

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

► **B**

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 843/2002

z dnia 21 maja 2002 r.

ustanawiające normę handlową dla truskawek i zmieniające rozporządzenie (EWG) nr 899/87

(Dz.U. L 134 z 22.5.2002, str. 24)

zmienione przez:

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



ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 843/2002

z dnia 21 maja 2002 r.

ustanawiające normę handlową dla truskawek i zmieniające rozporządzenie (EWG) nr 899/87

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 ⁽¹⁾, ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 545/2002 ⁽²⁾, w szczególności jego art. 2 ust. 2 i art. 3 ust. 3 lit. c),

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Truskawki znajdują się wśród produktów wymienionych w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 2200/96, dla których należy przyjąć normy. Rozporządzenie Komisji (EWG) nr 899/87 z dnia 30 marca 1987 r. ustanawiające normy jakości dla wiśni i czereśni oraz truskawek ⁽³⁾, ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 888/97 ⁽⁴⁾, zostało zmienione i już nie zapewnia przejrzystości prawnej.
- (2) W celu uzyskania przejrzystości, przepisy w sprawie truskawek należy oddzielić od przepisów w sprawie innych produktów objętych rozporządzeniem (EWG) nr 899/87. W tej sytuacji, w celu zachowania przejrzystości rynku światowego, należy uwzględnić normę dla truskawek zalecaną przez Grupę Roboczą ds. Normalizacji Produktów Łatwo Psujących się i Poprawy Jakości Europejskiej Komisji Gospodarczej Organizacji Narodów Zjednoczonych. W związku z tym, należy ponownie opracować przepisy dotyczące truskawek oraz zmienić rozporządzenie (EWG) nr 899/87.
- (3) Stosowanie nowych norm powinno usunąć z rynku produkty o niezadowalającej jakości, dostosować produkcję do wymagań konsumenta oraz ułatwić handel oparty na uczciwej konkurencji, przyczyniając się tym samym do poprawy rentowności.
- (4) Normy stosowane są na wszystkich etapach obrotu. Transport na duże odległości, składowanie przez pewien okres i różne procesy, którym są poddawane produkty, mogą powodować pewne pogorszenie, wynikające z rozwoju biologicznego produktów lub ich podatności na psucie się. Pogorszenie takie powinno być brane pod uwagę przy stosowaniu normy na etapach obrotu następujących po wysyłce. Ponieważ przy sortowaniu i pakowaniu produktów klasy ekstra należy zachować szczególną ostrożność, w tym przypadku uwzględnia się jedynie utratę świeżości i turgoru.
- (5) W przypadku truskawek jednym z minimalnych wymagań jest wystarczająca dojrzałość. Istniejące dane naukowe i techniczne nie pozwalają na określenie pewnych i obiektywnych kryteriów oceny dla tego wymogu.
- (6) W regionach produkcyjnych Finlandii i Danii tradycją stało się sprzedawanie truskawek bez kielicha w przypadku odmian, które łatwo tracą kielichy podczas zbioru. Te dwa Państwa Członkowskie wystąpiły, zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 2200/96, z wnioskiem, aby truskawki produkowane i spożywane w tych regionach nie musiały spełniać norm. W związku z tym, w niniejszym rozporządzeniu należy przewidzieć odstępstwo.
- (7) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Świeżych Owoców i Warzyw,

⁽¹⁾ Dz.U. L 297 z 21.11.1996, str. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 84 z 28.3.2002, str. 1.

⁽³⁾ Dz.U. L 88 z 31.3.1987, str. 17.

⁽⁴⁾ Dz.U. L 126 z 17.5.1997, str. 11.



PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Norma handlowa dla truskawek objętych kodem CN 0810 10 00 określona jest w Załączniku.

Normę stosuje się na wszystkich etapach obrotu, zgodnie z warunkami określonymi w rozporządzeniu (WE) nr 2200/96.

