

31981R1292

L 129/38

ОФИЦИАЛЕН ВЕСТНИК НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ

15.5.1981

РЕГЛАМЕНТ (ЕИО) № 1292/81 НА КОМИСИЯТА**от 12 май 1981 година****относно определяне на стандартите за качество на праз, патладжани и тиквички**

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

като взе предвид Договора за създаване на Европейската икономическа общност,

Член 1

като взе предвид Регламент (ЕИО) № 1035/72 на Съвета от 18 май 1972 г. за общата организация на пазара на плодове и зеленчуци ⁽¹⁾, последно изменен с Регламент (ЕИО) № 1116/81 ⁽²⁾, и по-специално член 2, параграф 2 от него,

1. Стандартите за качество на праз (подпозиция ex 07.01 J от Общата митническа тарифа) и патладжани и тиквички (подпозиция ex 07.01 T от Общата митническа тарифа) са определени съответно в приложения I, II и III към настоящия регламент.

като има предвид, че към приложение I към Регламент (ЕИО) № 1035/72, в което се изброяват продуктите, които трябва да бъдат доставени пресни на потребителя и които трябва да отговарят на стандартите за качество, с Регламент (ЕИО) № 1208/79 ⁽³⁾ и Регламент (ЕИО) № 1315/80 ⁽⁴⁾ се добавят съответно праз и патладжани и тиквички;

2. Тези стандарти се прилагат на всички етапи от търговията, при условията, предвидени в Регламент (ЕИО) № 1035/72.

като има предвид, че, следователно, е необходимо да се определят такива стандарти за качество за тези продукти;

Въпреки това, на всички етапи след експедирането, по отношение на предписанията на стандартите, продуктите могат да проявяват:

— незначителна загуба на свежест и твърдост, и/или

— незначителни изменения, дължащи се на развитието им и на нетрайния им характер.

като има предвид, че стандартите трябва да са приложими на всички етапи от търговията; като има предвид, че транспортирането на голямо разстояние, складирането за определен период от време или различните операции по манипулиране, на които са подложени продуктите, могат да причинят известни изменения в резултат на биологичното развитие на продуктите или на нетрайния им характер; като има предвид, че, следователно, тези изменения трябва да бъдат взети предвид при прилагането на стандартите на различните етапи от търговията след експедирането;

Член 2

Настоящият регламент влиза в сила на третия ден след публикуването му в Официален вестник на Европейските общности.

Той се прилага, считано от:

като има предвид, че мерките, предвидени в настоящия регламент, са в съответствие със становището на Управителния комитет по плодове и зеленчуци,

— 1 август 1981 г. — за праз,

— 1 юли 1981 г. — за патладжани и тиквички.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави-членки.

Съставено в Брюксел на 12 май 1981 година.

За Комисията

Poul DALSGER

Член на Комисията

⁽¹⁾ ОВ L 118, 20.5.1972 г., стр. 1.

⁽²⁾ ОВ L 118, 30.4.1981 г., стр. 1.

⁽³⁾ ОВ L 153, 21.6.1979 г., стр. 1.

⁽⁴⁾ ОВ L 134, 31.5.1980 г., стр. 20.

ПРИЛОЖЕНИЕ I

СТАНДАРТИ ЗА КАЧЕСТВО ЗА ПРАЗ

I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ НА ПРОДУКТА

Стандартите за качество на прازа се отнасят за културните сортове от вида *Allium roggum* L., предназначени за консумация в прясно състояние, с изключение на праз за промишлена преработка.

II. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО КАЧЕСТВОТО

Целта на настоящите стандарти е да определят изискванията за качеството на праз след подготовката и опаковането му.

A. Минимални изисквания

Празът от всички класове, отговарящ на определените изисквания за качество с допустимите отклонения за всеки клас, трябва да бъде:

- цял (това изискване не се отнася обаче за корените или краищата на листата, които могат да бъдат изрязани),
- свеж на външен вид, без увехнали или засъхнали листа,
- да не е достигнал стадия на образуване на семена (подлежи на специалните разпоредби за клас III),
- здрав: не се допуска загнил или развален праз, негоден за консумация,
- чист, практически без видими странични примеси; допуска се обаче полепнала по корените почва,
- без повишена повърхностна влажност, т.е. съответно „подсушен“, ако е бил измит,
- без чужд мирис и/или вкус.

