

Portaria n.º 362/2001
de 9 de Abril

O Regulamento (CE) n.º 449/2001, da Comissão, de 2 de Março, que veio estabelecer normas de execução do Regulamento (CE) n.º 2201/96, do Conselho, no que respeita ao regime de ajudas no sector dos produtos transformados à base de frutas e produtos hortícolas, baseando-se em contratos entre produtores e transformadores, estabelece que as matérias-primas entregues aos transformadores, no âmbito dos contratos de transformação, devem ser de qualidade sã, íntegra e comercializável e próprias para transformação.

Prevê também que, na falta de critérios mínimos estabelecidos pela Comissão, sejam estabelecidos pelos Estados membros critérios mínimos de qualidade das matérias-primas destinados a servir de base ao controlo para efeitos de pagamento das ajudas.

Por outro lado, no sector do tomate destinado à transformação, a celebração dos contratos entre produtores e transformadores deverá ter já em conta os critérios mínimos de qualidade aplicáveis, tornando-se assim necessária e urgente a sua definição.

Assim, ao abrigo do disposto no n.º 2 do artigo 10.º do Regulamento (CE) n.º 449/2001, da Comissão, de 2 de Março:

Manda o Governo, pelo Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, o seguinte:

1.º A presente portaria fixa as características mínimas de qualidade a que deve obedecer o tomate destinado à transformação.

2.º O tomate destinado à transformação deverá ser proveniente dos cultivares do *Lycopersicum esculentum* Miller, com absoluta exclusão dos cultivares amarelos, ser sadio e próprio para transformação.

3.º O tomate a fornecer à indústria deve ser exclusivamente proveniente de searas tratadas com produtos fitofarmacêuticos aprovados pela legislação nacional e comunitária em vigor e respeitar os limites máximos de resíduos (LMR) legalmente admitidos.

4.º Para efeitos do disposto no presente diploma, entende-se por:

a) Corpos estranhos - tudo o que não faça parte do fruto do tomate, tal como elementos minerais (pedras, areia, etc.), elementos de plantas (folhas, ramos, pedúnculos, ervas, etc.) ou quaisquer outros elementos como matérias inertes, madeira, pedaços de metal, plástico, etc.;

b) Tomates verdes - tomates que são completamente verdes, mesmo que se encontrem perfeitamente formados, devendo ter-se em consideração apenas a cor da pele e não a cor do seu interior;

c) Tomates quebrados - frutos que apresentam lesões que tornam visíveis as sementes ou tomates esmagados que perderam uma parte da sua polpa (por exemplo, após impacte ou pressões);

d) Tomates podres e ou doentes - entende-se por tomates podres ou doentes tomates com viroses, manchas necróticas, podridões ou bolores visíveis com ataque superior a 15% da superfície do fruto.

5.º As características mínimas de qualidade para o tomate destinado à transformação industrial são as constantes do anexo I à presente portaria e que dela faz parte integrante.

6.º Para a verificação das características do tomate destinado à transformação industrial será utilizado o método de colheita de amostras constante do anexo II ao presente diploma e que dele faz parte integrante.

7.º O pagamento das ajudas previstas no Regulamento (CE) n.º 449/2001, da Comissão, de 2 de Março, será efectuado pelo Instituto Nacional de Intervenção e Garantia Agrícola (INGA), que procederá, em articulação com a Direcção-Geral da Fiscalização e Controlo da Qualidade

Alimentar (DGFCQA) e com as direcções regionais de agricultura, aos controlos previstos no mesmo Regulamento.

O Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, Luís Manuel Capoulas Santos, em 16 de Março de 2001.

ANEXO I

Características mínimas de qualidade do tomate destinado à transformação
(ver quadro no documento original)

ANEXO II

Colheita da amostra - a amostra (em média de 10 kg) deverá ser obtida à entrada da fábrica, de uma forma aleatória e se possível com recurso a sonda. Onde não exista o sistema de sonda, a amostra poderá ser colhida no acto de descarga mas assegurando sempre a possibilidade de rejeição da entrega se a qualidade do tomate não obedecer aos parâmetros definidos. Posteriormente, e sempre que se considere conveniente, nomeadamente por suspeita de a qualidade do tomate diferir significativamente da amostra inicial, a descarga deverá ser interrompida, procedendo-se a nova amostragem. Caso a colheita se revele muito diferente da primeira, o carro deverá tarear e voltar para o fim da fila de entrega, aguardando nova vez para descarga, sem prejuízo do tomate já entregue.