ANEXO IX

PADRONIZAÇÃO DE PRODUTOS PARA O RU-UFPEL

PRODUTO	DESCRIÇÃO GERAL	PADRÃO DE SELEÇÃO	PADRÃO DE CLASSIFICAÇÃO
Alface Crespa e Lisa (Convencional e Orgânica)	As folhas devem apresentar aspecto de produto fresco, ou seja, devem ser brilhantes, firmes, sem áreas escuras, livre de folhas murchas ou amareladas.	Folhas turgidas, lavadas com água clorada, verdes característico da espécie, sem podridões, sem infestação de insetos, no máximo 4 folhas basais com manchas em até 5 unidades por caixa ou a cada 5 Kg.	Unidades com variação entre 350 a 400 gramas. Permitido padrões acima de 400 gramas, porém não será aceito abaixo de 350 gramas, exceto por acordo entre o fornecedor e a empresa adquirente.
Abobrinha Itália ou Caserta (Convencional e Orgânica)	Vegetal firme e íntegro, sem rachaduras ou furadas por insetos; devem ser brilhantes.	Vegetal firme e íntegro, sem rachaduras ou furadas por insetos.	Diâmetro entre 55 e 80 mm e comprimento entre 20 a 30 cm
Abóbora Japonesa ou Kabotiá (Convencional)	Vegetal firme e Íntegro, textura e consistência de vegetal fresco.	Produto sem sujidades, casca sem mancha do sol maior que 4 cm (defeito leve), casca íntegra (sem furo de insetos) e polpa íntegra de cor verde alaranjada sem podridões. Máximo 03 abóboras por saco com defeitos leves (pequena mancha de sol, pequena deformidade, “verrugas” na casca).	Produtos variando de **1,5 Kg a 3,0 Kg**. Frutos maiores que 3,0 Kg podem ser fornecidos, desde que acordado com o adquirente.
Abóbora Japonesa ou Kabotiá (Orgânica)	Vegetal firme e Íntegro, textura e consistência de vegetal fresco.	Produto sem sujidades, casca sem mancha do sol maior que 4 cm (defeito leve), casca íntegra (sem furo de insetos) e polpa íntegra de cor verde alaranjada sem podridões. Máximo 03 abóboras por saco com defeitos leves (pequena mancha de sol, pequena deformidade, “verrugas” na casca).	Produtos variando de **1,2 Kg a 2,5 Kg**. Frutos maiores que 2,5 Kg podem ser fornecidos, desde que acordado com o adquirente.
Abóbora japonesa higienizada sem casca em cubos convencional e Orgânica	Vegetal firme e íntegro, de primeira qualidade, embalada em filme multicamadas nylon-poli a vácuo garantindo a	Vegetal firme e íntegro; textura e consistência de vegetal fresco, com polpa verde alaranjada. Transportados em veículo refrigerado com alvará da vigilância sanitária, em caixas	Cubos com 25g de peso médio e 2x4cm (altura x comprimento) em embalagens contendo 1 Kg ou 6Kg ou conforme acordado com o adquirente.

	integridade do produto até o consumo. Transportados em veículo refrigerado com alvará da vigilância sanitária, em caixas plásticas devidamente higienizadas para tal fim. Embalagens contendo 1 Kg ou 6Kg conforme acordado com o adquirente.	plásticas devidamente higienizadas.	
Agrião (Convencional e Orgânico)	Folhosa podendo ser cultivado em sistema de irrigação por inundação (“agrião da água) ou em solo “seco” (“agrião do seco”) as folhas devem ser frescas de cor verde escura, sem áreas amareladas ou pontos escuros; os talos devem estar firmes e “crocantes”.	As folhas devem ser frescas de cor verde escura, sem áreas amareladas ou pontos escuros; os talos devem estar firmes e “crocantes”. Pode ter raízes, desde que higienizadas com água clorada.	Tamanhos variando de 180 a 300 gramas. Tamanhos maiores podem ser fornecidos, desde que acordado com o adquirente.
Aipim in natura Convencional e Orgânico	Raízes tenras, sem manchas escuras, livre de sujidades, selecionado e classificado com tamanhos médios de raízes.	Raíz tenra de fácil cozimento, sem manchas pretas na polpa, lavada e sem restos de solos.	Por ser um produto desuniforme por natureza deve-se descartar as raízes muito finas ou muito grossas (fotos em anexo 1)
Aipim higienizado e congelado convencional e orgânico	Vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, de primeira qualidade, embalada em filme multicamadas. nylonpoli a vácuo garantido a integridade do produto até o consumo.	Raíz tenra de fácil cozimento, sem manchas pretas na polpa, lavada, descascada e congelada.	Peso médio de 40g e medindo 5cm de comprimento e mínimo de 3,0 cm e máximo de 7,0 cm de circunferência embalada em filme multicamadas nylonpoli a vácuo Embalagens contendo 1 Kg ou 10Kg (conforme pedido do adquirente), transportados em veículo refrigerado com alvará da vigilância sanitária em caixas plásticas higienizadas.

