

FICHA TÉCNICA-111

Pêra

Revisão n.º 1



Peras das variedades (cultivares) de *Pyrus communis* L., que se destinem a ser apresentadas ao consumidor no estado fresco, com exclusão das peras destinadas a transformação industrial.

Características Organolépticas do Produto/ Características Físicas do Produto

Cor: varia entre o verde, amarelo, acastanhado e o vermelho.

Odor/Sabor: Isentos de odores e/ou sabores estranhos. A polpa é ácida e adstringente, quando madura torna-se doce.

Características mínimas:

Em todas as categorias, tidas em conta as disposições específicas previstas para cada categoria e as tolerâncias admitidas, as peras devem apresentar-se:

- inteiras,
 - sãs; os produtos que apresentem podridões ou alterações que os tornem impróprios para consumo são excluídos,
 - limpas, praticamente isentas de matérias estranhas visíveis;
 - praticamente isentas de parasitas e de ataques de parasitas,
 - isentas de humidades exteriores anormais,
 - isentas de odores e/ou sabores estranhos.
- As peras devem, além disso, ter sido cuidadosamente colhidas.
- O desenvolvimento e o estado das peras devem permitir-lhes:
- prosseguir o processo de maturação e alcançar o grau de maturação adequado, em função das características varietais,
 - suportar o transporte e as outras movimentações a que são sujeitas e
 - chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias.

Denominação do Produto: Pêra
Nome Científico: *Pyrus communis*, L.

Características Nutricionais

Composição por 100g da parte edível:

Parte edível: 78 %
Proteína: 0,2 g
Hidratos de carbono: 9,4 g
Valor energético: 43 cal
Valores associados à Pêra Rocha
Cálcio: 9 mg
Fósforo: 9 mg
Ferro: 0,3 mg



Classificação:

Categoria I

As peras classificadas nesta categoria devem ser de boa qualidade e apresentar a forma, o calibre e a coloração característicos da variedade.

(1) Esta regra não é aplicável quando esse tipo de carepa for característico da variedade.

A polpa não deve apresentar qualquer deterioração e a epiderme deve estar isenta de carepa rugosa (1).

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

- um ligeiro defeito de forma,
- um ligeiro defeito de desenvolvimento,
- um ligeiro defeito de coloração,
- ligeiros defeitos da epiderme, que não devem exceder:
- 2 cm de comprimento no caso dos defeitos de forma alongada,
- 1 cm² de superfície total para os outros defeitos, excepto no caso do pedrado (*Venturia pirina* e *V. inaequalis*), cuja superfície total não deve exceder 0,25 cm²,
- 1 cm² de superfície total de pisaduras ligeiras, que não devem apresentar descoloração.

O pedúnculo pode estar ligeiramente danificado.

As peras não devem apresentar concreções na polpa.

FICHA TÉCNICA-111

Pêra

Revisão n.º 1

Denominação do Produto: Pêra
Nome Científico: *Pirus communis*, L.

Características Físicas do Produto

Forma:

Em forma de lágrima

Calibre mínimo:

O calibre é determinado pelo diâmetro máximo da secção equatorial.
É exigido um calibre mínimo para todas as categorias segundo o seguinte dispositivo:

	Categoria «Extra»	Categoria I	Categoria II
Variedades de frutos grandes (1)	60 mm	55 mm	55 mm
Outras variedades	55 mm	50 mm	45 mm

(1) A lista não exaustiva das variedades de frutos grandes e das peras de verão consta do Regulamento (CE) 86/2004

Como excepção, no caso das variedades de peras de verão que constam do apêndice da presente norma, não será exigido um calibre mínimo para os frutos colhidos e expedidos de 10 de Junho a 31 de Julho, inclusive, de cada ano.

A fim de garantir um calibre homogéneo numa embalagem, a diferença de diâmetro entre os frutos de uma mesma embalagem é limitada a:

- 5 mm para os frutos da categoria «Extra» e os frutos das categorias I e II apresentados em camadas ordenadas,
- 10 mm para os frutos da categoria I apresentados a granel na embalagem ou na embalagem de venda.

Tolerância de qualidade:

Categoria I

10 %, em número ou em peso, de peras que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da categoria II ou, excepcionalmente, sejam abrangidas pelas tolerâncias desta última. No entanto, esta tolerância não se aplica às peras desprovidas de pedúnculo.

Tolerância de calibre:

Para todas as categorias:

10 %, em número ou em peso, de frutos do calibre imediatamente inferior ou superior ao calibre indicado na embalagem; no caso dos frutos classificados no mais pequeno calibre admitido, a variação máxima permitida é de 5 mm aquém do mínimo.

Características medicinais

- Apropriado em casos de diarreia, úlceras, quando consumidas bem maduras.
- Os taninos nelas presentes têm propriedades anti-inflamatórias.
- Devido à sua baixa percentagem de hidratos de carbono e de sódio, e alta percentagem de potássio é recomendável para pessoas com diabetes, hipertensão arterial e problemas cardiovasculares.

