

**REGULAMENTO (CE) Nº 831/97 DA COMISSÃO**  
**de 7 de Maio de 1997**  
**que estabelece normas de comercialização aplicáveis aos abacates**

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) nº 2200/96 do Conselho, de 28 de Outubro de 1996, que estabelece a organização comum de mercado no sector das frutas e produtos hortícolas<sup>(1)</sup>, e, nomeadamente, o nº 2 do seu artigo 2º,

Considerando que o Regulamento (CE) nº 2200/96 enumera, no seu anexo I, os produtos para os quais as normas devem ser adoptadas; que, entre os produtos constantes do referido anexo, os abacates não foram ainda objecto de normas comunitárias; que, por conseguinte, é necessário fixar normas de comercialização para estes produtos; que, para o efeito, convém, por razões de transparência no mercado mundial, ter em conta as normas recomendadas para os produtos em causa pela Comissão Económica para a Europa das Nações Unidas (CEE-ONU);

Considerando que a aplicação dessas normas deve conduzir à eliminação no mercado dos produtos de qualidade não satisfatória, à orientação da produção de forma a satisfazer as exigências dos consumidores e à simplificação das relações comerciais com base numa concorrência leal, contribuindo assim para a melhoria da rentabilidade da produção;

Considerando que as normas são aplicáveis a todos os estádios de comercialização; que o transporte para grandes distâncias, a armazenagem por uma determinada duração ou as diferentes manipulações a que os produtos são submetidos podem provocar determinadas alterações devidas à evolução biológica dos produtos ou ao seu

carácter mais ou menos deteriorável; que é necessário ter em conta essas alterações para a aplicação das normas nos estádios de comercialização posteriores ao estádio de expedição; que, dado que os produtos da categoria «extra» devem ser objecto de uma triagem e de um acondicionamento especialmente cuidados, apenas deve ser tomada em consideração a redução do seu estado de frescura e de turgescência;

Considerando que as medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité de gestão das frutas e produtos hortícolas,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

*Artigo 1º*

1. As normas de comercialização aplicáveis aos abacates, do código NC 0804 40 constam do anexo.
2. As normas aplicam-se a todos os estádios de comercialização, nos termos do Regulamento (CE) nº 2200/96.

Todavia, nos estádios posteriores ao estádio de expedição, os produtos podem apresentar:

- a) Uma ligeira diminuição do estado de frescura e de turgescência,
- b) Tratando-se de produtos não classificados na categoria «extra» ligeiras alterações devidas à sua evolução e ao seu carácter mais ou menos deteriorável.

*Artigo 2º*

O presente regulamento entra em vigor em 1 de Junho de 1997.

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

Feito em Bruxelas, em 7 de Maio de 1997.

*Pela Comissão*  
Franz FISCHLER  
*Membro da Comissão*

<sup>(1)</sup> JO nº L 297 de 21. 11. 1996, p. 1.

## ANEXO

## NORMAS PARA OS ABACATES

## I. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

A presente norma aplica-se aos abacates de variedades (cultivares) pertencentes à espécie *Persea americana Mill.* destinados a ser fornecidos ao consumidor no estado fresco, com exclusão dos frutos partenocárpicos e dos abacates destinados à transformação industrial.

## II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE

A norma tem por objectivo definir as qualidades que os abacates devem apresentar 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, os abacates devem apresentar-se:

- inteiros,
- sãos; são excluídos os produtos que apresentem podridões ou alterações que os tornem impróprios para consumo,
- limpos, praticamente isentos de matérias estranhas visíveis,
- praticamente isentos de parasitas,
- praticamente isentos de ataques de parasitas,
- isentos de danos causados pelo frio,
- com um pedúnculo de comprimento inferior a 10 milímetros, cujo corte deve ser regular. No entanto, a ausência não é considerada um defeito quando a zona da ligação peduncular do fruto estiver seca e intacta,
- isentos de humidade exterior anormal,
- isentos de odores e/ou de sabores estranhos.

Os abacates devem ser colhidos cuidadosamente numa fase de desenvolvimento fisiológico que permita que o processo de maturação possa prosseguir até ao seu termo. Os frutos maduros não devem ser amargos.

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

- suportar o transporte e a manutenção, e
- chegar ao local de destino em condições satisfatórias.

## B. Classificação

Os abacates são classificados nas três categorias a seguir definidas:

## i) Categoria «Extra»

Os abacates classificados nesta categoria devem ser de qualidade superior. A forma e a coloração devem ser típicas da variedade.

Não devem apresentar defeitos, com excepção de alterações muito ligeiras e superficiais da epiderme, desde que estas não prejudiquem o aspecto geral do produto, a sua qualidade, a sua conservação e a sua apresentação na embalagem. O pedúnculo, quando presente, deve estar intacto.

## ii) Categoria I

Os abacates classificados nesta categoria devem ser de boa qualidade. Devem apresentar a cor e a forma típicas da variedade.

Podem, no entanto, apresentar os defeitos ligeiros a seguir indicados, desde que estes não prejudiquem o aspecto geral do produto, a sua qualidade, a sua conservação e a sua apresentação na embalagem:

- ligeiros defeitos de forma e de coloração,
- ligeiros defeitos da epiderme (formação suberosa, lenticelas cicatrizadas) e queimaduras do sol cuja superfície total não pode exceder 4 centímetros quadrados.

Estes defeitos não podem em caso algum afectar a polpa do fruto.

O pedúnculo, quando presente, pode apresentar-se ligeiramente danificado.

iii) *Categoria II*

Esta categoria abrange os abacates que não podem ser classificados nas categorias superiores mas que apresentam as características mínimas a seguir definidas.

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

- defeitos de forma e de coloração,
- defeitos da epiderme (*formação suberosa, lentículas cicatrizadas*) e *queimaduras do sol* cuja superfície total não pode exceder 6 centímetros quadrados.

Esses defeitos não podem, em caso algum, afectar a polpa do fruto.

O pedúnculo, quando presente, pode apresentar-se danificado.

## III. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALIBRAGEM

O calibre é determinado pelo peso do fruto; os abacates são calibrados segundo a seguinte escala:

Escala dos pesos (em gramas)	Código de calibre
781 a 1 220	4
576 a 780	6
461 a 575	8
366 a 460	10
306 a 365	12
266 a 305	14
236 a 265	16
211 a 235	18
191 a 210	20
171 a 190	22
156 a 170	24
146 a 155	26
136 a 145	28
125 a 135	30

O peso mínimo dos abacates não pode ser inferior a 125 gramas.

## IV. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS

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

## A. Tolerâncias de qualidade

i) *Categoria «Extra»*

5 % em número ou em peso de abacates que não correspondam às características da categoria, mas que estejam em conformidade com as da categoria I ou, excepcionalmente, que sejam admitidos nas tolerâncias dessa categoria.

ii) *Categoria I*

10 % em número ou em peso de abacates que não correspondam às características da categoria, mas que estejam em conformidade com as da categoria II ou, excepcionalmente, que sejam admitidos nas tolerâncias dessa categoria.

iii) *Categoria II*

10 % em número ou em peso de abacates que não correspondam às características da categoria nem às características mínimas, com exclusão dos frutos atingidos por podridão, contusões acentuadas ou qualquer outra alteração que os torne impróprios para consumo.

## B. Tolerâncias de calibre

Para todas as categorias: 10 % em número ou em peso de abacates do calibre imediatamente inferior e/ou superior ao calibre indicado na marcação.

## V. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO

### A. Homogeneidade

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e constituído apenas por abacates da mesma origem, variedade, qualidade e calibre.

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

### B. Acondicionamento

Os abacates devem ser acondicionados de modo a assegurar uma protecção adequada do produto.

Os materiais utilizados no interior da embalagem devem ser novos, limpos e tais que não possam causar alterações externas ou internas aos produtos. 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 estar isentas de qualquer corpo estranho.

## VI. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À MARCAÇÃO

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

### A. Identificação

Embalador e/ou expedidor: nome e endereço ou identificação simbólica emitida ou reconhecida por um serviço oficial. Contudo, quando um código (identificação simbólica) é utilizado, a menção «embalador e/ou expedidor» (ou uma abreviatura equivalente) deve ser indicada na proximidade deste código (identificação simbólica).

### B. Natureza do produto

- «Abacates», se o conteúdo não for visível do exterior,
- Nome da variedade.

### C. Origem do produto

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

### D. Características comerciais

- Categoria,
- Calibre, expresso pelos pesos mínimo e máximo,
- Número de código da escala de calibre e número de frutos quando este seja diferente do número de código ou, eventualmente, número de código da escala de calibre e peso líquido da embalagem.

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

---