

Panfletos sobre Normas de Comercialização de Hortofrutícolas



NORMAS DE COMERCIALIZAÇÃO DAS PLANTAS AROMÁTICAS (UE)

(ex.: salsa, coentros, manjeriço, hortelã, tomilho, alecrim, cebolinho)

Regulamento (UE) n.º 2023/2429

Regras de Qualidade

- ✓ Sãs, limpas e próprias para consumo.
 - ✓ Aspeto fresco, folhas turgidas e não murchas.
 - ✓ Coloração típica da espécie ou variedade.
 - ✓ Isentas de podridão, bolores ou danos graves.
 - ✓ Praticamente isentas de pragas e doenças.
 - ✓ Sem humidade externa anormal.
 - ✓ Sem odores ou sabores estranhos.
 - ✓ Grau de desenvolvimento adequado, permitindo boa conservação e transporte.
 - ✓ Origem claramente indicada.
-

Classes de Qualidade (Norma Geral)

EXTRA

Plantas aromáticas de qualidade superior, muito frescas, bem desenvolvidas, praticamente isentas de defeitos. Folhas íntegras, limpas e uniformes.

CLASSE I

Boa qualidade. Podem apresentar ligeiros defeitos de forma, pequenas folhas danificadas ou ligeiras variações de cor, desde que não afetem o aspeto geral nem a aptidão para consumo.

CLASSE II

Qualidade comercial. Podem apresentar defeitos mais visíveis, folhas parcialmente danificadas ou coloração menos uniforme, desde que mantenham as características essenciais de qualidade, segurança e aptidão para consumo.

Calibre / Apresentação (quando aplicável)

As plantas aromáticas podem ser comercializadas:

- em **molhos**,
- em **vasos**, ou
- **embaladas** (sacos, cuvetes, caixas).

Deve ser assegurada a **uniformidade de espécie, qualidade e apresentação** dentro da mesma embalagem.

Rotulagem Obrigatória

- ✓ Nome do produto (ex.: Salsa, Coentros, Manjerição)
- ✓ Indicação “fresco” (quando aplicável)
- ✓ País de origem
- ✓ Categoria de qualidade (Extra, Classe I ou Classe II), quando indicada
- ✓ Peso líquido ou número de molhos/vasos
- ✓ Identificação do embalador ou expedidor

Exemplo de rótulo:

Salsa fresca – Classe I

Origem: Portugal

Embalado por: ABC Hortícolas

Exceções (Não aplicam as normas de comercialização)

Para transformação / indústria

Plantas aromáticas destinadas a secagem, congelação, trituração ou extração industrial, desde que claramente identificadas como “para transformação”.

Venda direta ao consumidor

Venda pelo produtor diretamente ao consumidor final, em pequenas quantidades e a nível local.

Processadas

Ervas aromáticas cortadas, trituradas, secas, congeladas ou misturadas com outros ingredientes (produto transformado).

NORMAS DE COMERCIALIZAÇÃO DE ERVAS AROMÁTICAS (UE)

Regulamento (UE) n. 2023/2429

Regras de Qualidade

- ✓ Sãs, frescas e próprias para consumo.
- ✓ Aparência e **cor típicas** da variedade.
- ✓ Sem danos, **pragas** ou odores estranhos.
- ✓ Origem claramente indicada.



Classes de Qualidade (UNECE FFV-19)

EXTRA



Ervas de excelente qualidade

CLASSE I



Boa qualidade, pequenos defeitos

CLASSE II



Visivelmente defeituosas, mas ainda vendáveis

Rotulagem Obrigatória

- ✓ Nome do produto (nome da erva)
- ✓ País de origem
- ✓ Categoria de qualidade
- ✓ Identificação do embalador



Exceções (Não aplicam as normas)

Para transformação



Venda direta ao consumidor



Prontas a cozinhar





NORMAS DE COMERCIALIZAÇÃO DA CENOURA (UE)

Regulamento (UE) n.º 2023/2429

Regras de Qualidade

- ✓ São, limpa e própria para consumo.
 - ✓ Aspeto fresco, firme e crocante.
 - ✓ Forma e coloração típicas da variedade.
 - ✓ Isenta de podridão, rachaduras profundas ou danos causados por geada.
 - ✓ Praticamente isenta de pragas e doenças.
 - ✓ Sem humidade externa anormal.
 - ✓ Sem odores ou sabores estranhos.
 - ✓ Origem claramente indicada.
-

Classes de Qualidade (Cenoura)

EXTRA

Cenouras de qualidade superior, bem formadas, lisas, praticamente isentas de defeitos. Cor uniforme e apresentação excelente.

