

Dokument ten służy wyłącznie do celów dokumentacyjnych i instytucje nie ponoszą żadnej odpowiedzialności za jego zawartość

► **B**

**ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 912/2001**

**z dnia 10 maja 2001 r.**

**ustanawiające normę handlową w odniesieniu do fasoli**

(Dz.U. L 129 z 11.5.2001, str. 4)

zmienione przez:

	Dziennik Urzędowy		
	nr	strona	data
► <b>M1</b> Rozporządzenie Komisji (WE) nr 46/2003 z dnia 10 stycznia 2003 r.	L 7	61	11.1.2003
► <b>M2</b> zmienione przez Rozporządzenie Komisji (WE) nr 6/2005 z dnia 4 stycznia 2005 r.	L 2	3	5.1.2005
► <b>M3</b> Rozporządzenie Komisji (WE) nr 907/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r.	L 163	50	30.4.2004

**ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 912/2001**

z dnia 10 maja 2001 r.

**ustanawiające normę handlową w odniesieniu do fasoli**

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 2200/96 z dnia 28 października 1996 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku owoców i warzyw <sup>(1)</sup>, ostatnio zmienione rozporządzeniem Komisji (WE) nr 911/2001 <sup>(2)</sup>, w szczególności jego art. 2 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Fasola występuje wśród produktów wymienionych w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 2200/96, w odniesieniu do których należy przyjąć normy. Rozporządzenie Komisji nr 58 ustanawiające wspólne normy jakości w odniesieniu do niektórych produktów wymienionych w załączniku I B do rozporządzenia nr 23 w sprawie stopniowego tworzenia wspólnej organizacji rynku owoców i warzyw <sup>(3)</sup>, ostatnio zmienionego rozporządzeniem (WE) nr 2561/1999 <sup>(4)</sup>, było przedmiotem wielu zmian i przestało zapewniać przejrzystość prawną.
- (2) Normy, o których mowa, powinny zostać zmienione, a rozporządzenie nr 58 uchylone. W tym celu dla zachowania przejrzystości na rynku światowym należy uwzględnić normy w odniesieniu do fasoli rekomendowane przez Grupę Roboczą ds. Normalizacji Produktów Łatwo Psujących się i Rozwoju Jakości przy Europejskiej Komisji Gospodarczej ONZ (EKG/ONZ).
- (3) Stosowanie wymienionych norm powinno spowodować usunięcie z obrotu produktów o nieodpowiedniej jakości, ukierunkowanie produkcji na zaspokajanie wymogów konsumentów oraz ułatwienie handlu opartego na uczciwej konkurencji, wspomagając w ten sposób poprawę rentowności produkcji.
- (4) Normy mają zastosowanie do wszystkich etapów obrotu. Transport na duże odległości, składowanie przez pewien okres oraz różne zabiegi, którym poddawane są produkty, mogą powodować pewne pogorszenie jakości, wynikające z biologicznego rozwoju produktów lub ich podatności na psucie się. Tego rodzaju pogorszenie powinno zostać wzięte pod uwagę przy stosowaniu norm na etapach obrotu następujących po wysyłce. Ponieważ produkty klasy ekstra muszą być szczególnie starannie sortowane i pakowane, w ich przypadku należy uwzględnić jedynie ewentualną utratę świeżości i jędrności.
- (5) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Świeżych Owoców i Warzyw,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

*Artykuł 1*

Normami handlowymi dla fasoli objętej kodem CN 0708 20 są normy określone w Załączniku.

Normę stosuje się na wszystkich etapach obrotu, na warunkach określonych w rozporządzeniu (WE) nr 2200/96.

Jednakże na etapach następujących po wysyłce produkty mogą wykazywać w stosunku do wymogów określonych normą:

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 297 z 21.11.1996, str. 1.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 129 z 11.5.2001, str. 3.

<sup>(3)</sup> Dz.U. 56 z 7.7.1962, str. 1606/62.

<sup>(4)</sup> Dz.U. L 310 z 4.12.1999, str. 7.

**▼B**

- nieznaczny ubytek świeżości i jędrności, oraz
- w przypadku produktów w klasach innych niż klasa ekstra może mieć miejsce nieznaczne pogorszenie jakości spowodowane ich rozwojem i skłonnością do psucia się.

*Artykuł 2*

Rozporządzenie nr 58 traci moc.

*Artykuł 3*

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie trzeciego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od pierwszego dnia trzeciego miesiąca następującego po jego wejściu w życie.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.



## ZAŁĄCZNIK

## NORMA W ODNIESIENIU DO FASOLI

## I. DEFINICJA PRODUKTU

Norma ta ma zastosowanie w odniesieniu do fasoli odmian (uprawnych) wyhodowanych z *Phaseolus vulgaris* L. i *Phaseolus coccineus* L., w stanie świeżym, dostarczanej konsumentowi, z wyłączeniem fasoli przeznaczonej do łuskania lub do celów przetwórstwa przemysłowego.

## II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymogów jakości w odniesieniu do fasoli po jej przygotowaniu i zapakowaniu.

## A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach, z zastrzeżeniem szczególnych przepisów dla każdej klasy i dopuszczalnych tolerancji, fasola musi:

- być cała <sup>(1)</sup>,
- być w dobrym stanie, wyłączony jest produkt zaczynający gnić lub psuć się w taki sposób, że nie nadaje się do spożycia,
- być czysta, praktycznie pozbawiona jakichkolwiek widocznych ciał obcych,
- mieć świeży wygląd,
- być pozbawiona przezroczystej skórki (twarda endoderma),
- być praktycznie wolna od szkodników,
- być praktycznie wolna od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- być wolna od nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej,
- być wolna od obcego zapachu i/lub smaku.

Stopień rozwoju oraz stan fasoli muszą być takie, aby umożliwiały jej:

- wytrzymanie transportu i przeładunku, oraz
- przybycie w zadowalającym stanie do miejsca przeznaczenia.

## B. Klasyfikacja

Fasolę klasyfikuje się w trzech klasach określonych poniżej.

i) *Klasa ekstra*

Fasola w tej klasie musi być najwyższej jakości. Kształt, stadium rozwoju, zabarwienie muszą wykazywać cechy charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego.

Fasola ta musi być:

- jędrna, pozwalająca się łatwo odrywać,
- bardzo delikatna,
- prawie prosta,
- bezwłóknista.

Jeżeli występują nasiona, muszą być małe i miękkie. Jednakże fasola karłowata musi być bez nasion.

Fasola musi być wolna od uszkodzeń, dopuszcza się bardzo nieznaczne, powierzchniowe uszkodzenia, pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość i prezentację w opakowaniu.

ii) *Klasa I*

Fasola w tej klasie powinna być dobrej jakości. Kształt, stadium rozwoju, zabarwienie muszą wykazywać cechy charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego.

Fasola ta musi być:

- jędrna,
- młoda i delikatna,

<sup>(1)</sup> W związku ze zbiorem (z wyłączeniem fasoli karłowatej) dopuszcza się stopień uszkodzenia końcówki łodygi tylko w zakresie ustanowionych dopuszczalnych tolerancji.

▼ **B**

- praktycznie bezwłóknista, obecność włókien dopuszcza się, gdy fasola jest przeznaczona do krojenia.

Jeżeli występują nasiona, powinny być małe i miękkie.

Jednakże dopuszcza się poniższe niewielkie wady, pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość i prezentację w opakowaniu:

- niewielka wada kształtu,
- niewielka wada zabarwienia,
- niewielka wada skórki.

iii) *Klasa II*

Do tej klasy zalicza się fasolę, która nie kwalifikuje się do włączenia do wyższych klas jakości, lecz spełnia poniższe wymagania minimalne.

Fasola ta musi być:

- w miarę delikatna,
- w przypadku fasoli karłowatej musi być ona wolna od rdzawych plam.

Jeżeli występują nasiona, nie powinny być zbyt duże i muszą być w miarę miękkie.

Dopuszcza się poniższe wady, pod warunkiem że fasola zachowuje swoje zasadnicze cechy co do jakości, trwałości i prezentacji:

- wada kształtu,
- wada zabarwienia,
- wada skórki,
- występowanie włókien,
- w przypadku fasoli karłowatej dopuszcza się niewielkie rdzawe plamy.

## III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość fasoli ustala się na podstawie maksymalnej szerokości strąka mierzonej pod kątem prostym w stosunku do szwu.

Sortowanie według wielkości jest obowiązkowe tylko w przypadku fasoli karłowatej zgodnie z następującą klasyfikacją:

- bardzo drobna: szerokość strąka nieprzekraczająca 6 mm,
- drobna: szerokość strąka nieprzekraczająca 9 mm,
- średnia: szerokość strąka nieprzekraczająca 12 mm.

Fasola karłowata o średniej wielkości nie może być sprzedawana w klasie ekstra.

## IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

W każdym z opakowań dopuszcza się tolerancje w odniesieniu do jakości i wielkości (jeżeli sortowane według wielkości) produktów niespełniających wymagań ustalonych dla danej klasy.

## A. Tolerancje dotyczące jakości

i) *Klasa ekstra*

5 % liczbowo lub wagowo fasoli niespełniającej wymagań danej klasy, ale spełniającej wymagania dla klasy I lub, wyjątkowo, mieszczącej się w przedziale tolerancji dla tej klasy.

ii) *Klasa I*

10 % liczbowo lub wagowo fasoli niespełniającej wymagań danej klasy, ale spełniającej wymagania dla klasy II lub, wyjątkowo, mieszczącej się w przedziale tolerancji dla tej klasy. W granicach tej tolerancji maksymalnie 5 % liczbowo lub wagowo fasoli może posiadać włókna, w przypadku gdy fasola ta należy do odmiany i/lub typu handlowego, które powinny być bezwłókniste.

Ponadto nie więcej niż maksimum 15 % liczbowo lub wagowo fasoli (z wyjątkiem fasoli karłowatej) może nie posiadać łądyżki i niewielkiego fragmentu wąskiej części szyjki (strąka), pod warunkiem że strąki te pozostają zamknięte, suche i nieodbarwione.