Листата трябва да бъдат гладко отрязани.

Развитието и състоянието на прازа трябва да бъдат такива, че той да може:

- да издържи на транспортиране, товарене и разтоварване,
- да се доставя на местоназначението в добро състояние.

B. Класификация

Празът се класифицира в три класа, описани по-долу:

i) клас I

Празът от този клас трябва да бъде с добро качество. Допускат се, обаче, незначителни дефекти по повърхността, при условие че те не влошават общия външен вид на прازа, качеството, съхраняемостта и търговския вид в опаковката

Бялата част на прازа трябва да бъде не по-малко от една трета от общата дължина или половината от отрязаната част.

ii) клас II

Към този клас се отнася празът, който не може да се отнесе към клас I, но съответства на посочените минимални изисквания.

Бялата част на прازа трябва да бъде не по-малко от една четвърт от общата дължина или една трета от отрязаната част.

iii) клас III ⁽¹⁾

Към този клас се отнася празът, който не може да се отнесе към по-горните класове, но съответства на посочените минимални изисквания за клас II.

Той обаче може да бъде с:

- цветоносно стъбло, ако то не намалява годността на продукта за консумация,
- дефекти в оцветяването и леко набраздяване,
- следи от ръжда,
- следи от почва.

⁽¹⁾ Допълнителен клас по смисъла на член 2, параграф 1 от Регламент (ЕИО) № 1035/72. Прилагането на този клас за качество, или на някои от неговите изисквания, зависи от вземането на решение съгласно член 4, параграф 1 от същия регламент.

III. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО РАЗМЕРА

- i) Размерът се определя по диаметъра на напречното сечение, перпендикулярно на оста на стъблото, над убебелената му част.
Минималният диаметър трябва да бъде 10 мм.
- ii) За клас I диаметърът на най-големия праз не трябва да бъде по-голям от два пъти диаметъра на най-малкия праз в една и съща връзка или опаковка.

IV. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО ДОПУСТИМИТЕ ОТКЛОНЕНИЯ

За всяка опаковка или връзка, предлагана, без да бъде опакована, се разрешават следните допустими отклонения от качеството и размера на прازа, които не отговарят на изискванията за съответния клас.

A. Допустими отклонения от качеството

i) *Клас I*

Допуска се 10 % от броя или теглото на прازа, да не отговарят на изискванията за този клас, но да отговарят на изискванията за клас II или в изключителни случаи — да съответстват на допустимите отклонения за този клас.

ii) *Клас II*

Допуска се до 10 % от броя или теглото на прازа да не отговарят нито на изискванията за този клас, нито на минималните изисквания, с изключение на праз, засегнат от загниване, наранявания или други повреди, което го прави негоден за консумация.

iii) *Клас III*

Допуска се до 15 % от броя или теглото на прازа да не отговарят нито на изискванията за този клас, нито на минималните изисквания, с изключение на праз, засегнат от загниване, наранявания или други повреди, което го прави негоден за консумация.

B. Допустими отклонения за размерите и теглото

Допуска се за всички класове до 10 % от броя или теглото на прازа да не отговарят на посочения минимален диаметър или за клас I — на изискванията за еднородност.

V. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО ТЪРГОВСКИЯ ВИД

A. Еднородност

Съдържанието на всяка опаковка или всяка връзка трябва да бъде еднородно и да се състои от праз с един и същ произход, качество и размери (ако се изисква еднородност по размер) и в значителна степен еднакъв по развитие и оцветяване.

В случая с клас III, е достатъчно произходът да е един и същ.

Видимата част от съдържанието на всяка опаковка или връзка трябва да съответства на съдържанието на цялата опаковка или връзка.

B. Търговски вид

Празът може да бъде предлаган, както следва:

- подреден на правилни редове в опаковката,
- на връзки, със или без опаковка.