CLASSE I

Boa qualidade. Podem apresentar ligeiros defeitos de forma, pequenas fissuras superficiais ou ligeiras variações de cor, desde que não afetem o aspeto geral nem a conservação.

CLASSE II

Qualidade comercial. Podem apresentar defeitos mais visíveis de forma, coloração ou pequenas cicatrizes, desde que mantenham as características essenciais de qualidade, segurança e aptidão para consumo.

Calibre (quando aplicável)

O calibre pode ser indicado por:

- diâmetro mínimo e máximo, ou
 - comprimento, garantindo uniformidade dentro da mesma embalagem ou lote.
-

Rotulagem Obrigatória

- ✓ Nome do produto: **Cenoura**
- ✓ Variedade ou tipo (quando aplicável)
- ✓ País de origem
- ✓ Categoria de qualidade (Extra, Classe I ou Classe II)
- ✓ Calibre ou peso líquido
- ✓ Identificação do embalador ou expedidor

Exemplo de rótulo:

Cenoura – Classe I

Origem: Portugal

Embalado por: ABC Hortícolas

Exceções (Não aplicam as normas de comercialização)

Para transformação / indústria

Cenouras destinadas a processamento industrial (ex.: sumos, purés, congelamento, desidratação), desde que claramente identificadas como tal.

Venda direta ao consumidor

Venda pelo produtor diretamente ao consumidor final, em pequenas quantidades e a nível local.

Prontas a cozinhar / processadas

Cenouras descascadas, cortadas, raladas, cozidas, pré-cozinhadas ou embaladas como produto transformado.

NORMAS DE COMERCIALIZAÇÃO DA CENOURA (UE)

Regulamento (UE) n.º 2023/2429

Regras de Qualidade

- ✓ **Sã, limpa** e própria para consumo.
- ✓ Aparência e **cor típica** da variedade.
- ✓ Suficientemente madura e desenvolvida.
- ✓ **Origem** claramente indicada.



Classes de Qualidade (UNECE FFV-10)

EXTRA



Cenouras de excelente qualidade

CLASSE I



Boa qualidade, pequenos defeitos

CLASSE II



Defeitos visíveis, mas ainda vendáveis.

Rotulagem Obrigatória

- ✓ **Nome** do produto (*Cenoura*)
- ✓ País de origem
- ✓ Categoria de *qualidade*
- ✓ **Identificação** do embalador



Exceções (Não aplicam as normas)

Para transformação



Venda direta ao consumidor



Prontas a cozinhar



NORMAS DE COMERCIALIZAÇÃO DA BETERRABA (UE)

(Beterraba-vermelha / beterraba de mesa)
Regulamento (UE) n.º 2023/2429

Regras de Qualidade

- ✓ São, limpa e própria para consumo.
 - ✓ Raízes firmes, não murchas nem esponjosas.
 - ✓ Forma, tamanho e coloração típicas da variedade.
 - ✓ Polpa íntegra, sem sinais de podridão ou deterioração.
 - ✓ Praticamente isenta de pragas e doenças.
 - ✓ Isenta de rachaduras profundas ou feridas graves.
 - ✓ Sem humidade externa anormal.
 - ✓ Sem odores ou sabores estranhos.
 - ✓ Origem claramente indicada.
-

Classes de Qualidade (Beterraba)

EXTRA

Beterrabas de qualidade superior, bem formadas, lisas, de coloração uniforme, praticamente isentas de defeitos. Apresentação excelente.

CLASSE I

Boa qualidade. Podem apresentar ligeiros defeitos de forma, pequenas cicatrizes superficiais ou ligeiras variações de cor, desde que não afetem o aspeto geral nem a conservação.

CLASSE II

Qualidade comercial. Podem apresentar defeitos mais visíveis de forma, coloração irregular, cicatrizes ou pequenas fendas, desde que mantenham as características essenciais de qualidade, segurança e aptidão para consumo.

Calibre (quando aplicável)

O calibre pode ser indicado por:

- diâmetro mínimo e máximo, ou
- peso mínimo e máximo,

garantindo a uniformidade das raízes dentro da mesma embalagem ou lote.

Rotulagem Obrigatória

- ✓ Nome do produto: **Beterraba**
- ✓ Variedade ou tipo (quando aplicável)
- ✓ País de origem
- ✓ Categoria de qualidade (Extra, Classe I ou Classe II), quando indicada
- ✓ Calibre ou peso líquido
- ✓ Identificação do embalador ou expedidor

Exemplo de rótulo:

Beterraba – Classe I

Origem: Portugal

Embalado por: ABC Hortícolas

Exceções (Não aplicam as normas de comercialização)

Para transformação / indústria

Beterrabas destinadas a processamento industrial (ex.: cozidas, sumos, purés, conservas), desde que claramente identificadas como “destinadas à transformação”.

