

CIRCUITOS E NORMAS DE COMERCIALIZAÇÃO DOS PRODUTOS AGRÍCOLAS

Por João Filipe

A comercialização, é hoje um dos principais problemas com que se depara o sector agrícola nacional. Ao longo dos últimos anos, têm-se vindo a introduzir no sistema de promoção e comercialização de produtos agrícolas, novas técnicas, normas e conceitos, por um lado, para aumentar a eficácia dos circuitos, e, por outro, para aligeirar as dificuldades de penetração no mercado.

A estruturação dos circuitos de comercialização veio imprimir algum dinamismo na comercialização dos produtos, em que, cada uma das suas fases assume uma importância fulcral no processo global.

A falta de recursos financeiros existente no sector aliada à falta de capacidade produtiva são, de facto, realidades com que

se deparam os produtores quando pretendem implementar medidas no sentido de minorar algumas dificuldades do ponto de vista comercial, é pois neste âmbito que mais se faz sentir a falta de capacidade organizacional associativa.

A lógica de financiamento de iniciativas desta natureza, por via de fundos comunitários, passa pela constituição de estruturas de concentração e comercialização, formadas e controladas por produtores, que são as Organizações de Produtores, normalmente designadas por OP's. (Sobre a importância das OP's no sector Hortofrutícola, no âmbito também da OCM das frutas e hortícolas, aconselhamos a leitura dos artigos publicados nas revistas Voz da Terra de Setembro/Outubro de 2000 e Novembro de 2002).

CIRCUITOS DE COMERCIALIZAÇÃO

Podem considerar-se cinco fases num circuito de comercialização completo de produtos agrícolas:

PRODUÇÃO

CONCENTRAÇÃO

NORMALIZAÇÃO E ARMAZENAGEM

DISTRIBUIÇÃO

CONSUMO

PRODUÇÃO – Tem como finalidade primeira, a produção de bens alimentares nas condições exigidas pelo consumidor.

Esta fase exige do produtor um conhecimento que vai para além do conhecimento técnico de produção. Deve possuir também conhecimentos de mercado, de oportunidade em função da época e preço de comercialização, qualidade exigida, quantidade vendável entre outros.

CONCENTRAÇÃO - Tem a função de reunir os produtos cultivados, com o objectivo de facilitar as fases subsequentes e torna-las menos onerosas. A importância desta fase depende da própria estrutura fundiária das explorações e o seu insucesso pode ser fatal, sobretudo para as explorações de pequena e média

dimensão. É nesta fase da cadeia que os produtores se começam a aperceber que o associativismo é importantíssimo e indispensável para o circuito de comercialização.

NORMALIZAÇÃO – Consiste na aplicação dum conjunto de operações, nas quais intervêm normas de qualidade como a escolha, calibragem, operações de lavagem, escovagem, parafinagem, lustragem, classificação, acondicionamento e rotulagem.

Esta etapa torna-se imprescindível, devido ao incremento das transações comerciais que exigem cada vez mais uma orientação comum nos conceitos básicos da uniformização dos produtos e dado que no sector agrícola, é difícil, se não impossível apresentar-se produtos totalmente homogêneos sem o recurso a esta técnica.

A normalização, apresenta de facto algumas vantagens, do ponto de vista geral:

- Permite a correcta formação de preços;
- Faculta a informação de preços e mercados;
- Impede, de certo modo, a fraude;
- Facilita as transações comerciais;
- Permite a manutenção de consumo e a abertura de novos mercados.

Do ponto de vista do produtor:

- Permite obter conhecimento das preferências do consumidor;
- Contribui para a justa valorização do trabalho;
- Permite a obtenção de maiores benefícios/rendimentos



Do ponto de vista do consumidor:

- Permite a possibilidade de adquirir o que realmente pretende com garantia de qualidade;

Quando falamos em normalização, não podemos deixar de referirmo-nos ao acondicionamento e por conseguinte ao embalamento.