B. Опаковка

Празът трябва да бъде опакован по начин, осигуряващ запазването му.

Материалите, използвани от вътрешната страна на опаковката, трябва да бъдат нови, чисти и с такова качество, че да предпазват продукта от външни или вътрешни повреди. Допуска се използването на материали, хартия и етикети, съдържащи търговски обозначения, само когато при отпечатването или залепването им не е използвано токсично мастило или лепило.

В опаковките или във връзките, които не са опаковани, не трябва да има никакви чужди тела.

VI. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО МАРКИРОВКАТА

Всяка единична опаковка или връзка, доставяна в насипно състояние, трябва да съдържа следните данни, нанесени с четливи и неизтриваеми букви на една от външните ѝ видими страни:

А. **Идентификация**

опаковчик
и/или
изпращач

} име и адрес или официално издаден или приет знак за кода.

Б. **Естество на продукта**

— „Праз“, когато съдържанието на опаковката не се вижда отвън.

В. **Произход на продукта**

— Страна, където е произведен, и по желание — наименование на областта, където е произведен, или националното, регионалното или местното наименование.

Г. **Търговски характеристики**

— Клас

— Брой на връзките (ако празът е опакован на връзки и подрепен в кашони).

Д. **Официален знак за контрол (не е задължителен)**

Когато опаковките са под формата на палети, тези данни трябва да бъдат обозначени от едната му страна.

ПРИЛОЖЕНИЕ II

СТАНДАРТИ ЗА КАЧЕСТВО ЗА ПАТЛАДЖАНИ

I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ НА ПРОДУКТА

Стандартите за качество на патладжаните се отнасят за културните сортове от вида *Solanum melongena* L., var. *esculentum*, *insanum*, *ovigerum*, предназначени за консумация в пряко състояние, като се изключват патладжани за промишлена преработка.

В зависимост от формата патладжаните се разделят на:

- „продълговати“,
- „кръгли“.

II. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО КАЧЕСТВОТО

Целта на настоящите стандарти е да определят изискванията за качество за патладжани, след подготовката и опаковането им.

A. Минимални изисквания

Патладжаните от всички класове, отговарящи на определените изисквания за качество с допустимите отклонения за всеки клас, трябва да бъдат:

- цели,
- свежи на външен вид,
- плътни,
- здрави; не се допускат загнили или развалени патладжани, негодни за консумация,
- чисти, практически без видими странични примеси,
- достатъчно развити, без влакнеста или вдървесинена месеста част и без презрели семена,
- с чашка и дръжка, които могат да бъдат незначително увредени,
- без повишена повърхностна влажност,
- без чужд мирис и/или вкус.

Развитието и състоянието на патладжаните трябва да бъдат такива, че те да могат:

- да издържат на транспортиране, товарене и разтоварване,
- да се доставят на местоназначението в добро състояние.

B. Класификация

Патладжаните се класифицират в следните два класа на качество:

i) клас I

Патладжаните от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават типичните характеристики за сорта и да бъдат в оптимална зрялост. Патладжаните трябва да бъдат без петна от слънчев пригор. Допускат се следните незначителни дефекти, при условие че те не влошават общия външен вид на патладжаните, качеството, съхраняемостта и търговския вид в опаковката:

- незначителни дефекти във формата,
- малки изменения в оцветяването,
- незначителни набивания и/или зараснали напуквания с обща повърхност до 3 см².

ii) клас II

Към този клас се отнасят патладжани, които не могат да се отнесат към клас I, но съответстват на посочените минимални изисквания. Допускат се следните дефекти при условие че патладжаните запазват основните характеристики по отношение на качеството, съхраняемостта и търговския вид в опаковката:

- дефекти във формата,
- дефекти в оцветяването,
- незначителни петна от слънчев пригор с обща повърхност до 4 см²,
- незначителни задревели напуквания с обща повърхност до 4 см².

iii) клас III: ⁽¹⁾

В този клас се включват патладжани, които според качеството си не могат да се включат в по-горните класове, но отговарят на изискванията за клас II.