Banana prata (Convencional)	Frutos com maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca de primeira qualidade, as cascas devem ser uniformes e sem manchas pretas em caixas higienizadas.	Frutos com maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca, as cascas devem ser uniformes e sem manchas pretas ou podridões. Tolerável em um (01) cacho por caixa até 05 frutos com manchar pretas de 3 mm x 3 cm ou proporcional a esse volume em cachos variados em uma (01) caixa.	Frutos unitários do cacho a partir de **100g**, caixas de polietileno com 15 a 18 Kg no máximo para não amassar o fruto.
Banana prata (Orgânica)	Frutos com maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca de primeira qualidade, as cascas devem ser uniformes e sem manchas pretas em caixas higienizadas.	Frutos com maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca, as cascas devem ser uniformes e sem manchas pretas ou podridões. Tolerável em um (01) cacho por caixa até 05 frutos com manchar pretas de 3 mm x 3 cm ou proporcional a esse volume em cachos variados em uma (01) caixa.	Frutos unitários do cacho a partir de **80g**, caixas de polietileno com 15 a 18 Kg no máximo para não amassar o fruto.
Batata doce (convencional e orgânica)	Batatas lavadas, de 1ª qualidade, sendo admitidas polpa branca, amarela ou roxa desde que acordado com o adquirente.	Sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho relativamente uniformes, não sendo aceito a mistura de variedade e podendo ter até 20% de defeitos leves por caixa de 20Kg (glossário de defeitos leves em anexo II).	Batatas variando de 300 a 500 g (peso médio de 400g) em caixas de polietileno.
Batata inglesa Convencional	Batatas lavadas, de primeira qualidade, variedades de casca branca ou casca rosa, livre de doenças, insetos e podridões.	Sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho relativamente uniformes, não sendo aceito a mistura de variedade e podendo ter	Batata-Inglesa Comercial conforme Portaria nº 69 de 21/02/95 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), ou seja, Classe III **(diâmetro entre 33 e 45 mm)** e no máximo **2%** de defeitos por

		até 20% de defeitos leves por caixa de 20Kg (glossário de defeitos leves em anexo).	caixa conforme anexo III.
Batata inglesa Orgânica	Batatas lavadas, de primeira qualidade, variedades de casca branca ou casca rosa, livre de doenças, insetos e podridões.	Sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho relativamente uniformes, não sendo aceito a mistura de variedade e podendo ter até 20% de defeitos leves por caixa de 20Kg (glossário de defeitos leves em anexo).	Batatas com **diâmetro entre 20 e 40 mm** e no máximo **5%** de defeitos por caixa conforme anexo III.
Beterraba (Convencional e Orgânica)	Produto íntegro, sem sujidade, sem podridões, de cor características da espécie.	Categoria I conforme anexo IV	Classe 50, conforme anexo IV, tolerando até 10% de outras classes. *Classe 90 está permitido, desde que aceito pela empresa.
Brócolis Convencional	Produto cor verde brilhante, sem podridões ou manchas amarelas e inflorescências deformadas	Produto cor verde brilhante, sem podridões ou manchas amarelas e sem inflorescências deformadas (causadas por excesso de calor ou falta de micronutrientes)	Peso mínimo **450** gramas.
Brócolis Orgânico	Produto cor verde brilhante, sem podridões ou manchas amarelas e inflorescências deformadas	Produto cor verde brilhante, sem podridões ou manchas amarelas e sem inflorescências deformadas (causadas por excesso de calor ou falta de micronutrientes)	Peso mínimo **350** gramas.
Caqui Convencional e Orgânico	Variedades Fuyu e Chocolate	Fruto com formato de acordo com a variedade (máximo 1 % por caixa com deformação leve), sem mistura de variedades, ponto de maturação adequado, sem podridões, sem manchas (máximo 5% por caixa com manchas superficiais com até 25 mm de área (A=b x h) que atinjam no máximo 10% do fruto). Não serão recebidos caixas com frutos verdes, passados de maduro ou	Conforme contrato, as frutas devem ter peso unitário de 80 a 120 gramas