O acondicionamento/embalamento, realizado(s) de uma forma higiénica, atraente e com apresentação, apela à preferência do consumidor e assume cada vez maior importância no processo face à diminuição do comércio de produtos a granel. Um embalamento executado de uma forma correcta e adequada, cumprindo todos os pressupostos para o efeito, confere as seguintes vantagens:

- protege devidamente os produtos acondicionados;
- facilita as operações de manutenção e transporte;
- confere ao produto uma apresentação atraente;
- permite uma identificação correcta do produto (rotulagem);



TIPOS DE EMBALAGENS, VANTAGENS E INCONVENIENTES E FASES DA CADEIA ONDE SÃO UTILIZADAS

		Vantagens	Desvantagens	Fases da Cadeia
Tabuleiro	Cartão Canelado	<ul style="list-style-type: none"> - Boa protecção mecânica do produto - Resistência ao empilhamento - Flexibilidade de tamanho, cor e forma - Baixo peso - Facilidade de manuseamento - Montagem da caixa no local - Boa apresentação 	<ul style="list-style-type: none"> - Pouco resistente às condições atmosféricas - Não reutilizável - Custo elevado - Ventilação deficiente 	<ul style="list-style-type: none"> - Comercialização
Grade	Madeira	<ul style="list-style-type: none"> - Resistente às condições atmosféricas - Reutilizável - Boa ventilação - Fácil pré-arrefecimento - Boa protecção mecânica do produto - Resistência ao empilhamento - Produção e reparação local 	<ul style="list-style-type: none"> - Uso de acolchoamento - Volumosa - Risco de contaminação - Custo da viagem de retorno - Diminuição da reserva florestal - Difícil limpeza - Pesada 	<ul style="list-style-type: none"> - Colheita - Transporte de campo - Armazenamento - Comercialização
	Plástico	<ul style="list-style-type: none"> - Resistente às condições atmosféricas - Reutilizável - Boa ventilação - Fácil pré-arrefecimento - Boa protecção mecânica do produto - Resistência ao empilhamento - Fácil limpeza - Flexibilidade em tamanho e cor 	<ul style="list-style-type: none"> - Uso de acolchoamento - Volumosa - Risco de contaminação, mas inferior à madeira - Custo da viagem de retorno - Custo elevado 	<ul style="list-style-type: none"> - Colheita - Transporte de campo - Armazenamento - Comercialização
Contentor	Plástico	<ul style="list-style-type: none"> - Resistente às condições atmosféricas - Reutilizável - Fácil limpeza - Boa ventilação - Fácil pré-arrefecimento - Boa protecção mecânica do produto - Resistência ao empilhamento - Aumento da velocidade de colheita - Menor manuseamento - Custo de transporte menor - Melhor aproveitamento de espaço 	<ul style="list-style-type: none"> - Volumosa - Risco de contaminação - Custo da viagem de retorno - Grande investimento - Dano mecânico por choque 	<ul style="list-style-type: none"> - Colheita - Transporte de campo - Armazenamento
Saca	Plástico	<ul style="list-style-type: none"> - Baixo custo - Baixo peso/volume 	<ul style="list-style-type: none"> - Má protecção mecânica - Difícil empilhamento - Pequenas quantidades 	<ul style="list-style-type: none"> - Comercialização
Rede	Plástico Juta	<ul style="list-style-type: none"> - Baixo custo - Baixo peso/volume - Boa ventilação - Grande quantidade de produto 	<ul style="list-style-type: none"> - Má protecção mecânica - Difícil empilhamento - Fácil contaminação - Fácil perda de água 	<ul style="list-style-type: none"> - Comercialização

Os materiais de que são feitas as embalagens, divergem conforme o tipo e características específicas do produto, o seu destino final, o transporte, o tempo de conservação, as normas legais em vigor para esta prática, o custo da embalagem e ainda a preferência do consumidor. No entanto, os materiais mais usuais são a madeira, cartão, cartão canelado, materiais plásticos, vidro, metal, laminados compostos por vários materiais e têxtil. Também relativamente à forma e ao dimensionamento as embalagens são muito díspares, o que muitas vezes dificulta as operações de transporte e armazenamento.