Те могат, обаче:

- да са леко влакнести,
- да имат значително развити семена,
- да имат петна от слънчев пригор с обща повърхност до 6 см²,
- да имат зараснали повърхностни дефекти, с обща повърхност от до 6 см².

III. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО РАЗМЕРА

Размерът на патладжани се определя или:

- по диаметъра на най-голямото напречно сечение, перпендикулярно на надлъжната ос, или
- по теглото.

A. При определяне на размера по диаметъра, минималният размер на патладжаните трябва да бъде: за продълговати патладжани — 40 мм; за кръгли патладжани — 70 мм.

Разликата между най-малкия и най-големия патладжан в една опаковка не трябва да бъде повече от:

- за продълговати патладжани — 20 мм,
- за кръгли патладжани — 25 мм.

B. При определяне на размера по теглото, минималното тегло на патладжаните е фиксирано на 100 грама. Определя се по следната скала:

- от 100 до 300 г, с максимална разлика 75 г между най-малкия и най-големия патладжан в една опаковка,
- от 300 до 500 г, с максимална разлика 100 г между най-малкия и най-големия патладжан в една опаковка,
- над 500 г, с максимална разлика 250 г между най-малкия и най-големия патладжан в една опаковка.

Посочените размери са задължителни за клас I. Минималната дължина на продълговатите патладжани без дръжката трябва да бъде 80 мм.

IV. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО ДОПУСТИМИТЕ ОТКЛОНЕНИЯ

Допускат се отклонения от качеството и размера на патладжаните, които не отговарят на изискванията за съответния клас.

A. Допустими отклонения от качеството

i) *Клас I*

Допуска се до 10 % от броя или теглото на патладжаните да не отговарят на изискванията за този клас, но да отговарят на изискванията за клас II или в изключителни случаи — да съответстват на допустимите отклонения за този клас.

ii) *Клас II*

Допуска се до 10 % от броя или теглото на патладжаните да не отговарят нито на изискванията за този клас, нито на минималните изисквания. Не се допускат загнили или с други повреди патладжани, негодни за консумация.

iii) *Клас III*

Допуска се до 15 % от броя или теглото на патладжаните да не отговарят нито на изискванията за този клас, нито на минималните изисквания. Не се допускат загнили, видимо набраздени, с незараснали пукнатини или с други повреди патладжани, негодни за консумация.

⁽¹⁾ Допълнителен клас по смисъла на член 2, параграф 1 от Регламент (ЕИО) № 1035/72. Прилагането на този клас за качество, или на някои от неговите изисквания, зависи от вземането на решение съгласно член 4, параграф 1 от същия регламент.

Б. Допустими отклонения от размерите и теглотоi) *Клас I*

Допуска се до 10 % от броя или теглото на патладжаните да бъдат над или под посочения размер върху опаковката.

ii) *Класове II и III*

Допуска се до 10 % от броя или теглото на патладжаните да не отговарят на минималния размер. Това е неприложимо за патладжани от всички класове, диаметърът на които е по-малък от минималния диаметър с 5 мм или теглото им е под 90 г.

V. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО ТЪРГОВСКИЯ ВИД**A. Еднородност**

Съдържанието на всяка опаковка трябва да бъде еднородно и да се състои от патладжани с един и същ произход, от един и същи търговски тип, качество и размер (когато определянето на размера е задължително) и в по-голямата си част с еднаква степен на развитие и оцветяване.

В случая с клас III, е достатъчно произходът и търговският тип да са едни и същи.

Продълговатите патладжани в една опаковка трябва да бъдат видимо, в достатъчна степен, еднакви по дължина.

Видимата част от съдържанието на всяка опаковка трябва да съответства на съдържанието на цялата опаковка.

Б. Опаковка

Патладжаните трябва да бъдат опаковани по начин, осигуряващ запазването им.

Материалите, използвани от вътрешната страна на опаковката, трябва да бъдат нови, чисти и с такова качество, че да предпазват продукта от външни или вътрешни повреди. Допуска се използването на материали, хартия и етикети, съдържащи търговски обозначения, само когато при отпечатването или залепването им не е използвано токсично мастило или лепило. В опаковките не трябва да има никакви чужди тела.