		que apresentem podridões.	
Cebola branca Convencional	Bulbos firmes, com casca seca e “pescoço” seco e cicatrizado.	Bulbos sem brotações, sem áreas amolecidas e mofo, sem deformações (máximo tolerável de 5% por caixa com deformação leve). Não serão aceitos defeitos graves (anexo V).	Cebola Classe 3 Cheia: Bulbos entre 60 a 70 mm de calibre (diâmetro), **sendo admitido até 10% de cebolas de calibre imediato**, ou seja, da classe 3 medindo entre 50 a 60 mm e cebolas da classe 4 medindo entre 70 a 90 mm
Cebola branca Orgânica	Bulbos firmes, com casca seca e “pescoço” seco e cicatrizado.	Bulbos sem brotações, sem áreas amolecidas e mofo, sem deformações (máximo tolerável de 5% por caixa com deformação leve). Não serão aceitos defeitos graves (anexo V).	Cebola Classe 3 Cheia: Bulbos entre 60 a 70 mm de calibre (diâmetro), **sendo admitido até 20% de cebolas de calibre imediato**, ou seja, da classe 3 medindo entre 50 a 60 mm e cebolas da classe 4 medindo entre 70 a 90 mm
Cenoura Convencional	Vegetal firme e íntegro, lisas, sem irregularidades ou rugas, cor uniforme, sem manchas verdes; livre de podridão e brotos	Vegetal bem formado, máximo de 10% de “ombro roxo”(conforme anexo VI) (preferencialmente sem “ombro roxo”), de maneira geral estarem entre a Categoria Extra e Categoria I (Anexo V)	Cenouras Classe 14 a 22, sem admitir produtos de outra classe. (Anexo VI)
Cenoura Orgânica	Vegetal firme e íntegro, lisas, sem irregularidades ou rugas, cor uniforme, sem manchas verdes; livre de podridão e brotos	Vegetal bem formado, máximo de 10% de “ombro roxo”(conforme anexo VI) (preferencialmente sem “ombro roxo”), de maneira geral estarem entre a Categoria Extra e Categoria I (Anexo VI)	Classe 14, admitindo-se até 10% de outra classe por caixa. Preferencialmente Classe 14 ou superior (Anexo VI)
Couve-Folha (Convencional e Orgânica)	Admitida Couve-Manteiga e Couve gigante com molhos de 500 a 600 g livre de insetos (em especial pulgão” e manchas de ferrugem.	Folhosa com as folhas turgidas, verde típico da variedade, sem manchas, sem presença de insetos (tomar cuidado com pulgão e lagartas), validade mínima de 1 dia.	Padrão do maço: **10 folhas = couves grandes/gigante e 12 folhas = folhas pequenas ou 500 a 600 g por maço.** Aceito acordo entre comprador e fornecedor para mudança de padrão, somente comunicar previamente a Fiscalização
Laranja	Variedade conforme a sazonalidade (mais	Fruta com maturação adequada, não adstringente em função	Conforme contrato, as frutas devem ter peso

	comuns na região: Laranja do Céu, Laranja Crioula, Laranja Folha Murcha, Laranja Umbigo e Laranja Valência). Livre de manchas que comprometam o predomínio da cor natural do fruto, doenças e insetos.	da acidez, não necessita ser lavada, porém não serão aceitas frutas com terra como as colhidas as margens de estradas (descartar essa linha), **Categoria I conforme anexo VII.**	unitário de 80 a 120 gramas
Maçã	Variedades Eva, Fuji e Gala. Frutas com casca sã, sem rupturas e pancadas na casca. Apresentando tamanho e cor uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, sem danos físicos ou mecânicos, isenta de partes pútridas.	Padrão de Seleção **Categoria 2 a 1**, **não sendo aceito Categoria 3 e não sendo necessário entregar Categoria Extra** de acordo com a Instrução Normativa nº 05 de 09 de Fevereiro de 2006 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. (INM00000005.pdf)	Conforme contrato, as frutas devem ter peso unitário de 80 a 120 gramas.
Milho Verde	Milho-verde de boa qualidade, podendo ser dois tipos**:** **milho-verde**, cuja característica do grão é amarelo-clara e sabor adocicado e **milho-verde doce,** cuja característica do grão é amarelo-alaranjado e sabor doce.	Não serão aceitos milho-verde passado, ou seja, grão duro, deve ser grão-leitoso, com podridões ou ataques de insetos, especialmente a lagarta-do-cartucho (principal praga da espiga)	Em relação a classificação para milho-verde orgânico a massa verde deverá pesar entre 200 a 300 gramas, e milho convencional entre 280 a 350 gramas.
Pepino Salada	Possui 04 grupos, sendo eles: Pepino Conserva, Pepino Holandês, Pepino Caipira ou Comum ou Salada e Pepino Japonês, sendo os mais consumidos em saladas in natura os Pepino Comum/Caipira e Japonês, seguido	Não há um padrão oficial de seleção, porém por definição de qualidade para o consumo não são aceitos pepinos com podridões, lesões físicas (cortes), com maturação excessiva, murchos, deformados. Em até 10% é permitido pepino com 1 a 2	Não há uma classificação oficial do pepino. Para pepino Caipira/Comum/Salada o comprimento deve variar de 15 a 25 cm com diâmetro mínimo de 5 cm no meio do fruto, enquanto pra pepino japonês vale o mesmo comprimento e diâmetro de 2,5 a 5 cm

