embalagem não for visível do exterior,
- O nome da variedade (facultativo).

C. Origem dos produtos

País de origem³⁵ 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 palete.

³⁵

Deve ser indicado o nome completo ou o nome utilizado correntemente.

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 variedades³⁶ (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 carácter 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,
- são; 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,
- 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

³⁶ 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.

- 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 cm² 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 cm² 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 cm²,
- 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 embalagens³⁷ 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 «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 origem³⁸ 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.

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),

³⁷ 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.

³⁸ Deve ser indicado o nome completo ou o nome utilizado correntemente.

- 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 palete.

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 refratométrico³⁹ 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,

³⁹ Calculado conforme descrito nas orientações da OCDE sobre ensaios objetivos, disponíveis no seguinte endereço: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.

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 engaço 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.

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 embalagens⁴⁰ 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;
- 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 «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 origem⁴¹ 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)

⁴⁰ 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.

⁴¹ Deve ser indicado o nome completo ou o nome utilizado correntemente.

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.

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,
- são; 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, são, 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 cm²,
- 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 deteriorem significativamente o fruto,
- fissuras cicatrizadas com o comprimento máximo de 3 cm, no caso dos tomates «redondos», «com nervuras» ou «oblongos».

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

- protuberâncias mais acentuadas do que na categoria I, mas sem disformidades,
- um umbigo,
- cicatrizes suberosas do estigma cuja superfície total não exceda 2 cm²,
- 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	≤ 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 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 embalagens⁴² 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;
- 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 «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 origem⁴³ 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

⁴² 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.

⁴³ Deve ser indicado o nome completo ou o nome utilizado correntemente.

- 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 palete.

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.

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 cm² 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 cm² 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 cm² 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 o 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 cm² 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/xxxx [SP: inserir o número do Regulamento C(2023) 5449]
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	–	–