Condições de armazenagem

Temperatura (°C): -2 a 0

Humidade Relativa (%): 90 a 95

Os dados devem ser considerados a título indicativo, uma vez que a sensibilidade de cada produto hortofrutícola é determinada por diversos factores.

Transporte

Viatura isotérmica (sistema de refrigeração opcional, de acordo com a distância percorrida)

Apresentam certificado ATP: -os veículos que realizam transportes internacionais de produtos alimentares perecíveis; -os veículos que realizam transportes desses produtos exclusivamente no território nacional, com largura superior a 2,55 m.

Homogeneidade de calibre:

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e comportar apenas peras da mesma origem, variedade, qualidade, calibre (em caso de calibragem) e grau de maturação. No caso da categoria "Extra", é, além disso, exigida homogeneidade de coloração. A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa da sua totalidade.

Acondicionamento:

As peras devem ser acondicionadas de modo a ficarem convenientemente protegidas. Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos e estar limpos e não devem ser susceptíveis de provocar alterações internas ou externas nos produtos. É autorizada a utilização de materiais (nomeadamente de papéis ou selos) que ostentem indicações comerciais, desde que a impressão ou rotulagem sejam efectuadas com tintas ou colas não-tóxicas. As embalagens devem estar isentas de corpos estranhos. Os rótulos apostos individualmente nos produtos não devem, ao ser retirados, deixar vestígios visíveis de cola nem danificar a epiderme.

Apresentação:

Os frutos da categoria «Extra» devem apresentar-se embalados em camadas ordenadas.

FICHA TÉCNICA-111

Pêra

Revisão n.º 1

Denominação do Produto: Pêra
Nome Científico: *Pirus communis*, L.

Recomendações manuseamento

Evitar choques mecânicos violentos

Disposições relativas à marcação (Rotulagem)

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

Identificação do embalador e/ou expedidor (nome e endereço):

Esta menção pode estar substituída:

— em todas as embalagens, com excepção das pré-embalagens, pelo código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor, emitido ou reconhecido por um serviço oficial, antecedido da menção “embalador e/ou expedidor” ou de uma abreviatura equivalente,

— unicamente nas pré-embalagens, pelo nome e endereço do vendedor estabelecido na Comunidade, antecedido da menção “embalado para:” ou de uma menção equivalente. Nesse caso, a rotulagem deve incluir igualmente um código correspondente ao embalador e/ou ao expedidor. O vendedor fornecerá todas as informações que o organismo de controlo considerar necessárias sobre o significado do referido código.

Identificação do embalador e/ou expedidor.

Natureza do produto:

— “Peras”, se o conteúdo não for visível do exterior;
— Nome da variedade.

Características comerciais:

Categoria;

— Calibre ou, no caso dos frutos apresentados em camadas ordenadas, número de unidades.

Se a identificação for efectuada através do calibre, este é indicado:

a) No caso dos frutos sujeitos às regras de homogeneidade, pelos diâmetros mínimo e máximo;
b) No caso dos frutos não sujeitos às regras de homogeneidade, pelo diâmetro do fruto mais pequeno da embalagem, seguido da expressão “e mais” ou de uma denominação equivalente ou, se for caso disso, do diâmetro do maior fruto da embalagem.

Origem do produto
Lote

Rotulagem

Identificação do embalador e/ou expedidor

Marcação da origem do produto

Nome completo do país de origem. No caso dos produtos originários de um Estado-Membro, esta indicação deve ser aposta na língua do país de origem ou em qualquer outra língua que seja compreensível para os consumidores do país de destino. No caso de outros produtos, deve sê-lo em qualquer língua compreensível para os consumidores do país de destino.

Fontes Bibliográficas

> • Reg. (CE) n.º 1221/2001 da Comissão, de 5 de Dezembro de 2008

> • Tabela da Composição dos alimentos Portugueses (INSTITUTO Nacional Dr. Ricardo Jorge)

> • Almeida, D., 2005, Manuseamento de Produtos Hortofrutícolas - SPI – Sociedade Portuguesa de Inovação, Porto.

> • Pinto, p.m.z. e Morais, A.M.M.B., 2000. Boas Práticas para a Conservação de Produtos Hortícolas. AESBUC (Associação para a Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica. Porto.

Uso Pretendido para o Produto

Produto de consumo generalizado por todos os grupos de população.

ELABORADO: Mário Linhares
APROVADO: Esmeralda Ferreira

Data 27/10/2009

Rua Parque Desportivo
4740-680 Barqueiros
Portugal HF 10377

NIF: 502472510

Telf. 253 851329
Fax: 253 852928

geral@frutasdocavado.com

Produto:

Origem:

Categoria:

Calibre:

Peso Líquido:

Lote: