

32001R0912

L 129/4

ÚŘEDNÍ VĚSTNÍK EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ

11.5.2001

NAŘÍZENÍ KOMISE (ES) č. 912/2001
ze dne 10. května 2001,
kterým se stanoví obchodní norma pro fazole

KOMISE EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ,

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského společenství,

s ohledem na nařízení Rady (ES) č. 2200/96 ze dne 28. října 1996 o společné organizaci trhu s ovocem a zeleninou⁽¹⁾, naposledy pozměněné nařízením Komise (ES) č. 911/2001⁽²⁾, a zejména na čl. 2 odst. 2 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Fazole jsou v příloze I nařízení (ES) č. 2200/96 uvedeny mezi produkty, pro které musejí být přijaty normy. Nařízení Komise č. 58 o stanovení společných norem jakosti pro některé produkty přílohy I B nařízení č. 23 o postupném zavádění společné organizace trhu s ovocem a zeleninou⁽³⁾, naposledy pozměněné nařízením (ES) č. 2561/1999⁽⁴⁾, bylo mnohokrát změněno, a proto již nezajišťuje právní jasnost.
- (2) Uvedená pravidla je tedy nutné přepracovat a zrušit nařízení č. 58. Za tím účelem by pro zajištění průhlednosti světového trhu měla být vzata v úvahu norma pro fazole doporučená Pracovní skupinou pro normalizaci produktů podléhajících rychlé zkáze a zvyšování jejich jakosti při Evropské hospodářské komisi OSN (EHK/OSN).
- (3) Použití těchto norem se z trhu má za cíl vyloučení produktů neuspokojivé jakosti z trhu, zaměření produkce musí odpovídat požadavkům spotřebitelů a zjednoduší se obchodní vztahy založené na korektní hospodářské soutěži, čímž se přispěje ke zlepšení ziskovosti produkce.
- (4) Normy lze použít na všechna stadia obchodu. Přeprava na velké vzdálenosti, skladování po určitou dobu nebo různá manipulace, které jsou produkty podrobeny, mohou způsobit poškození vyplývající z biologického vývoje těchto produktů nebo jejich větší či menší náchyl-

nosti k rychlé zkáze. Při použití norem ve stadiu obchodu, která následují po odeslání, je nutné brát tato poškození v úvahu. Pouze u produktů kategorie „Extra“, které se třídí a balí mimořádně pečlivě, se musí brát v úvahu snížení čerstvosti a turgidita.

- (5) Opatření tohoto nařízení jsou v souladu se stanoviskem Řídicího výboru pro čerstvé ovoce a zeleninu,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Obchodní norma pro fazole kódu KN 0708 20 je uvedena v příloze.

Norma se použije ve všech stadiích obchodu za podmínek stanovených v nařízení (ES) č. 2200/96.

Ve stadiích následujících po odeslání však mohou produkty vykazovat proti ustanovením normy:

- mírnou ztrátu čerstvosti a turgiditu,
- u produktů zařazených do jiných kategorií než do třídy „Extra“ lehká poškození vyplývající z jejich vývoje a větší či menší náchylnosti ke zkáze.

Článek 2

Zrušuje se nařízení č. 58.

Článek 3

Toto nařízení vstupuje v platnost třetím dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropských společenství*.

Použije se od prvního dne třetího měsíce následujícího po jeho vstupu v platnost.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 10. května 2001.

Za Komisi
Franz FISCHLER
člen Komise

⁽¹⁾ Úř. věst. L 297, 21.11.1996, s. 1.

⁽²⁾ Úř. věst. L 129, 11.5.2001, s. 3.

⁽³⁾ Úř. věst. 56, 7.7.1962, s. 1606/62.

⁽⁴⁾ Úř. věst. L 310, 4.12.1999, s. 7.

PŘÍLOHA

NORMA PRO FAZOLE

I. DEFINICE PRODUKTU

Tato norma se použije na fazole odrůd (kultivarů) *Phaseolus vulgaris* L. a *Phaseolus coccineus* L. určené k dodání v čerstvém stavu, s výjimkou fazolí k vyluštění nebo fazolí určených k průmyslovému zpracování.