	do Pepino em Conserva.	manchas cicatrizadas/secas por fruto com tamanho máximo de 4 mm x 4 mm. Seleção válida para produtos orgânicos e convencionais	no centro do fruto. Classificação válida tanto para convencional como orgânico.
Pêssego	Frutas de qualidade e variedades de acordo com a sazonalidade e variedades de mesa ou dupla aptidão (indústria e mesa).	Pêssegos de Categoria I a Extra. Não será permitido pêssego de Categoria II, ver tabelas do Anexo VIII.	Conforme contrato, as frutas devem ter peso unitário de 80 a 120 gramas.
Pimentão Verde	Produto de boa qualidade, isento de podridões e ataques de insetos.	Não há um padrão de seleção oficial. O pimentão deve estar isento de podridões, manchas, ataque de insetos (furos ou injúrias) e sujidades.	Não há um padrão oficial de classificação, contudo o Ceagesp dividiu em 03 tipos de Pimentão Extra para precificar (Extra, Extra A e Extra AA). Adaptando para o RU-UFPEL a classificação para pimentão orgânico deve ter o formato cônico com comprimento mínimo de 10 cm e para pimentão convencional formato cônico e comprimento mínimo de 12 cm.
Repolho Verde	Produto com boa apresentação, sem folhas manchadas (retirar folhas externas e deixar somente as folhas mais claras), tamanhos médios, sem princípio de podridão e sujidades.	Não há um padrão oficial de seleção. O alimento deve estar livre de folhas com manchas ou princípios de podridão que em situação de umidade alta ou água livre faz com que a doença se espalhe rapidamente, perfurações de insetos, podridões e sujidades (Anexo IX). Válido para repolho orgânico e convencional.	Não há um padrão oficial de classificação. Repolho orgânico a partir de 1, 3 Kg até 3 Kg. Repolho convencional a partir de 1,5 Kg até 3,0 Kg.
Rúcula	Molhos com folhas tenras, livres de sujidades, doenças e ataques de insetos, podendo ser dos três grupos: Folha Larga, Cultivada e Selvática.	Não há um padrão oficial de seleção. Molhos com folhas tenras, sem manchas de doenças, em especial mofo-branco, verde intenso, sem folhas amareladas, sujidades e podridões.	Não há um padrão oficial de classificação. Molhos a partir de 300 g ou conforme acordado entre a empresa e o fornecedor

		Molhos podem ser com raízes (ver com adquirente a preferencia)	
Tempero Verde	Molhos com folhas tenras, livres de sujidades, doenças e ataques de insetos, podendo ser de folha lisa ou crespa.	Não há um padrão oficial de seleção. Molhos com folhas tenras, sem manchas de doenças, em especial alternaria (folhas esbranquiçadas e secas de fora pra dentro), verde intenso, sem folhas amareladas, sujidades e podridões. Molhos podem ser com raízes (ver com adquirente a preferencia)	Não há um padrão oficial de classificação. Molhos a partir de 300 g ou conforme acordado entre a empresa e o fornecedor
Tomate "caqui"	Produto com boa maturação, sem podridões, manchas e perfurações por insetos.	Categoria I de acordo com anexo X para tomates convencionais e orgânicos.	Classe 50 para tomates orgânicos e Classe 60 para tomates convencionais de acordo com anexo X, sendo admitido até 10% da Classe 50 para tomates convencionais.
Tomate "paulista"	Produto com boa maturação, sem podridões, manchas e perfurações por insetos.	Em relação a seleção pode ser usado o mesmo padrão do tomate "caqui"	Classe Boca 7 ou Especial conforme anexo XI, sendo permitido até 10% da Classe Pequeno em caixas de tomates convencionais e até 20% em tomates orgânicos.
Tomate "cereja"	Produto com boa maturação, sem podridões, manchas e perfurações por insetos.	Não há padrão oficial de seleção. Os alimentos devem estar com boa maturação, sem estar passado, sem podridões, ataques de insetos e manchas.	Não há padrão de classificação, tamanho com variação natural dentro da mesma variedade, não sendo admitida mistura de variedades de tomates cerejas.
Vagem	Produto tenro, sem mistura de variedades, tendo como grupos mais comuns a Vagem Macarrão e Vagem Manteiga.	Produto tenro, sem mistura de variedades, sem murcha, sem manchas e podridões.	Vagem com tamanhos de 12 a 15 cm, sendo admitido até 10% com tamanhos inferiores ao padrão. Acima de 15 cm não é considerado defeito, desde que esteja tenro.

Fonte: https://ceagesp.gov.br/hortiescolha/padrao-minimo/

ANEXO I - AIPIM IN NATURA – EXEMPLO DE PADRÃO E SANIDADE EM FOTOS:





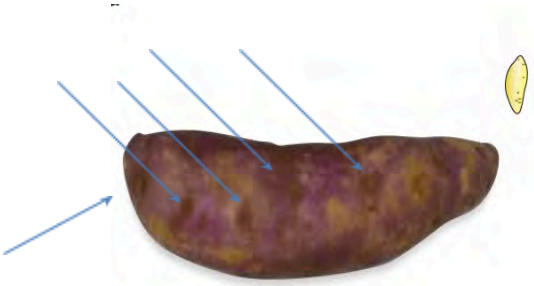
ANEXO II- GLOSSÁRIO DE DEFEITOS DA BATATA DOCE (DESTAQUE PARA DEFEITOS LEVES COM PERCENTUAL TOLERÁVEL):



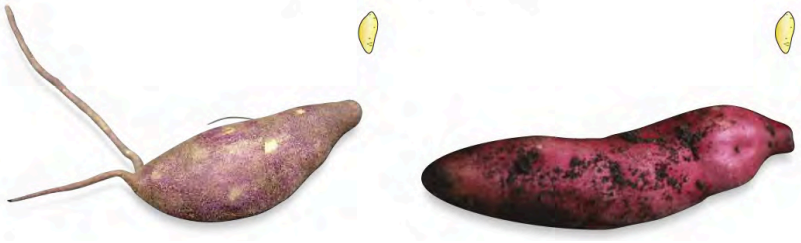
Dano por inseto



Pequenas Injúrias



Defeito de preparação



Defeito de formação





ANEXO III - TABELA DE CLASSIFICAÇÃO DA BATATA INGLESA:

Tabela 1. Classificação dos tubérculos quanto ao comprimento e largura, segundo Portaria nº 69 de 21/02/95 do MAPA.

Classes ou calibres (tamanho: maior diâmetro transversal)	Tipos ou graus (qualidade)
1 - Maior ou igual a 85 mm	1 - Extra
2 - Maior ou igual a 45 mm e menor que 85 mm	2 - Especial
3 - Maior ou igual a 33 mm e menor que 45 mm	3 - Comercial
4 - Menor que 33 mm	4 - Fora do Padrão
-	5 - Desclassificada

O Certificado de Classificação atesta as características do produto apenas na data da emissão deste.

Tabela 2. Limites máximos de defeitos por tipos expressos em porcentagem de peso na amostra.

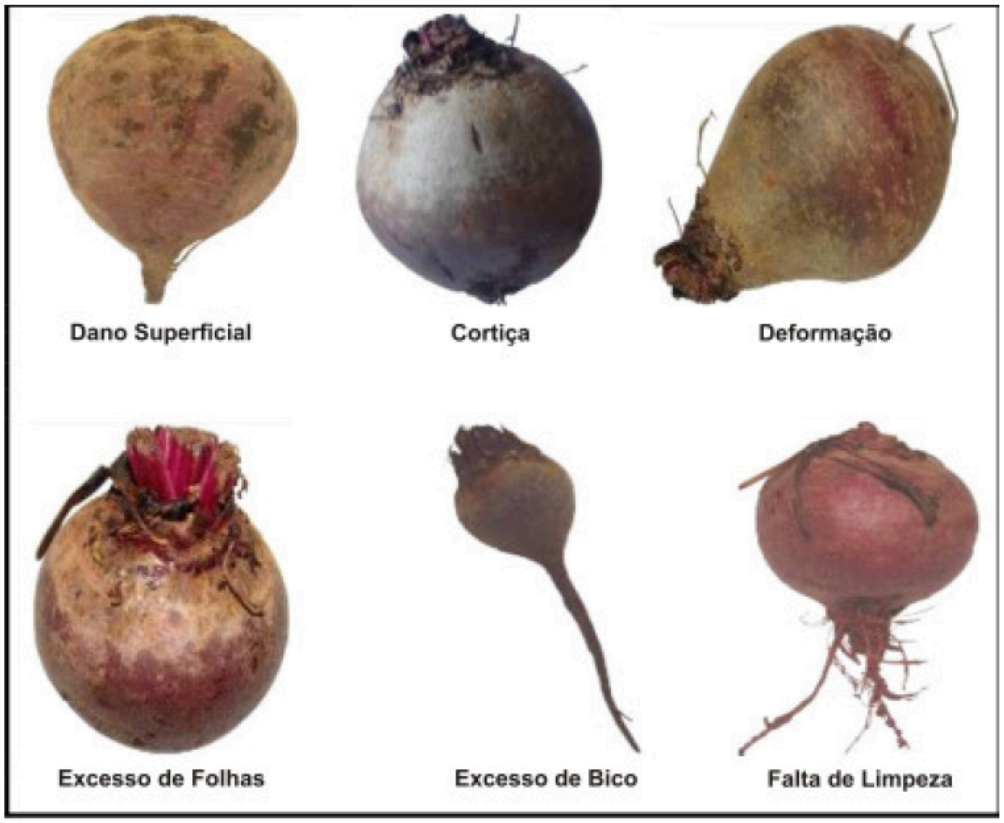
Tipos	Defeitos Graves		Defeitos Gerais				Total Máximo Defeitos
	Podridões	Demais defeitos	Danos profundos*	Vitrificação	Mancha chocolate *	Demais defeitos	
Extra	0,5	1	0,5	0,5	0,5	3	3
Especial	1	3	0,5	0,5	0,5	5	5
Comercial	1	4	1	1	1	7	7

