

Portaria n.º 979/2000
de 12 de Outubro

As normas de qualidade da batata para consumo humano, fixadas pela Portaria n.º 387/87, de 9 de Julho, já não satisfazem as solicitações do mercado, tornando-se necessário alterá-la, adoptando, para o efeito, as normas de comercialização da batata-primor e da batata de conservação para consumo humano da Comissão Económica para a Europa da Organização das Nações Unidas (CEE/ONU), que se adaptam às novas realidades económicas, justificando-se, por esta razão, a sua adopção na ordem jurídica nacional.

Cumpriu-se o procedimento de informação no domínio das normas e regras técnicas previsto na Directiva n.º 98/34/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de Junho.

Assim:

Manda o Governo, pelos Ministros da Economia e da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, ao abrigo do disposto no n.º 1 do artigo 4.º do Decreto-Lei n.º 512/85, de 31 de Dezembro, o seguinte:

1.º As características de qualidade da batata de conservação para consumo humano obedecem às especificações constantes do anexo I da presente portaria, da qual faz parte integrante.

2.º As características de qualidade da batata-primor para consumo humano obedecem às especificações constantes do anexo II da presente portaria, da qual faz parte integrante.

3.º O disposto no presente diploma aplica-se, sem prejuízo da livre circulação dos produtos que sejam legalmente produzidos e ou comercializados nos outros Estados membros da União Europeia ou que sejam originários dos países EFTA que são partes contratantes do Acordo sobre o Espaço Económico Europeu (Acordo EEE), na medida em que tais produtos não acarretem risco para a saúde ou para a vida das pessoas, na acepção do artigo 30.º do Tratado CE e do artigo 13.º do Acordo EEE.

4.º É revogada a Portaria n.º 587/87, de 9 de Julho.

5.º A presente portaria entra em vigor 90 dias após a data da sua publicação.

Em 12 de Setembro de 2000.

Pelo Ministro da Economia, Osvaldo Alberto do Rosário Sarmiento e Castro, Secretário de Estado do Comércio e Serviços. - Pelo Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, Luís Medeiros Vieira, Secretário de Estado dos Mercados Agrícolas e da Qualidade Alimentar.

ANEXO I

Especificações das características de qualidade da batata de conservação

I - Definição

A batata de conservação é um tubérculo da cultivar pertencente à espécie *Solanum tuberosum* L. e seus híbridos destinada ao consumo em fresco, excluindo as batatas de conservação destinadas à transformação industrial.

II - Características de qualidade

O desenvolvimento e o estado de maturação da batata de conservação devem permitir o transporte, a manutenção e a chegada ao local de destino em condições satisfatórias, devendo cada embalagem ou lote estar isento de matérias estranhas, isto é, terra aderente e não aderente e de corpos estranhos.

Os tubérculos, depois do acondicionamento e embalagem, devem apresentar, tendo em conta as tolerâncias admitidas, as seguintes características mínimas:

1) Aspecto normal para a variedade, considerando a região da respectiva produção;

- 2) Inteiros, isto é, isentos de todos os cortes ou ablações que provoquem uma alteração da sua integridade;
- 3) Sãos, excluindo-se os produtos atacados de podridão ou alterações tais que os tornem impróprios para consumo;
- 4) Praticamente limpos;
- 5) Com a pele bem formada;
- 6) Firmes;
- 7) Praticamente não germinados e, caso apresentem germes, estes não podem medir mais de 3 mm;
- 8) Isentos de humidade exterior anormal, isto é, secos adequadamente, se forem lavados;
- 9) Isentos de odores e ou de sabores estranhos;
- 10) Isentos de defeitos externos ou internos que prejudiquem o aspecto geral do produto, a sua qualidade, conservação e a sua apresentação na embalagem, tais como:
 - a) Manchas acastanhadas devidas ao calor;
 - b) Fendas de crescimento, fissuras, cortes, ataque de roedores e rugosidades da pele que ultrapassem 5 mm de profundidade;
 - c) Coloração verde, uma ligeira coloração verde-pálida que não cubra mais de um oitavo da superfície, não constituindo defeito a coloração que se pode retirar por descasque normal;
 - d) Deformações graves;
 - e) Manchas sob a epiderme cinzentas, azuis ou negras que ultrapassem 5 mm de profundidade;
 - f) Manchas de ferrugem, coração oco, enegrecimento e outros defeitos internos;
 - g) Sarna comum profunda e sarna pulverulenta com uma profundidade de 2 mm ou mais;
 - h) Sarna comum superficial, não podendo as manchas de sarna comum cobrir no total mais de um quarto da superfície do tubérculo;
 - i) Defeitos causados pelo gelo.