**▼ B**iii) *Klasa II*

10 % liczbowo lub wagowo fasoli niespełniającej ani wymogów danej klasy, ani wymogów minimalnych, z wyjątkiem fasoli porażonej *Colletotrichum lindemuthianum* (brunatna plamistość fasoli), gnijącej lub psującej się w inny sposób powodujący, że fasola nie nadaje się do spożycia.

Ponadto nie więcej niż maksimum 30 % liczbowo lub wagowo fasoli (z wyjątkiem fasoli karłowatej) może nie posiadać łodyżki i niewielkiego fragmentu wąskiej części szyjki (strąka), pod warunkiem że strąki te pozostają zamknięte, suche i nieodbarwione.

**B. Tolerancje dotyczące wielkości**

We wszystkich klasach (jeżeli sortowane według wielkości): 10 % liczbowo lub wagowo fasoli niespełniającej wymogów dotyczących wielkości.

**V. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI****A. Jednorodność**

Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna, opakowanie musi zawierać fasolę tego samego pochodzenia, tej samej odmiany lub typu handlowego, jakości i wielkości (jeżeli sortowane według wielkości).

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości opakowania.

**▼ M1**

Bez naruszania dotychczasowych przepisów w tym zakresie produkty objęte niniejszym rozporządzeniem mogą być mieszane, w opakowaniach przeznaczonych do sprzedaży ► **M2** o wadze netto równej trzem kilogramom lub mniejszej ◀, z różnymi rodzajami świeżych owoców i warzyw na warunkach przewidzianych w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 48/2003 <sup>(1)</sup>.

**▼ B****B. Opakowanie**

Fasola musi być pakowana w taki sposób, aby produkt był odpowiednio chroniony

Materiały użyte wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, aby zapobiegały jakimkolwiek zewnętrznym lub wewnętrznym uszkodzeniom produktu. Stosowanie materiałów, w szczególności papieru lub pieczęci ze specyfikacją handlową, jest dozwolone, pod warunkiem że nadruk lub etykieta zostały wykonane nietoksycznym tuszem lub klejem.

Opakowania muszą być wolne od wszelkich ciał obcych.

**▼ M3**

Naklejki umieszczone indywidualnie na produktach nie mogą, po usunięciu, pozostawiać widocznych śladów kleju ani prowadzić do uszkodzeń skórki.

**▼ B****VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE OZNACZEŃ**

Każde opakowanie musi mieć zaznaczone następujące dane szczegółowe umieszczone po tej samej stronie, oznakowane w sposób czytelny i trwałe oraz widoczne z zewnątrz.

**▼ M3****A. Identyfikacja**

Nazwa i adres podmiotu pakującego i/lub wysyłającego Wzmiankę tę można zastąpić:

- dla wszystkich opakowań z wyjątkiem opakowań indywidualnych, oficjalnie wydanym lub zaaprobowanym oznaczeniem kodu określającego podmiot pakujący i/lub wysyłający, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „Podmiot pakujący i/lub wysyłający” (lub odpowiednich skrótów);
- dla wyłącznie opakowań indywidualnych, nazwą i adresem sprzedawcy mającego swoją siedzibę w ramach Wspólnoty, umieszczonymi w bliskim sąsiedztwie określenia „Pakowane dla:” lub określenia równoważnego. W tym przypadku etykieta powinna zawierać

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 7 z 11.1.2003, str. 65.

**▼ M3**

kod określający podmiot pakujący i/lub wysyłający. Sprzedawca powinien podać wszelkie informacje potrzebne jednostce kontrolującej co do znaczenia tego kodu.

**▼ B****B. Rodzaj produktu**

- „fasola” i/lub typ handlowy, jeżeli zawartość opakowania nie jest widoczna z zewnątrz,
- nazwa odmiany (nieobowiązkowo).

**C. Pochodzenie towaru**

- kraj pochodzenia i, nieobowiązkowo, region uprawy lub krajowa, regionalna albo lokalna nazwa miejsca.

**D. Specyfikacje handlowe**

- klasa,
- wielkość:
  - dla fasoli karłowatej wskazana za pomocą wyrazów: „bardzo drobna”, „drobna” lub „średnia”;
  - dla innych odmian fasoli (jeżeli sortowane według wielkości) wskazana za pomocą minimalnej i maksymalnej szerokości strąka.

**E. Znak kontroli urzędowej (nieobowiązkowo)****▼ M3**

Na opakowaniach zbiorczych nie muszą być umieszczone szczegóły wymienione w pierwszym akapicie, jeżeli opakowania te zawierają opakowania detaliczne, wyraźnie widoczne z zewnątrz, a na każdym z opakowań detalicznych umieszczone są te szczegóły. Na opakowaniach takich nie mogą być umieszczone żadne wskazówki wprowadzające w błąd. Jeżeli opakowania te umieszczone są na paletach, szczegóły te podaje się na informacji umieszczonej w czytelnym miejscu na co najmniej dwóch stronach palety.