Venda direta ao consumidor

Venda pelo produtor diretamente ao consumidor final, em pequenas quantidades e a nível local.

Prontas a cozinhar / processadas

Beterrabas descascadas, cortadas, raladas, cozidas, pré-cozinhadas ou embaladas como produto transformado.

NORMAS DE COMERCIALIZAÇÃO DA BETERRABA (UE)

Regulamento (UE) n.º 2023/2429

Regras de Qualidade

- ✓ **Sã, limpa** e própria para consumo.
- ✓ Aparência e **cor típica** da variedade.
- ✓ Suficientemente desenvolvida e firme.
- ✓ **Origem** claramente indicada.



Classes de Qualidade (UNECE FFV-36)

EXTRA



Beterrabas de excelente qualidade.

CLASSE I



Boa qualidade, pequenos defeitos

CLASSE II



Visivelmente defeituosas, mas ainda vendáveis

Rotulagem Obrigatória

- ✓ **Nome** do produto (*Beterraba*)
- ✓ País de origem
- ✓ **Categoria de qualidade**
- ✓ **Identificação do embalador**



Exceções (Não aplicam as normas)

Para transformação



Venda direta ao consumidor



Prontas a cozinhar



NORMAS DE COMERCIALIZAÇÃO DA ALFACE (UE)

(Alface, *Lactuca sativa* L.)

Regulamento (UE) n.º 2023/2429

Regras de Qualidade

- ✓ São, limpa e própria para consumo.
 - ✓ Aspeto fresco, folhas turgidas e não murchas.
 - ✓ Bem formada, de acordo com o tipo (ex.: alface lisa, frisada, iceberg, romana).
 - ✓ Isenta de podridão, bolores ou danos causados por geada.
 - ✓ Praticamente isenta de pragas e doenças.
 - ✓ Sem humidade externa anormal.
 - ✓ Sem odores ou sabores estranhos.
 - ✓ Corte do talo limpo e recente (quando aplicável).
 - ✓ Origem claramente indicada.
-

Classes de Qualidade (Alface)

EXTRA

Alfices de qualidade superior, bem formadas, frescas, praticamente isentas de defeitos. Folhas intactas, limpas e de coloração uniforme.

CLASSE I

Boa qualidade. Podem apresentar ligeiros defeitos de forma, pequenas folhas externas danificadas ou ligeiras variações de cor, desde que não afetem o aspeto geral nem a conservação.

CLASSE II

Qualidade comercial. Podem apresentar defeitos mais visíveis, folhas externas danificadas, coloração irregular ou ligeira perda de frescura, desde que mantenham as características essenciais de qualidade, segurança e aptidão para consumo.

Calibre / Apresentação (quando aplicável)

A alface pode ser comercializada:

- por **unidade**,
- por **peso**, ou
- em **embalagens múltiplas**.

Deve ser assegurada a **uniformidade de tipo, qualidade e apresentação** dentro da mesma embalagem ou lote.

Rotulagem Obrigatória

- ✓ Nome do produto: **Alface**
- ✓ Tipo comercial (ex.: Iceberg, Romana, Folha lisa)
- ✓ País de origem
- ✓ Categoria de qualidade (Extra, Classe I ou Classe II)
- ✓ Número de unidades ou peso líquido
- ✓ Identificação do embalador ou expedidor

Exemplo de rótulo:

Alface Romana – Classe I

Origem: Portugal

Embalado por: ABC Hortícolas

Exceções (Não aplicam as normas de comercialização)

Para transformação / indústria

Alfaces destinadas a processamento industrial (ex.: saladas preparadas, corte e lavagem), desde que claramente identificadas como “destinadas à transformação”.

Venda direta ao consumidor

Venda pelo produtor diretamente ao consumidor final, em pequenas quantidades e a nível local.

Prontas a consumir / processadas

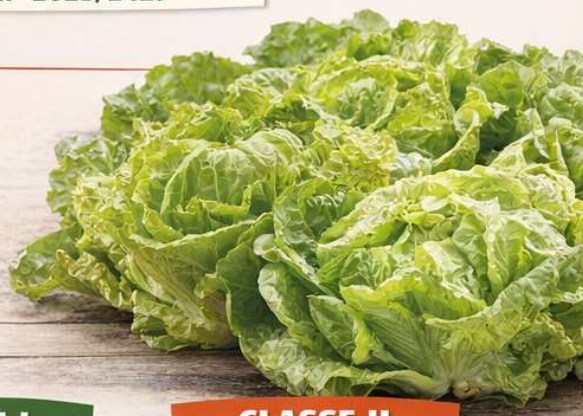
Alfaces cortadas, lavadas, embaladas em atmosfera modificada ou misturadas com outros vegetais (produto transformado).