*Segundo a Portaria, esses defeitos não podem exceder a 1,0% no tipo extra e especial e 2,0% no tipo comercial.

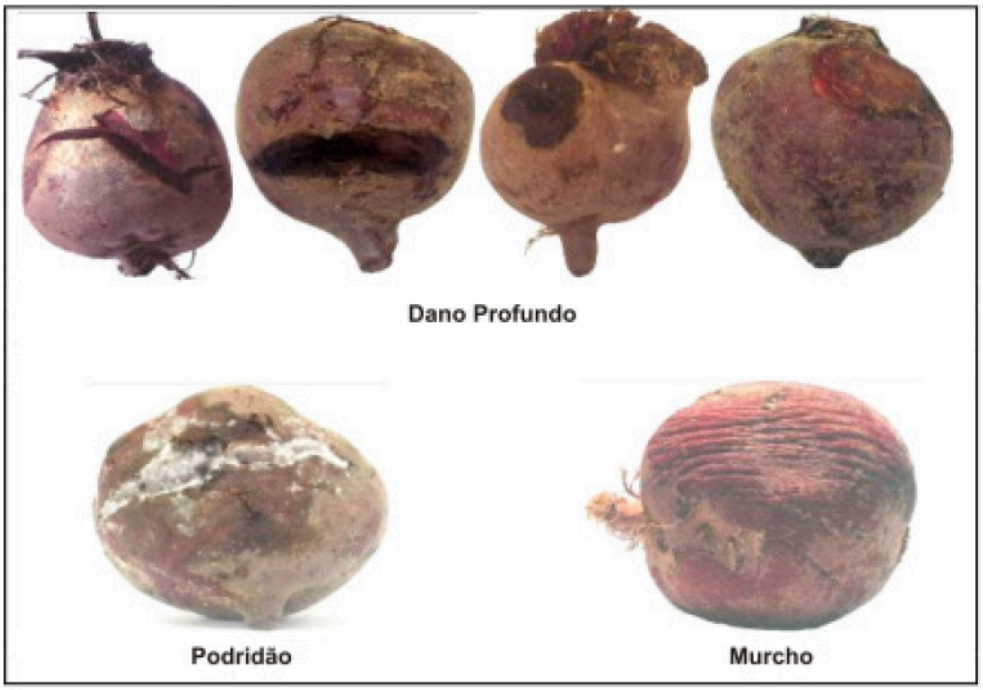
ANEXO IV - SELEÇÃO E CLASSIFICAÇÃO DA BETERRABA

Classe	Calibre (mm)
50	Maior ou igual a 50 e menor que 90
90	Maior ou igual a 90 e menor que 120
120	Maior ou igual a 120

Categoria	Extra	I	II	III
	%			
Defeitos Graves				
Podridão	0	3	5	10
Dano profundo	0	3	5	10
Murcho	0	3	5	10
Total de Defeitos Graves	0	3	5	10
Defeitos Leves				
Descoloração	0	5	15	30
Dano Superficial	10	25	50	100
Excesso de bico	10	25	50	100
Excesso de talo	10	25	50	100
Cortiça	10	25	50	100
Deformado	10	25	50	100
Falta de Limpeza	10	25	50	100
Total de Defeitos Leves	10	25	50	100



