

MINISTÉRIOS DA AGRICULTURA, PESCAS E ALIMENTAÇÃO E DO COMÉRCIO E TURISMO

Portaria n.º 89/88

de 9 de Fevereiro

Considerando que o Decreto-Lei n.º 516/85, de 31 de Dezembro, determina que para o sector da carne de suíno seja fixado um preço de base e um preço de compra:

Ouvidos os Governos das Regiões Autónomas dos Açores e da Madeira:

Manda o Governo da República Portuguesa, pelos Ministros da Agricultura, Pescas e Alimentação e do Comércio e Turismo, ao abrigo do n.º 6 do artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 516/85, de 31 de Dezembro, o seguinte:

1.º Para a campanha de comercialização de 1987-1988 no sector da carne de suíno, o preço de base e o preço de compra a que se refere o n.º 1 do artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 516/85, de 31 de Dezembro, por quilograma de carcaça da categoria extra B da grelha nacional de classificação de carcaças em vigor são os seguintes:

- a) O preço de base é fixado em 336\$;
- b) O preço de compra é fixado em 275\$.

2.º É revogada a Portaria n.º 176/87, de 13 de Março.

Ministérios da Agricultura, Pescas e Alimentação e do Comércio e Turismo.

Assinada em 1 de Janeiro de 1988.

O Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação, *Álvaro Roque de Pinho Bissaia Barreto*. — O Ministro do Comércio e Turismo, *Joaquim Martins Ferreira do Amaral*.

Portaria n.º 90/88

de 9 de Fevereiro

Decorrente de princípio estabelecido pelo Decreto-Lei n.º 519/85, de 31 de Dezembro, que define a organização nacional do mercado para o sector das frutas e produtos hortícolas frescos, e no seguimento do determinado nas Portarias n.ºs 182/86 e 767/87, de 6 de Maio e de 4 de Setembro, respectivamente, procede-se, com o presente diploma, ao alargamento da aplicação das normas ou especificações de qualidade a mais algumas espécies de fruta, designadamente ameixa, damasco e morango.

Em futuro próximo serão tomadas idênticas medidas com diversos produtos hortícolas de modo que o sistema esteja implantado para todas as espécies consideradas na organização comum de mercado e sujeitas a normalização obrigatória, o que permitirá, findo o período transitório de adesão, uma resposta imediata às regras exigidas na Comunidade.

Assim, ao abrigo do disposto no artigo 6.º do Decreto-Lei n.º 519/85, de 31 de Dezembro:

Manda o Governo da República Portuguesa, pelos Ministros da Agricultura, Pescas e Alimentação e do

Comércio e Turismo, que as características de qualidade da ameixa, damasco e morango, respectivas tolerâncias e formas de acondicionamento e apresentação devem obedecer às especificações constantes dos anexos à presente portaria.

Ministérios da Agricultura, Pescas e Alimentação e do Comércio e Turismo.

Assinada em 25 de Janeiro de 1988.

Pelo Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação, *Luís Gonzaga de Sousa Morais Cardoso*, Secretário de Estado da Alimentação. — O Ministro do Comércio e Turismo, *Joaquim Martins Ferreira do Amaral*.

ANEXO I

Especificação das características de qualidade da ameixa

I — Definição

As especificações a considerar, para efeitos da presente portaria, aplicam-se às ameixas, frutos das cultivares das espécies *Prunus domestica L.*, *Prunus insititia L.*, *Prunus salicina Lindley (Prunus triflora Roxburgh)*, destinadas exclusivamente ao consumo humano no estado fresco.

II — Características de qualidade

A) Características mínimas

Tendo em conta as disposições especiais previstas para cada categoria e as tolerâncias admitidas, as ameixas devem ser:

- Inteiras;
- Sãs (excluem-se os frutos afectados de podridão ou de alterações tais que os tornem impróprios para consumo);
- Praticamente isentas de ataques de parasitas ou de doenças;
- Limpas, praticamente isentas de matérias estranhas visíveis;
- Desprovidas de humidade exterior anormal;
- Desprovidas de cheiro e de sabor estranhos.

As ameixas devem ser cuidadosamente colhidas, estar suficientemente desenvolvidas e possuir maturação adequada.

O desenvolvimento e o estado das ameixas devem ser tais que lhes permitam:

- Supportar o transporte e a manutenção;
- Chegar ao local de destino em boas condições.

B) Classificação

As ameixas classificam-se em três categorias:

1 — Categoria extra

As ameixas classificadas nesta categoria devem ser de qualidade superior. Devem apresentar a forma, o desenvolvimento e a coloração típicos da variedade e ainda:

- Isentas de qualquer defeito;
- Praticamente revestidas de pruina, consoante a variedade;
- Polpa rijá.

2 — Categoria I

As ameixas classificadas nesta categoria devem ser de boa qualidade e apresentar as características da variedade. Contudo, desde que não prejudiquem o aspecto exterior do produto, nem a sua conservação, podem apresentar os seguintes defeitos:

- Uma ligeira deformação;
- Um ligeiro defeito de desenvolvimento;
- Um ligeiro defeito de coloração;
- Defeitos da epiderme de forma alongada, não devendo exceder um comprimento de mais de um terço do diâmetro máximo do fruto.
- Em especial, são toleradas gretas cicatrizadas para a variedade *Rainha Cláudia* dourada;
- Outros defeitos da epiderme cuja superfície total não exceda $\frac{1}{16}$ da superfície do fruto.

O pedúnculo pode estar deteriorado ou não existir, desde que daí não resultem possibilidades de alterações no fruto.

3 — Categoria II

Esta categoria engloba as ameixas que não podem ser classificadas nas categorias superiores mas que correspondem às características mínimas atrás definidas.

São admitidos defeitos de forma, de desenvolvimento e de coloração, desde que as ameixas mantenham as suas características e ainda defeitos da epiderme não susceptíveis de prejudicar nem o aspecto exterior nem a conservação, desde que não excedam um quarto da superfície total.

III — Calibragem

O calibre do fruto é determinado pelo diâmetro máximo da sua secção equatorial.

As ameixas devem apresentar os calibres mínimos seguintes:

	Extra e categoria I — Milímetros	Categoria II — Milímetros
Variedades de frutos grandes (1)	35	30
Outras variedades	28	25
Mirabelas <i>Damsons</i> e ameixas <i>Dro</i>	20	17

(1) V. a lista no anexo da presente norma.

A diferença de diâmetro entre os frutos de uma mesma embalagem da categoria extra é fixado em 10 mm.

IV — Tolerâncias

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

A) Tolerâncias de qualidade

1 — Categoria extra:

5%, em número ou em peso, de ameixas que não correspondem às características da categoria, mas que estejam em conformidade com as da categoria I ou excepcionalmente admitidas nas tolerâncias desta categoria.

2 — Categoria I:

10%, em número ou em peso, de ameixas que não correspondem às características da categoria, mas que estejam em conformidade com as da categoria II ou excepcionalmente admitidas nas tolerâncias desta categoria. No âmbito desta tolerância, os frutos esmagados e ou bichados são limitados a 2% no total.

3 — Categoria II:

10%, em número ou em peso, de ameixas que não correspondem às características da categoria nem às características mínimas, com exclusão dos frutos atingidos de podridão, de pisaduras pronunciadas ou de qualquer outra alteração que os torne impróprios para consumo. No âmbito desta tolerância, os frutos esmagados e ou bichados são limitados a 4% no total.

B) Tolerâncias de calibre

Para todas as categorias:

10%, em número ou em peso, de ameixas cujo calibre varie do calibre mínimo ou do mencionado na embalagem até ao limite de 3 mm a mais ou a menos.

V — Embalagem e apresentação

A) Homogeneidade

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo, pelo que só deve conter frutos da mesma origem, variedade, qualidade, calibre (na medida em que, no que se refere a este último critério, for efectuada a calibragem) e, em relação à categoria extra, de coloração uniforme.

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

B) Apresentação

As ameixas devem ser apresentadas de um dos seguintes modos:

Em pequenas embalagens unitárias para venda directa ao consumidor;

Dispostas em uma ou mais camadas separadas entre si; A granel, excepto para a categoria extra.

C) Acondicionamento

O acondicionamento deve ser feito de modo a ser assegurada a conveniente protecção do produto.

Os materiais utilizados no interior da embalagem devem ser novos, limpos e de modo a não causar alterações externas ou internas aos produtos. É autorizada a utilização de materiais e, nomeadamente, de papéis ou de carimbos que contenham indicações comerciais, desde que a impressão ou a rotulagem sejam realizadas com tinta ou cola não tóxicas.

As embalagens devem estar isentas de todo e qualquer corpo estranho.

VI — 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 morada ou identificação simbólica concedida ou registada por um serviço oficial;

B) Denominação de venda:

«Ameixas» se o conteúdo não for visível do exterior;
Nome da variedade;

C) Origem do produto:

País de origem e, eventualmente, zona de produção ou designação nacional, regional ou local;

D) Características comerciais:

Categoria;
Calibre (em caso de calibragem) expresso pelos diâmetros mínimo e máximo;

E) Marca oficial de controle (facultativa).

Lista de variedades de frutos grandes

Andys pride.
Ariel.
Aple.
Beauty.
Belle de Louvain (Bella di Lovanio).
Bernardina.
Blue de Belgique.
Blue free.
Burmosa.
California blue (blu).
Calita.
Coe's golden drop.
De Fraile (Fraila).
Denniston superb.
Early Orléans (Monsieur Hâtif).
Edwards (Colbus).
Eldorado.
Emma Leppermann.
Empress.
Ersinger Frühzwetsche.
Formosa.
Friar.
Frontier.
Gaviota.
Giant (Burbank giant prune).
Goccia d'Oro.
Golden Japan.
Grand prix (Grand prize).
Grand rosa.
Hackman.
Hall.
Harris monarch.
Harry Pickstone.
Heron.
Imperial epineuse.
Jefferson (Jefferson's gage).
Jori's plum.
June blood.
Kelsey.
Kirke's plum (kirke).
Laroda.
Late Santa Rosa.
Magna glauca.

Manns number one.
 Marjorie's seedling.
 Mariposa.
 Merton gage (Merton).
 Merton gem.
 Monarch.
 Morettini 355 (Coeur de Lion).
 Nubiana.
 Nueva Extremadura.
 Oneida.
 Ontario.
 Ozark premier.
 Pond's seedling.
 President.
 Prince Engelbert.
 Prince of Wales (Prince de Galles).
 Prof. Collumbien.
 Prune Martin.
 Queen Rosa.
 Quenn's crown (Cox's emperor).
 Quetsche blanche de Létricourt.
 Red beaut.
 Redgold.
 Redroy.
 Regina Claudia monstruosa.
 Regina d'Italia.
 Reine-claude d'Altham (Falso).
 Reine-claude d'Oullins (Cullin's gage).
 Rosar premier.
 Royale de Montauban.
 Royale de Tours.
 Ruth Gerstetter.
 Sangue di Drago.
 Santa Rosa.
 Satsuma improved.
 Seneca.
 Simka.
 Songold.
 Starking delicious.
 Sultan.
 Swan gage.
 Tragedy.
 Utility (Laxton's utility).
 Valor.
 Victoria.
 Vision.
 Washington.
 Wickson.
 Yakima.
 Zimmers Frühzwetsche.

ANEXO II

Especificações das características de qualidade do damasco

I — Definição

As especificações a considerar, para efeitos da presente portaria, aplicam-se aos damascos, frutos das cultivares da espécie *Prunus armeniaca L.*, destinados exclusivamente ao consumo humano no estado fresco.

II — Características de qualidade

A) Características mínimas

Tendo em conta as disposições especiais previstas para cada categoria e as tolerâncias admitidas, os damascos devem ser:

- Inteiros;
- Sãos;
- Limpos;
- Isentos de humidade exterior anormal;
- Isentos de cheiro ou sabor estranhos.

Os frutos devem ter sido cuidadosamente colhidos à mão e ter atingido um desenvolvimento suficiente e um grau de maturação que lhes permita:

- Suportar o transporte e maturação;
- Chegar ao local de destino em condições satisfatórias.

B) Classificação

1 — Categoria extra

Os frutos classificados nesta categoria devem ser de qualidade superior. Devem apresentar a forma, o desenvolvimento e a coloração

típicos da variedade, tendo em conta a região de produção. Devem estar isentos de qualquer defeito.

2 — Categoria I

Os frutos classificados nesta categoria devem ser de boa qualidade. Devem apresentar as características típicas da variedade, tendo em conta a região de produção. A polpa deve estar isenta de qualquer deterioração. Contudo, podem admitir-se os seguintes defeitos:

- Ligeiro defeito de forma ou de desenvolvimento;
- Ligeiro defeito de coloração;
- Ligeira roçadura;
- Ligeira queimadura;

desde que não prejudiquem nem o aspecto exterior do fruto nem a sua conservação.