III - Calibragem

O calibre do tubérculo é determinado por malha quadrada.

Os tubérculos devem ter:

- a) Um calibre mínimo de 35 mm x 35 mm ou, para variedades alongadas, de 30 mm x 30 mm;
- b) Um calibre máximo de 80 mm x 80 mm e, para variedades longas, de 75 mm x 75 mm.

As batatas de conservação que ultrapassem este calibre máximo são admitidas na condição de que a diferença entre os calibres mínimo e máximo não ultrapasse 30 mm e desde que sejam comercializadas sob outra denominação ou nome comercial.

Os tubérculos com calibre compreendido entre 18 mm e 35 mm são comercializados com a denominação «miúda» ou outra denominação comercial equivalente.

A homogeneidade de calibre não é sempre obrigatória. Nas embalagens para venda directa ao consumidor com um peso máximo de 5 kg, o intervalo de calibre não pode exceder 30 mm.

Uma variedade é considerada alongada quando o comprimento médio dos tubérculos for superior ao dobro da sua largura média.

Às variedades alongadas de forma irregular não são aplicáveis as exigências relativas ao calibre.

IV - Tolerâncias

As tolerâncias de qualidade e de calibre são admitidas dentro da embalagem ou dentro de cada lote no caso de apresentação a granel em contentor ou em veículo, para os produtos não conformes com as características mínimas indicadas.

1 - Tolerâncias de qualidade:

- a) 6% em peso de batatas de conservação que não correspondam às características mínimas e, dentro desta tolerância, é admitido um máximo de 1% em peso de tubérculos atacados de podridão seca ou húmida;

b) 2% em peso de matérias estranhas, sendo um máximo de 1% de terra aderente.

2 - Tolerâncias de calibre - 5% em peso de tubérculos que não correspondam às exigências de calibragem e, em caso de calibragem, de um calibre superior e ou inferior ao intervalo de calibre indicado.

3 - Tolerância de outras variedades - 2% em peso de tubérculos de variedades diferentes das que constituem a embalagem ou o lote, no caso de apresentação a granel em contentor ou em veículo.

V - Apresentação

1 - Homogeneidade. - O conteúdo de cada embalagem ou do lote, no caso de apresentação a granel em contentor ou em veículo, é homogéneo, correspondendo só a batata de conservação da mesma origem, variedade, qualidade, cor de epiderme, cor da polpa e, em caso de exigência de calibragem, do mesmo calibre.

A parte visível do conteúdo ou do lote, no caso de apresentação a granel em contentor ou em veículo, é representativa do conjunto.

2 - Acondicionamento. - As batatas de conservação são acondicionadas de forma a assegurar uma protecção conveniente do produto, bem como um arejamento adequado.

Os materiais utilizados no interior da embalagem devem ser novos, limpos e de material que não cause alterações externas ou internas ao produto. O uso de materiais como papéis ou timbres contendo as indicações comerciais é autorizado desde que a impressão ou etiquetagem seja feita com tinta ou cola não tóxica.

3 - Apresentação. - As batatas de conservação apresentam-se em embalagens apropriadas. Apresentar-se-ão em contentores que tenham em consideração as características do produto, sempre que o contrato o especifique.

As batatas de conservação são colocadas no mercado em lotes. Um envio pode compreender vários lotes.

Entende-se por lote uma quantidade de batatas de conservação homogéneas no que diz respeito às características seguintes:

- a) Embalador e ou expedidor;
- b) País de origem;
- c) Variedade;
- d) Calibre, em caso de exigência de calibragem;
- e) Tipo e peso líquido da embalagem, no caso de apresentação em embalagem.

VI - Marcação

Cada embalagem apresenta as menções obrigatórias em caracteres agrupados do mesmo lado, legíveis, indeléveis e visíveis do exterior, por impressão directa, ou por etiqueta afixada de forma permanente à embalagem ou no sistema de fecho.

Para as batatas de conservação expedidas a granel em contentor ou em veículo, as menções obrigatórias constam no documento de acompanhamento da mercadoria, afixado de forma visível no interior do veículo de transporte.