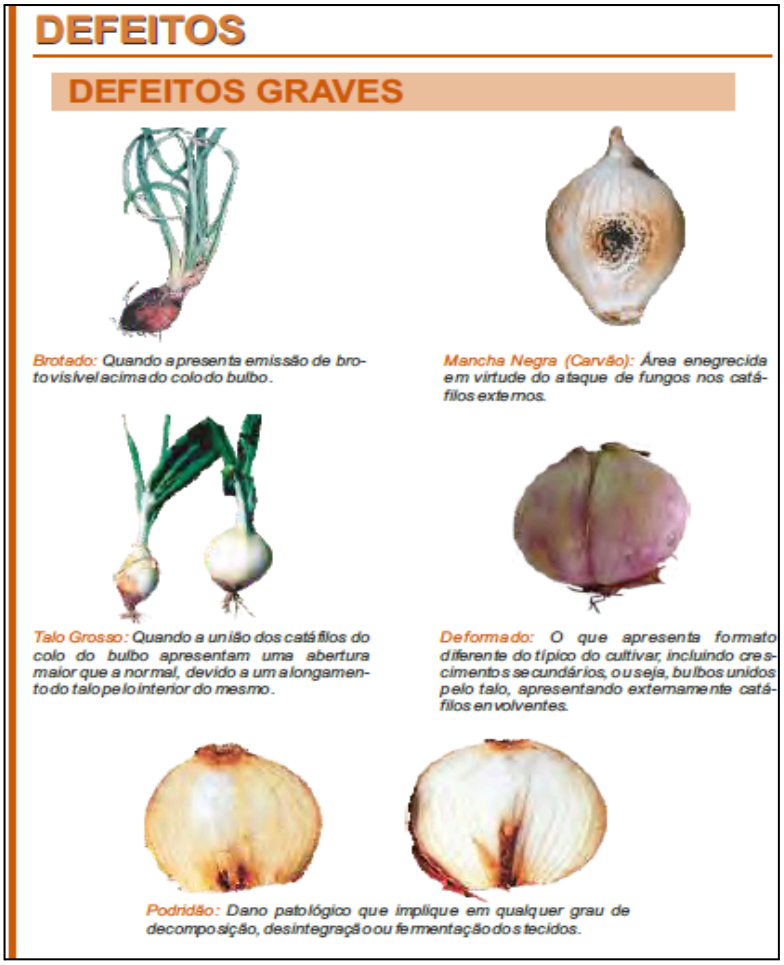
11. Principais defeitos leves observados na beterraba de mesa.



10. Principais defeitos graves observados na beterraba de mesa.

ANEXO V - SELEÇÃO E CLASSIFICAÇÃO DE CEBOLA





ANEXO VI - SELEÇÃO E CLASSIFICAÇÃO DE CENOURAS

CLASSIFICAÇÃO: CLASSES DE CENOURA

CLASSE OU COMPRIMENTO



10
≥10cm <14cm



14
≥14cm <18cm



18
≥18cm <22cm



22
≥22cm <26cm

As raízes com comprimento igual ou acima de 26 cm estarão na classe 26 (≥ 26 cm).

Admite-se até 10% de mistura de classes, pertencentes às classes imediatamente inferior ou superior, numa mesma embalagem. A variação do diâmetro dentro da mesma classe não deverá ser superior a 10 mm.

SELEÇÃO DE CENOURAS: DEFEITOS LEVES, GRAVES E CATEGORIAS

DEFEITOS LEVES



Corte inadequado do caule



Ombro verde / roxo (< 10% da área)

Dano mecânico (< 10% da área ou 3mm de profundidade)



Manchas

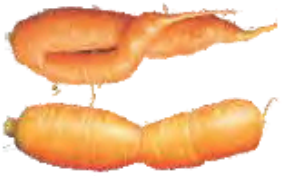


Presença de radicela

DEFEITOS GRAVES



Podridão mole



Deformação



Podridão seca



Ombro verde / roxo (> 10% da área)



Lenhosa



Murcha



Rachada



Dano mecânico (> 10% da área ou >3mm de profundidade)



Injúria por pragas ou doenças

O quadro abaixo estabelece os limites de tolerância de defeitos graves e leves para cada categoria de qualidade e permite a classificação em:

DEFEITOS	EXTRA	CAT I	CAT II	CAT III
Podridão mole	0	0	1	3
Deformação	0	1	3	5
Podridão seca	0	1	2	5
Ombro verde ou roxo > 10%	2	3	4	6
Lenhosa	1	2	3	4
Murcha	0	2	3	4
Rachada	0	1	2	5
Dano mecânico > 10% ou > 3mm	1	2	3	5
Injúria por pragas ou doenças	0	1	3	5
Total de defeitos graves	3	6	10	20
Total de defeitos leves	4	10	25	100
Total geral	6	10	25	100*

* No caso da Categoria III, o comprador poderá exigir do vendedor do lote a discriminação dos defeitos leves que enquadram o lote nessa categoria.

As cenouras deverão apresentar as características do cultivar bem definidas, serem sãs, inteiras, limpas e livres de umidade externa.