Os defeitos de forma alongada não devem ultrapassar 1 cm de comprimento; a superfície total de todos os defeitos não deve exceder 0,5 cm².

3 — Categoria II

Esta categoria engloba os frutos que não podem ser classificados nas categorias superiores. Admitem-se defeitos de forma e de desenvolvimento desde que os frutos mantenham as suas características varietais. A polpa deverá ser sã. Admitem-se defeitos de epiderme, desde que não prejudiquem o aspecto geral do fruto nem a sua conservação.

Os defeitos de forma alongada não devem ultrapassar 2 cm de comprimento e a superfície total de todos os defeitos não deve exceder 1 cm².

4 — Categoria III

Esta categoria compreende os frutos que não podem ser classificados nas categorias superiores, mas que correspondem às características mínimas atrás definidas.

São admitidos defeitos de forma e desenvolvimento, desde que os frutos mantenham as suas características varietais. A polpa não deve apresentar defeitos graves nem evolutivos.

Admitem-se defeitos da epiderme não susceptíveis de prejudicar o aspecto geral do fruto e a sua conservação, desde que não ultrapassem 2,5 cm de comprimento e a sua superfície total não exceda 2 cm².

III — Calibragem

O calibre é determinado pelo diâmetro máximo da secção equatorial do fruto. Quando o calibre for obrigatório, deverá ser utilizada a seguinte escala:

Diâmetro	Calibre — Milímetros
Igual ou superior a 59 mm	59 e mais
De 54 mm, inclusive, a 59 mm, exclusive	54/59
De 49 mm, inclusive, a 54 mm, exclusive	49/54
De 46 mm, inclusive, a 49 mm, exclusive	46/49
De 43 mm, inclusive, a 46 mm, exclusive	43/46
De 40 mm, inclusive, a 43 mm, exclusive	40/43
De 35 mm, inclusive, a 40 mm, exclusive	35/40
De 30 mm, inclusive, a 35 mm, exclusive	30/35

A calibragem é obrigatória para as categorias extra, I e II, podendo nesta última agrupar-se dois calibres consecutivos da escala, com a devida indicação no rótulo.

Os calibres mínimos admitidos são:

	Milímetros
Categoria extra	43
Categoria I	40
Categorias II e III	30

IV — Tolerâncias

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

A) Tolerâncias de qualidade

1 — Categoria extra:

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

2 — Categoria I:

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

3 — Categoria II:

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

4 — Categoria III:

15%, em número ou em peso, de frutos que não correspondam às características da categoria nem às características mínimas, com exclusão dos frutos visivelmente afectados de podridão ou que apresentem pisaduras pronunciadas ou feridas não cicatrizadas.

B) Tolerâncias de calibre

Para todas as categorias admitem-se 10%, em número ou em peso, de frutos cujo diâmetro corresponda ao calibre imediatamente superior ou inferior ao indicado na embalagem.

No caso dos frutos não calibrados, esta tolerância aplica-se aos que não atinjam 30 mm de diâmetro.

C) Acumulação de tolerâncias

Em todo o caso, as tolerâncias de qualidade e de calibre não podem, em conjunto, exceder:

- 10% para a categoria extra;
- 15% para as categorias I e II;
- 20% para a categoria III.

V — Embalagem e apresentação

A) Homogeneidade

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e conter apenas frutos da mesma variedade, categoria e calibre. Para a categoria extra a coloração deve ser uniforme.

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

B) Acondicionamento

Os frutos devem ser acondicionados de modo a ser assegurada a sua conveniente protecção.

Os materiais utilizados no interior da embalagem devem ser novos e limpos a fim de não causarem quaisquer alterações externas ou internas nos frutos. É autorizada a utilização de materiais e, nomeadamente, de papéis ou carimbos que contenham indicações comerciais, desde que a impressão ou a rotulagem sejam efectuadas com tinta ou cola não tóxicas.

As embalagens devem estar isentas de qualquer corpo estranho.

Os frutos podem ser apresentados numa das seguintes formas:

- Em pequenas embalagens unitárias para venda directa ao consumidor;
- Dispostos em uma ou mais camadas separadas entre si;
- A granel, excepto para a categoria extra.

VI — Marcação

Cada embalagem deve apresentar no exterior, em caracteres legíveis e indeléveis, as seguintes menções, agrupadas num dos seus lados:

A) Identificação:

- Embalador e ou expedidor;
- Nome e morada ou identificação simbólica concedida ou registada por um serviço oficial;

B) Denominação de venda:

- «Damascos» para as embalagens fechadas;
- Nome da variedade, para as categorias extra e I;

C) Origem do produto:

- Pais de origem e, eventualmente, zona de produção ou designação nacional, regional ou local;

D) Características comerciais:

- Categoria;
- Calibre ou número de frutos (excepto para os produtos a granel na embalagem);

E) Marca oficial de controle (facultativa).

ANEXO III

Especificação das características de qualidade do morango

I — Definição

As especificações a considerar, para efeitos da presente portaria, aplicam-se aos morangos das cultivares do género *Fragaria L.*, destinados exclusivamente ao consumo humano no estado fresco.

II — Características de qualidade

A) Características mínimas

Tendo em conta as disposições especiais previstas para cada categoria e as tolerâncias admitidas, os morangos devem ser:

- Inteiros, sem golpes;
- Munidos de cálice e de um curto pedúnculo verde, não seco (à excepção dos morangos silvestres e sem prejuízo das disposições especiais admitidas para a categoria III);
- Sãos (excluem-se os frutos atingidos por podridão ou alterações que os tornem impróprios para consumo);
- Praticamente isentos de ataques de parasitas ou de doenças;
- Limpos, praticamente isentos de matérias estranhas visíveis;
- Frescos, mas não lavados;
- Isentos de humidade exterior anormal;
- Isentos de cheiro ou sabor estranhos.

Os morangos devem ser cuidadosamente colhidos e estar suficientemente desenvolvidos e com maturação adequada.

O desenvolvimento e o estado dos frutos devem ser tais que lhes permitam:

- Supportar o transporte e a manutenção;
- Chegar ao local de destino em condições satisfatórias.

B) Classificação

Os morangos classificam-se em quatro categorias:

1 — Categoria extra

Os frutos classificados nesta categoria devem ser de qualidade superior. Devem apresentar a coloração e a forma típicas da variedade e ser particularmente uniformes e regulares quanto ao grau de maturação, coloração e tamanho⁽¹⁾. Devem ter um aspecto brilhante, tendo em conta as características da variedade, e estar isentos de terra.

2 — Categoria I

Os morangos classificados nesta categoria devem ser de boa qualidade e apresentar as características da variedade.

Podem, contudo, ter os seguintes defeitos, desde que não prejudiquem o seu aspecto exterior nem a sua conservação:

- Ligeiro defeito de forma;
- Presença de uma pequena mancha branca.

Podem ser menos homogéneos no que diz respeito ao tamanho e devem estar praticamente isentos de terra.

3 — Categoria II

Esta categoria inclui os morangos que não podem ser classificados nas categorias superiores, mas correspondem às características mínimas atrás definidas.

Contudo, podem apresentar:

- Defeitos de forma, desde que os frutos mantenham as suas características varietais;
- Uma mancha esbranquiçada cuja superfície não deve exceder um quinto da superfície do fruto;
- Ligeiras pisaduras secas que não sejam susceptíveis de evoluir;
- Ligeiros vestígios de terra.

4 — Categoria III

Esta categoria inclui os morangos que não podem ser classificados nas categorias superiores, mas correspondem às características previstas para a categoria II.

Contudo, podem apresentar:

- Ligeiras pisaduras;
- Manchas esbranquiçadas ou esverdeadas cuja superfície total não deve exceder um terço da superfície do fruto;
- Vestígios de terra, desde que a sua apresentação não seja demasiado prejudicada.

⁽¹⁾ Estas exigências de uniformidade para a categoria extra podem ser aplicadas um pouco menos estritamente quando se tratar de morangos silvestres.

Também são admitidos nesta categoria os frutos desprovidos de cálice, desde que daí não tenha resultado qualquer dano. Esses frutos devem ser acondicionados separadamente.

III — Calibragem

A calibragem é determinada pelo diâmetro da sua secção equatorial. Os morangos devem apresentar os seguintes calibres mínimos, consoante a categoria:

	Milímetros
Categoria extra	25
Categorias I e II	18
Categoria III	15

Não é exigida qualquer calibragem em relação aos morangos silvestres.