II. USTANOVENÍ O JAKOSTI

Cílem normy je stanovit požadavky na jakost pro fazole po úpravě a zabalení.

A. Minimální požadavky

Fazole všech tříd jakosti, s přihlédnutím ke zvláštním ustanovením uvedeným pro jednotlivé třídy jakosti a k dovozeným odchylkám, musí být:

- celé ⁽¹⁾,
- zdravé: nedovolují se produkty napadené hnilobou nebo s takovými vadami, které je činí nevhodnými pro lidskou spotřebu,
- čisté, v podstatě bez viditelných cizorodých látek,
- čerstvého vzhledu,
- bez pergamenu (tvrdého endodermu),
- v podstatě bez škůdců,
- v podstatě bez poškození způsobených škůdci,
- bez nadměrné povrchové vlhkosti,
- bez cizího pachu a/nebo chuti.

Fazole musí být v takovém stadiu vývoje a v takovém stavu, aby:

- snesly dopravu a manipulaci a
- mohla být do místa určení dodána v odpovídající jakosti.

B. Třídy jakosti

Fazole se zařazují do tří níže definovaných tříd:

i) „Extra“ třída

Fazole zařazené do této třídy musí být vynikající jakosti. Musí vykazovat tvar, vyvinutí a zbarvení typické pro danou odrůdu a/nebo obchodní typ.

Musí být:

- napjaté, lehce zlomitelné,
- velmi jemné,
- v podstatě rovné,
- bez vláknů.

Semena, pokud nějaká jsou, musí být malá a jemná. Špičaté lusky však semena mít nesmějí.

Nesmějí být poškozené, s výjimkou velmi lehkých povrchových nedostatků, za podmínky, že tyto nedostatky nepostihují celkový vzhled produktu, jeho jakost, uchování a úpravu do obalů.

ii) Třída I

Fazole zařazené do této třídy musí být dobré jakosti. Musí vykazovat tvar, vyvinutí a zbarvení typické pro danou odrůdu a/nebo obchodní typ.

Musí být:

- napjaté,
- mladé a jemné,
- v podstatě bez vláknů, s výjimkou fazolí na krájení.

Pokud jsou v luscích semena, musí být malá a jemná.

⁽¹⁾ Zhoršení jakosti po sklizni u fazolí (s výjimkou špičatých lusků) se povoluje pouze na konci lusku u stopky a pouze v souladu s dovozenými odchylkami.

Mohou však vykazovat následující lehké nedostatky, za podmínky, že jimi není zasažen celkový vzhled produktu, jakost, uchování a úprava do obalů:

- mírný nedostatek správného tvaru,
- mírný nedostatek správného zbarvení,
- mírné zhoršení povrchu.

iii) *Třída II*

Tato třída zahrnuje fazolové lusky, které nemohou být zařazeny do vyšších tříd, ale odpovídají minimálním níže uvedeným požadavkům.

Musí být:

- patřičně jemné,
- bez rzivých skvrn v případě špičatých fazolových lusků.

Pokud mají semena, nesmí být příliš vyvinutá a musí být patřičně jemná.

Mohou vykazovat následující nedostatky, za podmínky, že si uchovají základní vlastnosti týkající se jakosti, uchování a úpravy:

- nedostatky správného tvaru,
- nedostatky správného zbarvení,
- nedostatky na povrchu,
- vlákna,
- mírné rzivé skvrny, kromě případu špičatých lusků.

III. USTANOVENÍ O VELIKOSTI

Velikost je určena maximální šířkou lasku měřenou v pravém úhlu ke švu.

Třídění podle velikosti je závazné pouze pro špičaté lusky v souladu s následujícím tříděním:

- velmi jemné: šířka lasku nepřesahuje 6 mm,
- jemné: šířka lasku nepřesahuje 9 mm,
- jemné: šířka lasku nepřesahuje 12 mm.