Jednakże, na etapach następujących po wysyłce, produkty mogą wykazywać w stosunku do wymagań normy:

- a) niewielką utratę świeżości i turgoru;
- b) w odniesieniu do produktów zakwalifikowanych do klas innych niż klasa ekstra niewielkie pogorszenie, spowodowane ich rozwojem i podatnością na psucie się.

Artykuł 2

1. Niezależnie od przepisów niniejszego rozporządzenia, w regionach produkcyjnych Finlandii i Danii odmiany truskawek, które podczas zbioru łatwo tracą kielichy, mogą być sprzedawane bez kielichów.

2. Dla celów stosowania ust. 1, każde opakowanie lub partię towaru należy opatrzyć, oprócz innych wymaganych oznaczeń, następującymi oznaczeniami:

- w języku fińskim:
„myydään ainoastaan ... (region produkcji)”,
- w języku duńskim:
„må kun sælges i ... (region produkcji)”,
- w języku szwedzkim:
„får endast säljas i ... (region produkcji)”.

Artykuł 3

W rozporządzeniu (EWG) nr 899/87 wprowadza się następujące zmiany:

- a) tytuł otrzymuje brzmienie: „Rozporządzenie Komisji (EWG) nr 899/87 z dnia 30 marca 1987 r. ustanawiające normy jakości dla wiśni i czereśni”;
- b) artykuł 1 ust. 1 otrzymuje brzmienie:
„1. Norma handlowa w odniesieniu wiśni i czereśni objętych pozycją CN 0809 20 95 określona jest w Załączniku”;
- c) skreśla się załącznik II;
- d) w załączniku I, wyrazy „Załącznik I” zastępuje się wyrażeniem „Załącznik”.

Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego 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 DLA TRUSKAWEK

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do truskawek odmian (uprawnych) wyhodowanych z rodzaju *Fragaria L.*, dostarczanych konsumentowi w stanie świeżym, z wyłączeniem truskawek przeznaczonych do celów przetwórstwa przemysłowego.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymagań jakościowych dla truskawek, po ich przygotowaniu i opakowaniu.

A. Minimalne wymagania

We wszystkich klasach, z zastrzeżeniem szczególnych przepisów dla każdej klasy i przyznanych tolerancji, truskawki muszą być:

- w stanie nienaruszonym,
- zdrowe; wyklucza się produkt z objawami gnicia lub zepsucia, które powodują jego nieprzydatność do spożycia,
- czyste, praktycznie pozbawione jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
- o świeżym wyglądzie, ale nie myte,
- praktycznie wolne od szkodników,
- praktycznie pozbawione uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- z kielichem (z wyjątkiem truskawek dzikich); kielich i szypułka (jeżeli są) muszą być świeże i zielone,
- pozbawione nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
- wolne od wszelkich obcych zapachów i/lub smaków.

Truskawki muszą być zbierane z zachowaniem ostrożności.

Muszą być wystarczająco rozwinięte oraz dostatecznie dojrzałe. Stopień ich rozwoju i stan musi być taki, aby mogły one:

- wytrzymać transport i przeładunek, oraz
- dotrzeć do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

B. Klasyfikacja

Truskawki dzieli się na trzy klasy, które zostały określone poniżej:

i) *Klasa ekstra*

Truskawki tej klasy muszą odznaczać się najwyższą jakością. Muszą być charakterystyczne dla danej odmiany.

Muszą mieć zdrowy wygląd, pozwalający na identyfikację danej odmiany.

Muszą być wolne od zanieczyszczenia glebą.

Muszą być pozbawione wszelkich wad, z wyjątkiem bardzo drobnych wad powierzchniowych, pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości i wyglądu w opakowaniu.

ii) *Klasa I*

Truskawki tej klasy muszą odznaczać się dobrą jakością. Zabarwienie i kształt muszą być charakterystyczne dla danej odmiany.

Dopuszcza się jednakże następujące drobne wady, pod warunkiem, że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości i wyglądu w opakowaniu:

- drobna wada kształtu,
- biała plamka, nie większa niż jedna dziesiąta część powierzchni owocu,
- drobne powierzchniowe wady spowodowane uciskiem.