VI. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО МАРКИРОВКАТА

Всяка отделна опаковка трябва да съдържа следните данни, нанесени с четливи и неизтриваеми букви на една от външните ѝ видими страни:

A. Идентификация

опаковчик	}	име и адрес или официално издаден или приет знак за кода.
и/или		
изпращач		

Б. Естество на продукта

- „Патладжани“, когато съдържанието на опаковката не се вижда отвън,
- наименование на сорта (не е задължително).

В. Произход на продукта

- Страна, където е произведен, и по желание — наименование на областта, където е произведен, или националното, регионалното или местното наименование.

Г. Търговски характеристики

- клас,
- размер (ако се изисква), изразен чрез:
 - минимален и максимален диаметър, когато размерът се определя по диаметъра,
 - максимално и минимално тегло, когато размерът се определя по теглото.

Д. Официален знак за контрол (не е задължителен)

ПРИЛОЖЕНИЕ III

СТАНДАРТИ ЗА КАЧЕСТВО ЗА ТИКВИЧКИ

I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ НА ПРОДУКТА

Настоящите стандарти се отнасят за тиквички, обрани млади и крехки, преди семената им да са станали твърди, от културните сортове от вида *Cucurbita pepo* L. ⁽¹⁾, които трябва да се доставят на потребителите в прясно състояние, като се изключват тиквички за промишлена преработка.

II. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО КАЧЕСТВОТО

Целта на настоящите стандарти е да определят изискванията за качество за тиквички, след подготовката и опаковането им.

A. Минимални изисквания

Тиквичките от всички класове, отговарящи на определените изисквания за качество с допустимите отклонения за всеки клас, трябва да бъдат:

- цели, с дръжка, която може да бъде леко повредена,
- свежи на външен вид,
- твърди,
- здрави; не се допускат загнили или развалени тиквички, негодни за консумация,
- практически без повреди, причинени от вредители,
- без кухини,
- без напуквания,
- чисти, практически без видими странични примеси,
- достатъчно развити, но без презрели семена (съгласно специалните разпоредби за клас III),
- без повишена повърхностна влажност,
- без чужд мирис и/или вкус.

Развитието и състоянието на тиквичките трябва да бъдат такива, че те да могат:

- да издържат на транспортиране, товарене и разтоварване, и
- да се доставят на местоназначението в добро състояние.

B. Класификация

Тиквичките се класифицират в следните три класа на качество:

i) клас I

Тиквичките от този клас трябва да бъдат с най-високо качество и да притежават всички основни характеристики на сорта. Допускат се обаче следните дефекти, при условие че те не влошават общия външен вид, качеството, тяхната съхраняемост и търговския вид на продукта:

- незначителни дефекти във формата,
- незначителни дефекти в оцветяването,
- съвсем незначителни дефекти по кожата.

Тиквичките трябва да бъдат с дръжка с дължина до 3 см.

ii) клас II

Към този клас се отнасят тиквичките, които не отговарят на изискванията за клас I, но съответстват на посочените минимални изисквания.

Допускат се следните дефекти, при условие че тиквичките запазват основните характеристики по отношение на качеството и търговския вид в опаковката:

- дефекти във формата,
- дефекти в оцветяването,
- незначителен слънчев пригор,
- съвсем незначителни дефекти по кожата, при условие че не пречат на съхраняемостта им.

⁽¹⁾ Тиквички, които имат явно силно развити семена, наричани „magrows“ в Обединеното кралство и Ирландия, не се посочват в този стандарт.

iii) клас III ⁽¹⁾

Към този клас се отнасят тиквичките, които не отговарят на изискванията за по-горните класове, но съответстват на изискванията за клас II. Допускат се обаче:

- развити семена,
- леки следи от почва.

III. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО РАЗМЕРА И ТЕГЛОТО

Размерът на тиквичките се определя:

- по дължината, или
 - по теглото.
- a) Дължината се определя от разстоянието между съединяването на плодната дръжка с плода до върха на плода:
- от 7 см до 14 см включително,
 - над 14 см до 21 см (включително),
 - над 21 см до 30 см.
- b) За определяне на размера по тегло трябва да се спазва следната скала:
- от 50 г до 100 г (включително),
 - над 100 г до 225 г (включително),
 - над 225 г до 450 г.

Спазването на скалата за размера не е задължително за клас III.

IV. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО ДОПУСТИМИТЕ ОТКЛОНЕНИЯ

Допускат се отклонения от качеството и размера на тиквичките за всяка опаковка, които не отговарят на изискванията за съответния клас.

A. Допустими отклонения за качество

i) Клас I

Допуска се до 10 % от броя или теглото на тиквичките да не отговарят на изискванията за този клас, но да отговарят на изискванията за клас II или в изключителни случаи — да съответстват на допустимите отклонения за този клас.

ii) Клас II

Допуска се до 10 % от броя или теглото на тиквичките да не отговарят нито на изискванията за този клас, нито на минималните изисквания, като не се допускат загнили, силно натъртени, с незараснали пукнатини или с други дефекти тиквички, негодни за консумация.

iii) Клас III

Допуска се 15 % от броя или теглото на тиквичките, които не отговарят нито на изискванията за класа, нито на минималните изисквания, с изключение на загнили продукти, явно набраздени, с незараснали пукнатини, или с други дефекти, негодни за консумация.

B. Допустими отклонения от размерите и теглото

i) Класове I и II

Допуска се до 10 % от броя или теглото на тиквичките да бъдат с размер, който е по-малък или по-голям от размера, посочен на опаковката. Това се отнася само за тиквички, чиято дължина или тегло са не повече от 10 % от определените размери в съответната скала.

ii) Клас III

Допуска се 10 % от броя или теглото на тиквички, чиито размери или тегло се различават най-много с 10 % от посочените ограничения.

⁽¹⁾ Допълнителен клас по смисъла на член 2, параграф 1 от Регламент (ЕИО) № 1035/72. Прилагането на този клас за качество, или на някои от неговите изисквания, зависи от вземането на решение съгласно член 4, параграф 1 от същия регламент.

V. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО ТЪРГОВСКИЯ ВИД

A. Еднородност

Съдържанието на всяка опаковка трябва да бъде еднородно и да се състои от тиквички с един и същ произход, качество и размер (когато изискванията за размер и тегло са задължителни). Те трябва да бъдат в значителна степен еднакви по развитие и оцветяване.

За клас III е достатъчно произходът да е еднакъв.

Видимата част от съдържанието на всяка опаковка трябва да съответства на съдържанието на цялата опаковка.

B. Опаковка

Тиквичките трябва да бъдат опаковани по начин, осигуряващ запазването им.

Материалите, използвани от вътрешната страна на опаковката, трябва да бъдат нови, чисти и с такова качество, че да предпазват продукта от външни или вътрешни повреди. Допуска се използването на материали, хартия и етикети, съдържащи търговски обозначения, само когато при отпечатването или залепването им не е използвано токсично мастило или лепило.

В опаковките не трябва да има никакви чужди тела.

VI. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО МАРКИРОВКАТА

Всяка отделна опаковка трябва да съдържа следните данни, нанесени с четливи и неизтриваеми букви на една от външните ѝ видими страни:

A. Идентификация

опаковчик и/или изпращач	} име и адрес или официално издаден или приет знак за кода.
--------------------------------	---

B. Естество на продукта

— „Тиквички“, когато съдържанието на опаковката не се вижда отвън.

B. Произход на продукта

Страна, където е произведен, и по желание — наименование на областта, където е произведен, или националното, регионалното или местното наименование.

Г. Търговски характеристики

— клас,

— размер (когато определянето на размера е задължително), изразен чрез:

— максималната и минималната дължина, при определяне на размера по дължина,

— максималното и минималното тегло, при определяне на размера по тегло.

Д. Официален знак за контрол (не е задължителен).