IV — Tolerâncias

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

A) Tolerâncias de qualidade

1 — Categoria extra:

5%, em número ou em peso, de frutos que não correspondam às características da categoria, mas estejam conformes com as da categoria I ou sejam, excepcionalmente, admitidos nas tolerâncias desta categoria. No âmbito desta tolerância, os frutos deteriorados são limitados a 2%.

2 — Categoria I:

10%, em número ou em peso, de frutos que não correspondam às características da categoria, mas estejam em conformidade com as da categoria II ou sejam excepcionalmente admitidos nas tolerâncias dessa categoria. No âmbito desta tolerância, os frutos deteriorados são limitados a 2%.

3 — Categoria II:

10%, em número ou em peso, de frutos que não correspondam às características da categoria nem às características mínimas, com exclusão dos frutos afectados por podridão, pisaduras pronunciadas ou qualquer outra alteração que os torne impróprios para consumo. No âmbito desta tolerância, os frutos deteriorados são limitados a 2%.

4 — Categoria III:

15%, em número ou em peso, de frutos que não correspondam às características da categoria nem às características mínimas, com exclusão dos frutos afectados por podridão, pisaduras pronunciadas ou qualquer outra alteração que os torne impróprios para consumo. No âmbito desta tolerância, os frutos deteriorados são limitados a 4%;

10%, em número ou em peso, de morangos, quando:

- Desprovidos de cálice, relativamente aos frutos apresentados com cálice e pedúnculo;
- Munidos de cálice, relativamente aos frutos apresentados sem pedúnculo e sem cálice.

B) Tolerâncias de calibre

Para todas as categorias:

10%, em número ou em peso, de frutos que não correspondam ao calibre mínimo exigido.

V — Embalagem e apresentação

A) Homogeneidade

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e incluir apenas frutos da mesma origem, variedade e qualidade.

No que diz respeito aos morangos classificados na categoria III, a homogeneidade pode limitar-se à origem.

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

B) Acondicionamento

Os morangos devem ser acondicionados de modo a ser assegurada a sua conveniente protecção.

Os materiais utilizados no interior da embalagem devem ser novos, limpos e de modo a não poderem causar alterações externas ou internas aos frutos. É permitida a utilização de materiais e, nomeadamente, de papéis ou carimbos que contenham indicações comerciais, desde que a impressão ou rotulagem sejam efectuadas com auxílio de tinta ou de cola não tóxicas.

Os frutos da categoria extra devem ter uma apresentação especialmente cuidada.

As embalagens devem estar isentas de qualquer corpo estranho.

VI — Marcação

Cada embalagem deve apresentar no exterior, em caracteres legíveis e indelíveis, as seguintes menções, agrupadas num dos lados da embalagem:

A) Identificação:

Embalador e ou expedidor;
Nome e morada ou identificação simbólica emitida ou reconhecida por um serviço oficial;

B) Denominação de venda:

«Morangos» se o conteúdo não for visível do exterior;
Nome da variedade (facultativo);

C) Origem do produto:

País de origem e, eventualmente, zona de produção ou designação nacional, regional ou local;

D) Características comerciais:

Categoria;

E) Marca oficial de controle (facultativo).

MINISTÉRIO DO COMÉRCIO E TURISMO

Gabinete do Secretário de Estado
do Comércio Interno

Despacho Normativo n.º 4/88

Ao abrigo do disposto no n.º 2 do n.º 1.º da Portaria n.º 450/83, de 19 de Abril, determina-se o seguinte:

1 — Fica sujeito ao regime de preços convencionados aprovado pela Portaria n.º 450/83, de 19 de Abril, o bem enquadrado no desdobramento da Classificação das Actividades Económicas (CAE, revisão de 1973) ex 3 112.1.0 — Leite ultrapasteurizado e leite esterilizado.

2 — São revogados o Despacho Normativo n.º 34/87, de 24 de Março, e o Despacho Normativo n.º 49/87, de 1 de Junho.

3 — Este despacho entra em vigor no dia imediato ao da sua publicação.

Gabinete do Secretário de Estado do Comércio Interno, 25 de Janeiro de 1988. — O Secretário de Estado do Comércio Interno, *Jorge Manuel Mendes Antas*.