Este problema do dimensionamento, constatado no dia a dia, tem merecido a atenção de organismos internacionais, tendo ficado a “Organização Internacional de Normalização” responsável por estudar a normalização destes equipamentos. O corpo técnico responsável pela normalização da embalagens, iniciou o seu trabalho pela normalização das plataformas transportadoras, fazendo surgir de seguida as paletes, estrados de madeira com formas e dimensionamentos normalizados.

Da mesma forma que a normalização das plataformas transportadoras obrigaram à normalização das paletes, também as grandes cadeias de embalagem obrigaram à normalização das dimensões e formatos das embalagens.

ARMAZENAGEM – Tem como principal finalidade a regularização do fluxo de mercadoria e, de acordo com as características dos produtos, compreende vários sistemas de conservação.

DISTRIBUIÇÃO – Tem por finalidade fazer chegar os produtos aos canais de comercialização, envolvendo meios de transporte e movimentações, adequadas às características dos produtos.

É nesta fase do processo de comercialização que o transporte assume maior importância, dado que os custos de deslocação averbam uma das maiores

quotas-partes no diferencial dos custos “produção/consumo”.

A eficiência, é de facto uma das características importantes no processo de transporte, em qualquer das vias de comunicação utilizadas. No entanto, outras há que considerar, como sejam: a oportunidade, o percurso, a adaptabilidade de acordo com perecibilidade dos produtos e o custo por unidade transportada, o que implica a realização de um estudo prévio onde se possam compatibilizar estas variáveis antes da tomada de decisão.

As opções de transporte, no que se refere a meios de controlo térmico e tendo em conta as variáveis explicitadas, podem ser tomadas dentro das seguintes categorias:

- Frigoríficos, quando possuem um sistema autónomo de produção de frio que permite manter o produto à temperatura desejada.
- Refrigerados, não possuem um sistema próprio de produção de frio, mas têm depósitos com um agente frigorífico (gelo, gelo e sal, gelo seco) que mantêm as temperaturas baixas.
- Isotérmicos, a câmara de carga é de material isolante o que permite manter estável a temperatura dos produtos, num determinado período de tempo.
- Ventilados, Dispõem de uma câmara fechada com um sistema de ventilação com regulação natural ou forçada.
- Sem qualquer dispositivo de controlo de temperatura, não dispõem de qualquer tipo de mecanismo de produção de frio, de isolamento ou ventilação.



NORMAS DE COMERCIALIZAÇÃO APLICADAS A PRODUTOS AGRÍCOLAS

Pretende-se com a abordagem deste tema, criar um instrumento de trabalho para facilitar a APLICAÇÃO DE NORMAS DE COMERCIALIZAÇÃO A FRUTOS FRESCOS, tomando como exemplo as Maçãs e as Pêras, tratadas em conjunto (salientando-se as devidas diferenças), sendo que, O Grupo de Trabalho de normalização da Comissão Económica para a Europa e Nações Unidas (CEE/ONU), decidiu que, face à conjuntura actual dos mercados, seria mais apropriado estabelecer normas de comercialização separadas para estes frutos.

Definição de produto

A presente norma aplica-se às maçãs e às pêras, frutos das variedades (cultivares) derivadas do *Malus Domestica Borkh* e do *Pyrus communis L.*, destinadas a ser fornecidas ao consumidor no estado fresco, com exclusão das maçãs e das pêras destinadas à transformação industrial.



Disposições relativas à qualidade

A norma tem por objectivo definir as qualidades que devem apresentar as maçãs e as pêras após acondicionamento e embalagem.

A. Características mínimas

Em todas as categorias, tendo em conta as disposições especiais previstas para cada categoria e as tolerâncias admitidas, as maçãs e as pêras devem apresentar-se:

- inteiras,
- sãs; são excluídos os produtos atingidos por podridão ou por alterações que os tornem impróprios para consumo,
- limpas, praticamente isentas de matéria estranha visível,
- praticamente isentas de parasitas,
- praticamente isentas de alterações causadas por parasitas,
- isentas de humidade exterior anormal,
- isentas de cheiro e/ou sabor estranhos.

Devem, além disso, ter sido cuidadosamente colhidas.

As maçãs e as pêras devem apresentar um desenvolvimento suficiente para lhes permitir:

- prosseguir o processo de maturação, afim de poderem atingir o estado de maturação adequado em função das características varietais,
- suportar o transporte e a manutenção,
- chegar em condições satisfatórias ao local de destino.

Maçãs não comercializáveis.

Pêras não comercializáveis.



B. Classificação

As maçãs e as pêras são objecto de uma classificação em três categorias, a seguir definidas:

i) Categoria «Extra»

As maçãs e as pêras classificadas nesta categoria devem ser de qualidade superior.



Devem apresentar a forma, o desenvolvimento e a coloração típicos da variedade e estarem providas do pedúnculo intacto (os critérios relativos à coloração e à carepa aplicados às maçãs são definidos no quadro 1 e no quadro 2).

Devem estar isentas de defeitos, com excepção de alterações muito ligeiras da epiderme, desde que estas não prejudiquem a qualidade, o aspecto geral do produto e/ou a apresentação da embalagem.

As pêras não devem apresentar concreções na polpa.

ii) Categoria I

As maçãs e as pêras classificadas nesta categoria devem ser de boa qualidade. Devem apresentar as características típicas da variedade (os critérios relativos à coloração e à carepa aplicados às maçãs são definidos no quadro 1 e no quadro 2) Todavia, podem admitir-se:

- uma ligeira deformação,
- um ligeiro defeito de desenvolvimento,
- um ligeiro defeito de coloração.



QUADRO 1

Crítérios de coloração respeitantes a maçãs

De acordo com a sua coloração, as variedades de maçãs estão classificadas em quatro grupos:

Grupo A - Variedades vermelhas

Categoria "Extra" : Pelo menos, 3/4 da superfície do fruto de coloração vermelha.

Categoria I: Pelo menos, 1/2 da superfície do fruto de coloração vermelha.

Categoria II: Pelo menos, 1/4 da superfície do fruto de coloração vermelha.

Variedades

- | | |
|--|---|
| * Black Ben Davis | * Red Rome |
| * Black Stayman | * Red Stayman (Staymared) |
| * Carmio | * Red York |
| * Democrat | * Roja de Benejama (Verruga, Roja del Valle, Clavelina) |
| * Jonagored | * Royal Gala (Tenroy) |
| * King David | * Stark Delicious |
| * Red Delicious e mutações (Richared, Starking, Starkrimson, Wolf Spur, Oregon, Fortuna Delicious, Top Red, Red Chief e Royal Red) | * Spartan |
| * Red Dougherty | * Rose de Berne |
| | * Reinette étoilée |
| | * Winesap (Winter Winesap) |

Grupo B - Variedades de coloração mista vermelha (coloração viva da parte vermelha)

Categoria "Extra": Pelo menos, 1 / 2 da superfície do fruto de coloração vermelha.

Categoria I Pelo menos, 1/3 da superfície do fruto de coloração vermelha.

Categoria II: Pelo menos, 1/10 da superfície do fruto de coloração vermelha.

Variedades

- | | |
|---------------------------------|---|
| * Akane (Prime Rouge, Tohoku 3) | * Morgenduft (Rome Beauty) |
| * Alice | * Nuzva Orleans |
| * Aroma amorosa | * Pigios |
| * Bellavista (Vista Bela) | * Stayman Winesap |
| * Belfort (Pela) | * Tydemán's early Worcester (Tydemán's early) |
| * Boskoop rouge | * Wealthy |
| * Cardinal | * York |
| * Cherry Cox | * Gravensteiner rouge |
| * Cortland | * James Grieve rouge |
| * Delicious ordinaire | * Odin |
| * Discovery | * Ontario |
| * Delicious Píafa | * Ortel |
| * Gloster 69 | * Paula Red |
| * Idared | * Rambour Franc |
| * Ingrid Marie | * Red Berlepsch |
| * Jersey mac | * Reineta Encarnada |
| * Jonathan | * Reineta Roja del Canada |
| * Katy (Katja) | * Stalpfel |
| * Kim | * Summerred |
| * Lobo | * Wagener |
| * Mc Intosh | * Worcester Pearmain |

Grupo C - Variedades estriadas, ligeiramente coloradas

Categoria "Extra" : Pelo menos, 1/3 da superfície do fruto de característica coloração vermelha estriada.