Střední špičaté fazolové lusky nemohou být zařazeny do třídy „Extra“.

IV. DOVOLENÉ ODCHYLKY

Pro produkty neodpovídající požadavkům dané třídy jakosti jsou v každém obalu (pokud se třídí) dovoleny odchylky jakosti a velikosti.

A. Dovolené odchylky jakosti

i) *Třída „Extra“*

5 % počtu nebo hmotnosti fazolek, které neodpovídají požadavkům dané třídy, avšak které odpovídají požadavkům třídy I nebo, výjimečně, přijatých v tolerancích této třídy.

ii) *Třída I*

10 % počtu nebo hmotnosti fazolek, které neodpovídají požadavkům dané třídy, avšak které odpovídají požadavkům třídy II, nebo, výjimečně, přijatých v toleranci této třídy, z nichž je maximálně 5 % počtu nebo hmotnosti fazolek s vláknem u odrůd a/nebo obchodních typů, které by je neměly vykazovat.

Dále maximálně 15 % počtu nebo hmotnosti fazolek (s výjimkou špičatých lusků), jimž chybí stopka a malý zlomek vnější zuzující se části, za podmínky, že lusky zůstaly uzavřené, suché a neztratily správné zbarvení.

iii) *Třída II*

10 % počtu nebo hmotnosti fazolek, které neodpovídají požadavkům na třídu ani na minimální vlastnosti, s výjimkou produktů zasažených *Colletotrichum lindemuthianum* (antraknózou), rzí nebo jinak poškozených takovým způsobem, že nejsou vhodné ke spotřebě.

Dále maximálně 30 % počtu nebo hmotnosti fazolek (s výjimkou špičatých lusků), jimž chybí stopka a malý zlomek vnější zuzující se části, za podmínky, že lusky zůstaly uzavřené, suché a neztratily správné zbarvení.

B. Dovolené odchylky velikosti

U všech tříd (pokud jsou tříděné): 10 % počtu nebo hmotnosti fazolek, které neodpovídají požadavkům na tříděnou velikost.

V. USTANOVENÍ OBCHODNÍ ÚPRAVĚ**A. Jednotnost**

Obsah každého balení musí být jednotný a musí obsahovat pouze fazolky téhož původu, téže odrůdy nebo obchodního typu, jakosti a velikosti (pokud se třídí).

Viditelná část obsahu obalu musí odpovídat zbývajícím částem obsahu obalu.

B. Balení

Fazolky musí být baleny způsobem zajišťujícím náležitou ochranu produktu.

Materiály použité uvnitř obalů musí být nové, čisté a nesmějí způsobovat vnější nebo vnitřní poškození produktu. Povoluje se použití materiálů, a zejména papírů nebo nálepek s obchodními údaji, pokud je tisk nebo štítkování provedeno zdravotně nezávadnou barvou nebo lepidlem.

Balení nesmí obsahovat žádné cizí příměsi.

VI. USTANOVENÍ O OZNAČOVÁNÍ

Každý obal musí být označen na jedné straně následujícími údaji, které musí být uvedeny čitelně, nesmazatelně a tak, aby byly viditelné zvenku:

A. Identifikace

Balírna a/nebo odesílatel: jméno a adresa nebo identifikační symbol úředně vydaný nebo uznaný. Pokud je použit identifikační symbol, musí být údaj „balírna a/nebo odesílatel“ (nebo odpovídající zkratka) uveden v blízkosti tohoto identifikačního symbolu.

B. Druh produktu

- „Fazolky“ a/nebo tržní druh, pokud obsah není viditelný zvenjšku.
- Jméno odrůdy (nepovinné).

C. Původ produktu

- Země původu a případně oblast produkce nebo národní, krajové nebo místní označení původu.

D. Obchodní údaje

- Třída jakosti
- Velikost:
 - u špičatých lusků se uvádí slovy „velni jemné“, „jemné“, „střední“,
 - u jiných fazolek (pokud jsou tříděné) se uvádí minimální a maximální šířka lusku.

E. Úřední kontrolní značka (nepovinná)