As menções obrigatórias a constar na marcação são as seguintes:

- 1) Identificação - embalador e ou expedidor, nome e morada ou identificação simbólica emitida ou reconhecida pelo serviço competente;
- 2) Natureza do produto - «batatas de conservação», se o produto não é visível do exterior; nome da variedade; denominação específica ou nome comercial para as batatas de conservação que não respeitam o calibre máximo, se for esse o caso; «miúda» ou um nome comercial equivalente, se for esse o caso;
- 3) Origem do produto - país de origem e, facultativamente, zona de produção ou denominação nacional, regional ou local;
- 4) Características comerciais:
 - a) Calibre expresso, com excepção das variedades longas de forma irregular;

- i) Para as batatas de conservação não submetidas às regras de homogeneidade - o calibre mínimo seguido de «+»;
- ii) Para as batatas de conservação sujeitas às regras de homogeneidade - calibre mínimo e calibre máximo;
- b) Peso líquido;
- c) Indicações facultativas - cor da polpa, por exemplo, amarela ou branca, cor da pele, forma do tubérculo, redondo ou alongado, e tipo de polpa, por exemplo, farinhenta ou firme;
- 5) Marca oficial de controlo, menção facultativa.

ANEXO II

Especificações das características de qualidade da batata-primor

I - Definição

A batata-primor é um tubérculo da cultivar pertencente à espécie *Solanum tuberosum* L. e seus híbridos destinada ao consumo em fresco, colhida antes da sua completa maturação, comercializada imediatamente após o seu arranque e cuja pele se retira por simples fricção, excluindo-se a batata-primor destinada à transformação industrial.

II - Características de qualidade

O desenvolvimento e o estado de maturação da batata-primor devem permitir o transporte, a manutenção e a chegada ao local de destino em condições satisfatórias, e cada embalagem ou lote deve estar isento de matérias estranhas, isto é, terra aderente e não aderente e de corpos estranhos.

Os tubérculos, depois do acondicionamento e embalagem, apresentam, tendo em conta as tolerâncias admitidas, as seguintes características mínimas:

- 1) Aspecto normal para a variedade, considerando a região da respectiva produção;
- 2) Inteiros, isto é, isentos de todos os cortes ou ablações que provoquem uma alteração da integridade, não podendo ser considerada um defeito a falta parcial da pele;
- 3) São, excluindo-se os produtos atacados de podridão ou alterações tais que os tornem impróprios para consumo;
- 4) Praticamente limpos;
- 5) Firmes;
- 6) Não germinados; dada a natureza da batata-primor, não podem apresentar germes, pelo que não é admitida a germinação;
- 7) Isentos de humidade exterior anormal;
- 8) Isentos de odores e ou de sabores estranhos;
- 9) Isentos de defeitos externos ou internos que prejudiquem o aspecto geral do produto, a sua qualidade, conservação e a sua apresentação na embalagem, tais como:
 - a) Fendas de crescimento, fissuras, cortes, ataque de roedores e rugosidades da pele que ultrapassem 3,5 mm de profundidade;
 - b) Coloração verde, uma ligeira coloração verde-pálida que não cubra mais de um oitavo da superfície, não constituindo defeito a coloração que se pode retirar por descasque normal;
 - c) Deformações graves;
 - d) Manchas de ferrugem, coração oco, enegrecimento interno e outros defeitos internos;
 - e) Manchas castanhas devidas ao calor;
 - f) Sarna comum superficial; as manchas de sarna comum não podem cobrir mais do que um quarto da superfície do tubérculo;
 - g) Danos causados pelo gelo.

III - Calibragem

O calibre do tubérculo é determinado por malha quadrada.

Os tubérculos devem ter:

- a) Um calibre mínimo de 28 mm x 28 mm;

b) Um calibre máximo 80 mm x 80 mm e, para variedades longas, 75 mm x 75 mm.

As batatas-primor que ultrapassem este calibre máximo são admitidas na condição de que a diferença entre os calibres mínimo e máximo não ultrapasse 30 mm e desde que sejam comercializadas sob outra denominação ou nome comercial.

Os tubérculos com calibre compreendido entre 18 mm e 35 mm são comercializados com a denominação «miúda» ou outra denominação comercial equivalente.