Categoria I : Pelo menos, 1/10 da superfície do fruto de característica coloração vermelha estriada.

Variedades

- | | |
|---|-------------------------------------|
| * Abbondanza | * Karmijn de Sonnaville |
| * Alkmene | * Kidd's orange red |
| * Apolo | * Laxton's Superb |
| * Arlet | * Lord Lambourne |
| * Aroma | * Manter rouge |
| * Berlepsch | * Maigold |
| * Braeburn | * Melrose |
| * Carola | * Normanda |
| * Casanova de Alcobaça | * Nueva Europa |
| * Cunha (Riscadinha) | * Odenburg |
| * Chata Encarnada | * Pimina |
| * Commercio | * Pinova |
| * Cox's orange pippin (cox orange e mutações) | * Piros |
| * Ellison's orange | * Pomme raisin |
| * Elstar | * Reglindis |
| * Fuji | * Reine des Reinettes (Goldparmána) |
| * Gala | * Rose de Caldarò (Katterer) |
| * Imperatore (Emperor Alexandre) | * Shampion |
| * Jamba | * Stark's Earliest |
| * Jonagold® | * Winston |

Grupo D

Outras variedades

(®) Contudo, para a variedades Jonagold, é exigido que os frutos classificados na categoria I apresentem, pelo menos, 1/10 da sua superfície de coloração vermelha estriada.

O pedúnculo pode apresentar-se danificado.

A polpa deve estar isenta de qualquer deterioração. No entanto, são admitidos, para cada fruto, os defeitos de epiderme que não sejam susceptíveis de prejudicar o aspecto geral e a conservação dentro dos seguintes limites:

- os defeitos de forma alongada são limitados a 2 cm de comprimento,
- para os outros defeitos, a superfície total não deve exceder 1cm², excepto para o pedrado que não deve apresentar uma superfície superior a 1/4 cm².

As pêras não devem apresentar concreções na polpa.

iii) Categoria II

Esta categoria inclui as maçãs e as pêras que não possam ser classificadas nas categorias superiores, mas que correspondam às características mínimas anteriormente definidas, (os critérios relativos à coloração e à carepa aplicados às maçãs são definidos no quadro 1 e no quadro 2).

Os defeitos de forma, de desenvolvimento e de coloração são admitidos desde que os frutos mantenham as suas características. O pedúnculo pode faltar, desde que não haja deterioração de epiderme. A polpa não deve apresentar defeitos graves. No entanto, são admitidos, em cada fruto, defeitos de epiderme dentro dos seguintes limites:

- defeitos de forma alongada: máximo 4 cm de comprimento;
- relativamente aos outros defeitos, a superfície é limitada a 2,5 cm², excepto para o pedrado que não pode apresentar uma superfície superior a 1 cm²;
- 1 cm² para a pêra e 1,5 cm² para a maçã, são os limites máximos de superfície admissível de descoloração para as contusões ligeiras.

QUADRO 2

Crítérios relativos à carepa nas maçãs

Variedades de maçãs para as quais a carepa é uma característica epidérmica da variedade e não constitui um defeito, se for conforme ao aspecto varietal típico.

Lista limitativa:

- * Ashmead's Kernel
- * Egremont Russet
- * Dunns Seedling
- * Groupe des Boskoop
- * Golden Russet
- * Groupe des Cox's orange
- * Ingrid Marie
- * Karmijn de Sonnaville
- * Kent
- * Kidd's Orange red
- * Fortune
- * Laxton's Superb
- * Mingan (Peromingan Mingana)
- * Reinette du Canada
- * Reinette grise
- * St. Edmund's Pippin
- * Sturmer Pippin
- * Suntan
- * Sunset
- * Torenó
- * Yellow Newton (Albemarle Pippin)

Para as variedades não mencionadas acima a carepa é admitida dentro dos seguintes limites:

	"Extra"	I	II	Excepções às categorias II
i) Mancha arctostachada	que não ultrapassam a cavidade peduncular	podendo ultrapassar ligeiramente a cavidade peduncular ou peltar	podendo ultrapassar ligeiramente a cavidade peduncular ou peltar ligeiramente rugosas	- frutos não exceptíveis de prejudicar seriamente a aparência ou a cavidade da embalagem
	não rugosas	não rugosas	Máxima admissão na superfície do fruto	
ii) Carepa	- ligeiras vestígio isolados de carepa que não afetem o aspecto geral do fruto ou da embalagem	1/5	1/2	
- densa	- laranja	1/20	1/2	
- arremedação (com excepção das manchas arctostachadas admitidas nas condições acima indicadas). Em todo o caso, a carepa fina e a carepa densa não podem no conjunto, ultrapassar:		1/5	1/2	

Quadro 3

		Extra	Categoria I	Categoria II
Maçã	Variedades de Frutos Grandes	65 mm	60 mm	60 mm
	Outras variedades	60 mm	55 mm	50 mm
Pêra	Variedades de Frutos Grandes	60 mm	55 mm	55 mm
	Outras variedades	55 mm	50 mm	45 mm

Disposições relativas à calibragem

A calibragem é normalmente determinada pelo diâmetro máximo da secção equatorial (ver quadro 3).

A diferença de diâmetro entre os frutos de uma mesma embalagem é limitado a 5 mm para os frutos de categoria extra e frutos de categorias I e II apresentados em camadas ordenadas (contudo, não será tomada em consideração para um dado fruto, uma variação de 1 mm a mais ou a menos em relação ao calibre fixado, desde que se trate apenas de diferenças devidas à utilização normal das máquinas, um limite numérico que não seja susceptível de prejudicar a apresentação correcta dos produtos).

Para os frutos das categorias I e II a diferença de diâmetro não pode ultrapassar 5 mm, todavia, para as variedades de maçãs Bramley’s Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel), Horneburger, a diferença de diâmetro pode atingir 10 mm).



A diferença de diâmetro pode atingir 10 mm para os frutos da categoria I apresentados a granel na embalagem, no entanto, para as variedades de maçãs

Bramley’s Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel), Horneburger a diferença de diâmetro pode atingir 20 mm).

Contudo, estas disposições de exigência de calibre mínimo não se aplicam às variedades de pêra de verão que constam do apêndice do Reg. (CE) N° 86/2004 da Comissão de 15 de Janeiro de 2004, colhidas e expedidas de 10 de Junho a 31 de Julho inclusive de cada ano.

Na maçã, a calibragem pode também ser realizada pela determinação do peso, nessas circunstâncias é exigido um peso mínimo para todas as categorias, de acordo com os valores apresentados no quadro 4.

Para garantir um calibre homogéneo numa embalagem, para os frutos calibrados segundo o peso, a diferença de peso entre os frutos, é limitada a:

20% do peso médio dos frutos da embalagem para os frutos da categoria Extra e para os frutos das categorias I e II, apresentados em camadas ordenadas.

25% do peso médio dos frutos da embalagem para os frutos da categoria I apresentados a granel na embalagem ou na embalagem de venda.

Não é imposta qualquer limitação para os frutos da categoria II, apresentados a granel na embalagem, qualquer que seja a sua apresentação.

Quadro 4

		Extra	Categoria I	Categoria II
Maçã	Variedades de Frutos Grandes	110 g	90 g	90 g
	Outras variedades	90 g	80 g	70 g

Disposições relativas às tolerâncias



São admitidas, em cada embalagem, tolerâncias de qualidade e de calibre em relação aos frutos que não estejam em conformidade com as exigências da categoria indicada.