NORMAS DE COMERCIALIZAÇÃO DA ALFACE (UE)

Regulamento (UE) nº 2023/2429

Regras de Qualidade

- ✓ **Sã, limpa** e própria para consumo.
- ✓ Aparência e **cor típica** da variedade.
- ✓ Suficientemente desenvolvida e fresca.
- ✓ **Origem** claramente indicada.



Classes de Qualidade (UNECE FFV-04)

EXTRA



Cabeças de excelente qualidade.

CLASSE I



Boa qualidade, pequenos defeitos

CLASSE II



Visivelmente defeituosas, mas ainda vendáveis

Rotulagem Obrigatória

- ✓ **Nome do produto** (Alface)
- ✓ **País de origem**
- ✓ **Categoria de qualidade**
- ✓ **Identificação do embalador**



Exceções (Não aplicam as normas)

Para transformação



Venda direta ao consumidor



Prontas a cozinhar





NORMAS DE COMERCIALIZAÇÃO DA BATATA (UE)

Regulamento (UE) n.º 2023/2429

Regras de Qualidade

- ✓ São, limpa e própria para consumo.
 - ✓ Aparência fresca, firme e sem murchidão excessiva.
 - ✓ Forma, tamanho e cor típica da variedade.
 - ✓ Suficientemente desenvolvida e consistente.
 - ✓ Isenta de podridão, danos causados por geada ou calor excessivo.
 - ✓ Praticamente isenta de pragas e doenças.
 - ✓ Isenta de humidade externa anormal.
 - ✓ Sem odores ou sabores estranhos.
 - ✓ Origem claramente indicada.
-

Classes de Qualidade (Batata)

EXTRA

Batatas de qualidade superior, de forma regular, praticamente isentas de defeitos. Polpa firme, pele lisa e aspeto uniforme.

CLASSE I

Boa qualidade. Podem apresentar ligeiros defeitos de forma, cor ou pequenas lesões superficiais, desde que não afetem o aspeto geral, a conservação nem a aptidão para consumo.

CLASSE II

Qualidade comercial. Podem apresentar defeitos mais evidentes de forma, coloração, cicatrizes ou ligeiros danos superficiais, desde que mantenham as características essenciais de qualidade e segurança alimentar.

Calibre (quando aplicável)

O calibre pode ser indicado por:

- diâmetro mínimo e máximo, ou
- peso mínimo e máximo,

assegurando a uniformidade das batatas dentro da mesma embalagem ou lote.

Rotulagem Obrigatória

- ✓ Nome do produto: **Batata**
- ✓ Variedade ou tipo comercial (quando aplicável)
- ✓ País de origem
- ✓ Categoria de qualidade (Extra, Classe I ou Classe II)
- ✓ Calibre ou peso líquido
- ✓ Identificação do embalador ou expedidor

Exemplo de rótulo:

Batata – Classe I

Origem: Portugal

Embalado por: ABC Hortícolas

Exceções (Não aplicam as normas de comercialização)

Para transformação / indústria

Batatas destinadas a processamento industrial (ex.: fritas, puré, fécula, amido), desde que claramente identificadas como “destinadas à transformação”.

Venda direta ao consumidor

Venda pelo produtor diretamente ao consumidor final, em pequenas quantidades e a nível local.

Prontas a cozinhar / processadas

Batatas descascadas, cortadas, fatiadas, cozidas, pré-cozinhadas ou embaladas como produto transformado.

NORMAS DE COMERCIALIZAÇÃO DA BATATA

Regras para garantir a qualidade das batatas frescas

(Regulamento (UE) n.º 2023/2429 - Em vigor de 1 de abril de 2024)

1. QUALIDADE BÁSICA

- Limpas, inteiras e firmes
- Sem sinais de podridão ou defeitos graves.
- * °Secas, com crostas afetando menos de metade da superfície.



* até 3 mm

2. GRAU DE DESENVOLVIMENTO

- PESO MÍNIMO: 35 g
- PEQUENAS: 35 g até 47 g

3. CLASSIFICAÇÃO EM CLASSES



CLASSE I

- * Máx. 10% de defeitos ligeiros (deformadas, verde, manchadas....)

CLASSE II

- Permitidas ligeiras deformações
- Zonas verdes até %,
- da superfícis, danex secos até 2.5 cm2, abrolhamento até 5 min, etc...

REJEITADAS

- * Mistas, demasiadas danificadas ou podres

4. EMBALAGENS E MARCAÇÃO

- Recipientes limpos e protegendo as batatas
- Marcações devem indicar:
- Nome do produto
- País de origem



SIGA AS NORMAS DE QUALIDADE DA BATATA!