A homogeneidade de calibre não é sempre obrigatória. Nas embalagens para venda directa ao consumidor com um peso máximo de 5 kg, o intervalo de calibre não pode exceder 30 mm.

IV - Tolerâncias

As tolerâncias de qualidade e de calibre são admitidas dentro da embalagem ou dentro de cada lote, no caso de apresentação a granel em contentor ou em veículo, para os produtos não conformes com as características mínimas indicadas.

1 - Tolerâncias de qualidade:

a) 4% em peso de tubérculos que não correspondam às características mínimas e, dentro desta tolerância, é admitido um máximo de 1% em peso de tubérculos atacados de podridão seca ou húmida;

b) 1% em peso de matérias estranhas.

2 - Tolerâncias de calibre - 5% em peso de tubérculos que não correspondam às exigências de calibragem e, em caso de calibragem, de um calibre superior e ou inferior ao intervalo de calibre indicado.

3 - Tolerância de outras variedades - 2% em peso de tubérculos de variedades diferentes das que constituem a embalagem ou o lote, no caso de apresentação a granel em contentor ou em veículo.

V - Apresentação

1 - Homogeneidade. - O conteúdo de cada embalagem ou do lote, no caso de apresentação a granel em contentor ou em veículo, é homogéneo, correspondendo só a batata-primor da mesma origem, variedade, qualidade, cor de epiderme, cor da polpa e, em caso de exigência de calibragem, do mesmo calibre.

A parte visível do conteúdo ou do lote, no caso de apresentação a granel em contentor ou em veículo, é representativa do conjunto.

2 - Acondicionamento. - As batatas-primor são acondicionadas de forma a assegurar uma protecção conveniente do produto, assim como um arejamento adequado.

Os materiais utilizados no interior da embalagem devem ser novos, limpos e de material que não cause alterações externas ou internas ao produto. O uso de materiais como papéis ou timbres contendo as indicações comerciais é autorizado desde que a impressão ou etiquetagem seja feita com tinta ou cola não tóxica.

O uso de materiais especiais, como no caso da turfa, por exemplo, é por vezes autorizado para assegurar uma melhor conservação dos tubérculos durante o transporte para longa distância.

3 - Apresentação. - As batatas-primor apresentam-se em embalagens apropriadas. Podem apresentar-se em contentores que tenham em consideração as características do produto, sempre que o contrato o especifique.

As batatas-primor são colocadas no mercado em lotes. Um envio pode compreender vários lotes.

Entende-se por lote uma quantidade de batatas-primor homogéneas no que diz respeito às características seguintes:

a) Embalador e ou expedidor;

b) País de origem;

c) Variedade;

d) Calibre, em caso de exigência de calibragem;

e) Tipo e peso líquido da embalagem, no caso de apresentação em embalagem.

VI - Marcação

Cada embalagem apresenta as menções obrigatórias em caracteres agrupados do mesmo lado, legíveis, indelévels e visíveis do exterior, por impressão directa, ou por etiqueta afixada de forma permanente à embalagem ou no sistema de fecho.

Para as batatas-primor expedidas a granel em contentor ou em veículo, as menções obrigatórias constam no documento de acompanhamento da mercadoria, afixado de forma visível no interior do veículo de transporte.

As menções obrigatórias a constar na marcação são as seguintes:

- 1) Identificação - embalador e ou expedidor, nome e morada ou identificação simbólica emitida ou reconhecida pelo serviço competente;
- 2) Natureza do produto - «batatas-primor» ou «batatas novas», se o produto não é visível do exterior; nome da variedade; denominação específica ou nome comercial para as batatas-primor que não respeitam o calibre máximo, se for o caso; «miúda» ou um nome comercial equivalente, se for o caso;
- 3) Origem do produto - país de origem e, facultativamente, a zona de produção ou denominação nacional, regional ou local;
- 4) Características comerciais:
 - a) Calibre expresso:
 - i) Para as batatas-primor não submetidas às regras de homogeneidade - o calibre mínimo seguido de «+»;
 - ii) Para as batatas-primor sujeitas às regras de homogeneidade - calibre mínimo e calibre máximo;
 - b) Peso líquido;
 - c) Indicações facultativas - cor da polpa, por exemplo, amarela ou branca, cor da pele, forma do tubérculo, redondo ou alongado, e tipo de polpa, por exemplo, farinhenta ou firme;
- 5) Marca oficial de controlo, menção facultativa.