A. Tolerâncias de qualidade

i) Categoria «Extra»	ii) Categoria I	iii) Categoria II
5%, em número ou em peso, de maçãs e de pêras que não correspondam às características da categoria, mas que estejam em conformidade com as da categoria I ou sejam, excepcionalmente, admitidas nas tolerâncias desta categoria;	10% em número ou em peso, de maçãs e de pêras que não correspondam às características da categoria, mas que estejam em conformidade com as da categoria II ou sejam, excepcionalmente, admitidas nas tolerâncias desta categoria. No entanto, esta tolerância não se aplica às pêras desprovidas de pedúnculo.	10% em número ou em peso, de maçãs e de pêras que não correspondam às características da categoria nem às características mínimas, com exclusão dos frutos atingidos por podridão, que apresentem contusões pronunciadas ou qualquer outra alteração que os torne impróprios para consumo.

No âmbito das tolerâncias das categorias II, pode admitir-se, no máximo, 2% em número ou em peso, de frutos que apresentem os seguintes defeitos:

- ataques graves da doença do encortiçado ou vidrado, exclusivamente para a maçã;

- ligeiras lesões ou fendas não cicatrizadas;

- vestígios muito ligeiros de podridão;

- presença de parasitas vivos no fruto e/ou alterações da polpa devidas aos parasitas.

B. Tolerâncias de calibre

i) Categoria «Extra» I e II

10%, em número ou em peso, de frutos que correspondam ao calibre imediatamente inferior ou superior ao mencionado na embalagem, com uma variação máxima de 5mm aquém do mínimo, para a maçã e no caso do calibre ser determinado pelo peso, a variação não pode exceder 10 g aquém do peso mínimo.

Disposições relativas à apresentação

A. Homogeneidade

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo; cada embalagem deve conter apenas maçãs e pêras da mesma origem, variedade e qualidade calibre (em caso de calibragem) e estado de maturação. Além disso, relativamente à categoria “Extra”, é exigida a homogeneidade de coloração.

A parte visível do conteúdo deve ser representativa do conjunto. No que diz respeito às embalagens com peso não superior a 5 Kg de maçã, podem conter mistura de maçãs de diferentes variedades, desde que se mantenha homogeneidade relativamente à qualidade e para cada variedade em causa a origem, calibre (em caso de calibragem) e estado de maturação.

Em derrogação das disposições precedentes do presente ponto, estes produtos podem ser misturados, nas embalagens de venda de peso líquido inferior a 3 Kg, com frutos e produtos hortícolas de espécies diferentes, nas condições previstas no regulamento (CE) nº 48/2003 da Comissão.



B. Acondicionamento

As maçãs e as pêras devem ser acondicionadas de forma a assegurar uma protecção conveniente do produto, sobretudo as embalagens de venda com peso líquido superior a 3 Kg, devem ser suficientemente rígidas para proteger o produto.

Os materiais utilizados no interior da embalagem devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar aos produtos alterações externas ou internas. É autorizado o emprego de materiais e, nomeadamente, de papéis ou selos que contenham indicações comerciais desde que a impressão ou a rotulagem sejam efectuadas com uma tinta ou uma cola não tóxicas.

As embalagens devem ser isentas de qualquer corpo estranho.

O rótulos apostos individualmente nos produtos não devem deixar, ao serem retirados, nem vestígios visíveis de cola nem defeitos na epiderme.



C. Apresentação

As maçãs e as pêras da categoria “extra” devem ser embaladas em camadas ordenadas.

Disposições relativas à marcação (rotulagem)

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

A. Identificação

Nome e endereço embalador e/ou expedidor, no entanto esta menção pode ser substituída por:

- em todas as embalagens, com excepção das pré-embalagens, pelo código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor, emitido ou reconhecido por um serviço oficial, antecedido da menção «embalador e/ou expedidor» ou de uma abreviatura equivalente;
- unicamente nas pré-embalagens, pelo nome e endereço do vendedor estabelecido na Comunidade, precedidos da menção «embalado para» ou por uma menção equivalente. Nesse caso, a rotulagem deve também incluir um código correspondente ao embalador e/ou expedidor. O vendedor fornecerá todas as informações consideradas necessárias pelos serviços de controlo quanto ao significado do referido código.

B. Natureza do produto

- “Maçãs” ou “Pêras”, se o conteúdo não for visível do exterior;
- nome da variedade;
- No caso das embalagens de venda que contenham uma mistura de diferentes variedades de maçã, a indicação de

cada uma das variedade presentes na embalagem.