ANEXO VII - SELEÇÃO E CLASSIFICAÇÃO DE LARANJAS

Defeitos não permitidos



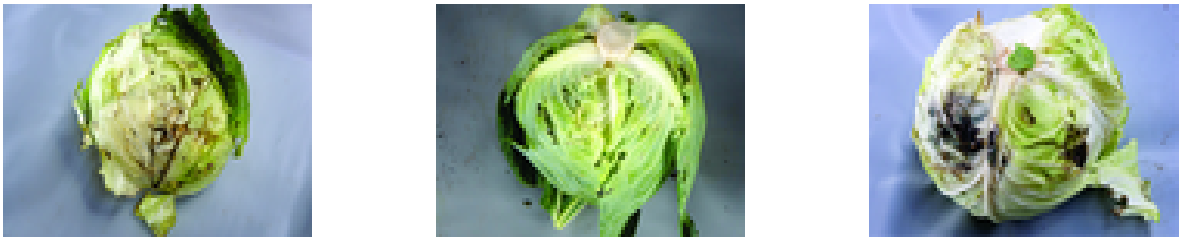
Podridão | Dano por praga | Ferimento | Murcho | Imaturo

ANEXO VIII - SELEÇÃO E CLASSIFICAÇÃO DO PÊSSEGO

Limite de frutos com defeitos graves e leves, em % de frutos do lote, por categoria.

Defeitos	Categoria		
	Extra	I	II
Podridão 1	0	0	2
Podridão 2	0	1	2
Dano não cicatrizado	0	1	2
Queimado pelo sol	0	1	2
Sobremaduro	1	5	10
Outros defeitos graves	1	5	10
Total de defeitos graves	1	5	10
Total de defeitos leves	5	15	100
Total de defeitos	5	15	100

ANEXO IX - DEFEITOS NÃO ACEITOS EM REPOLHOS.



Ferimento | Dano por praga | Podridão

ANEXO X - CLASSES E CATEGORIAS DE TOMATE “CAQUI”

CAQUI **GAÚCHO** **ITALIANO** **CEREJA**









Limites de defeitos leves e graves por categoria em porcentagem (%)				
Categoria	**Extra**	**I**	**II**	**III**
Podridões	0	1	2	3
Outros defeitos graves	0	2	5	10
Total de defeitos graves	**0**	**2**	**5**	**10**
Defeitos leves	5	10	20	100
Total de defeitos leves	**5**	**10**	**20**	**100**
Total de defeitos graves e leves	**5**	**10**	**20**	**100**
Mancha profunda nível 1	1	5	100	100
Mancha profunda nível 2	0	1	10	100
Mancha difusa nível 1	1	5	100	100
Mancha difusa nível 2	0	1	10	100
Total de manchas	**1**	**5**	**100**	**100**

Classe	Diâmetro Equatorial (mm)
0	Menor que 40
40	Maior ou igual a 40 até 50
50	Maior ou igual a 50 até 60
60	Maior ou igual a 60 até 70
70	Maior ou igual a 70 até 80
80	Maior ou igual a 80 até 90
90	Maior ou igual a 90 até 100
100	Maior que 100

ANEXO XI- CLASSIFICAÇÃO DE TOMATE ITALIANO

Tomate *(Solanum lycopersicum* L.)

O tomate do grupo Italiano possui como principal característica o formato oblongo, com a razão entre diâmetro equatorial/ diâmetro longitudinal maior que 1,15. (Tabela 2).

Tabela 2. Classes para o Tomate Italiano na CEASA-DF

Classe	Diâmetro Equatorial (mm)
Extra	Entre 55 e 65
Boca 7/ Especial	Entre 45 e 55
Pequeno	Menor que 45

Fonte: Dados CEASA- DF

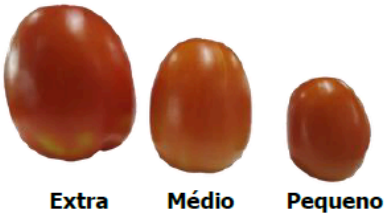


Imagem 9. Comparação entre classes de Tomate Italiano

NOTA TÉCNICA: QUALQUER DIVERGÊNCIA NO PADRÃO DE SELEÇÃO E CLASSIFICAÇÃO IDENTIFICADO PELA EMPRESA ADQUIRENTE DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO E OS FORNECEDORES DA AGRICULTURA FAMILIAR DEVE SER CHAMADA A FISCAL DE CONTRATOS PARA VERIFICAÇÃO DA DIVERGÊNCIA E PARECER SOBRE O CUMPRIMENTO DOS PADRÕES DE SELEÇÃO E CLASSIFICAÇÃO ESTABELECIDOS NESSE DOCUMENTO.