C. Origem do Produto

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

- No caso das embalagens de venda com uma mistura de diferentes variedades de maçã de origens diferentes, a indicação de cada um dos países de origem na proximidade imediata da variedade correspondente.

D. Características Comerciais

- categoria,
- calibre ou, para os frutos apresentados em camadas ordenadas, número de peças.

No caso de identificação pelo calibre, este deve ser indicado:

- para os frutos que são sujeitos às regras de homogeneidade, pelos diâmetros mínimo e máximo ou os pesos mínimo e máximo;
- para os frutos que não são sujeitos às regras de homogeneidade, pelo diâmetro ou pelo peso do fruto mais pequeno da embalagem, seguido da expressão «e mais» ou «e +» ou de uma denominação equivalente ou, se for caso disso, do diâmetro ou do peso do maior fruto da calibragem.





E. Marca oficial de controlo (facultativa)

Não é necessário que os tenham as indicações previstas no primeiro parágrafo as embalagens que contenham embalagens de venda visíveis do exterior e ostentando, todas elas, as referidas indicações.

As embalagens devem estar isentas de qualquer marcação susceptível de induzir em erro. Caso as embalagens se apresentem em paletes, as referidas indicações devem constar de uma ficha colocada pelo menos em duas faces da palete.

Quadro 5

RÓTULO NA EXPEDIÇÃO

EMB. -EXP. Nome:	ORIGEM:	CATEGORIA:
Morada:	PRODUTO:	
	VARIEDADE:	
N.º Operador:	CALIBRE:	Número:
		Peso Líquido:

RÓTULO NO RETALHO

Produto:	
Variedade:	
Origem:	Categoria:
Preço/Kg:	

Fontes de informação:

- Reg. (CE) nº 2200/96 do Conselho de 28 de Outubro, JO nº L 297, de 21 de Novembro

de 1996, que estabelece a organização comum do mercado no sector dos frutos e produtos hortícolas, com a última alteração dada pelo Reg. (CE) nº 47/03, da Comissão de 10 de Janeiro, JO nº L 007 de 11 de Janeiro de 2003.

- Reg. (CEE) nº 920/89 da Comissão de 10 de Abril, JO nº L 097 de 11 de Abril de 1989, que fixa normas de qualidade para as cenouras, os Citrinos as maçãs e as pêras de mesa, com a última alteração dada pelo Reg. (CE) nº 888/97, da Comissão de 16 de Maio, JO nº L 126 de 17 de Maio de 1997 que altera determinadas disposições das normas fixadas para os frutos e produtos hortícolas frescos.

- Reg. (CE) nº 48/03 da Comissão de 10 de Janeiro, JO nº L 007 de 11 de Janeiro de 2003 que fixa as regras aplicáveis às misturas de frutas e produtos hortícolas frescos de diferentes espécies na mesma embalagem de venda.

- Reg. (CE) nº 85/04 da Comissão de 15 de Janeiro, JO nº L 13 de 20 de Janeiro de 2004, que estabelece a norma de comercialização aplicável às maçãs, com a última alteração dada pelo Reg. (CE) nº 907/04, da Comissão de 29 de Abril de 2004 JO nº L 163 de 30 de Abril de 2004, altera as normas de comercialização aplicáveis às frutas e produtos hortícolas frescos no respeitante à apresentação e à marcação.

- Reg. (CE) nº 86/04 da Comissão de 15 de Janeiro, JO nº L 13 de 20 de Janeiro de 2004, que estabelece a norma de comercialização aplicável às pêras, com a última alteração dada pelo Reg. (CE) nº 907/04, da Comissão de 29 de Abril de 2004 JO nº L 163 de 30 de Abril de 2004, que altera as normas de comercialização aplicáveis às frutas e produtos hortícolas frescos no respeitante à apresentação e à marcação.

URL: www.min-agricultura.pt Agosto 2004

URL: europa.eu.int Agosto 2004

URL: www.cothn.pt Agosto 2004