Muszą być wolne od zanieczyszczenia glebą.

▼ **B**iii) *Klasa II*

Klasa ta obejmuje truskawki, które nie kwalifikują się do włączenia do wyższych klas, lecz spełniają wyżej wymienione minimalne wymagania.

Dopuszcza się występowanie następujących wad, pod warunkiem że truskawki zachowują swoje zasadnicze cechy charakterystyczne dla jakości, zachowania jakości i wyglądu:

- wady kształtu,
- biała plamka, nie większa niż jedna piąta część powierzchni owocu,
- drobne suche wgniecenie, nie mające tendencji do rozprzestrzeniania się,
- drobne ślady gleby.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość ustala się na podstawie maksymalnej średnicy przekroju poziomego.

Minimalna wielkość truskawek musi wynosić:

- klasa ekstra: 25 mm,
- klasy I i II: 18 mm.

Minimalna wielkość dla truskawek dziko rosnących nie jest określona.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

W każdym opakowaniu dopuszcza się tolerancje w odniesieniu do jakości i wielkości produktu, który nie spełnia wymagań określonych dla danej klasy.

A. **Tolerancje dotyczące jakości**i) *Klasa ekstra*

5 % według ilości lub wagi truskawek nie spełniających wymagań dla danej klasy, lecz spełniających wymagania dla Klasy I albo, w wyjątkowych przypadkach, mieszczących się w granicach tolerancji dla danej klasy. W tych 5 % dopuszcza się nie więcej niż 2 % owoców zepsutych.

ii) *Klasa I*

10 % według ilości lub wagi truskawek nie spełniających wymagań dla danej klasy, lecz spełniających wymagania dla Klasy II albo, w wyjątkowych przypadkach, mieszczących się w granicach tolerancji dla danej klasy. W tych 10 % dopuszcza się nie więcej niż 2 % owoców zepsutych.

iii) *Klasa II*

10 % według ilości lub wagi truskawek nie spełniających wymagań dla danej klasy ani wymagań minimalnych, z wyjątkiem produktu dotkniętego procesem gnilnym, z poważnymi wgnieceniami czy z innymi oznakami zepsucia, powodującymi nieprzydatność produktu do spożycia. W tych 10 % dopuszcza się nie więcej niż 2 % owoców zepsutych.

B. **Tolerancje dotyczące wielkości**

Dla wszystkich klas: 10 % według ilości lub wagi truskawek nie spełniających wymagań dotyczących minimalnej wielkości.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE WYGLĄDU

A. **Jednolitość**

Zawartość każdego opakowania musi być jednolita oraz musi obejmować wyłącznie truskawki tego samego pochodzenia, odmiany i jakości.

Truskawki w klasie ekstra – z wyjątkiem truskawek leśnych – muszą być szczególnie jednolite i prawidłowe pod względem stopnia dojrzałości, barwy i wielkości. Truskawki w klasie I mogą być mniej jednolite pod względem wielkości.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

▼ 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 ⁽¹⁾.

▼ B**B. Opakowanie**

Opakowanie musi zapewniać właściwą ochronę truskawek.

Materiały stosowane wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, aby nie powodowały zewnętrznych ani wewnętrznych uszkodzeń produktu. Stosowanie materiałów, zwłaszcza papierowych lub pieczęci ze specyfikacją handlową jest dozwolone, pod warunkiem, że do drukowania lub etykietowania użyto nietoksycznego tuszu albo kleju.

Owoce w klasie ekstra muszą się prezentować szczególnie dobrze.

Opakowania muszą być wolne od wszelkich substancji obcych.

▼ M3

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

▼ B**VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA**

Na każdym opakowaniu należy umieścić następujące informacje, zgrupowane na tej samej stronie, naniesione w sposób czytelny i trwały 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 kod określający podmiot pakujący i/lub wysyłający. Sprzedawca powinien podać wszelkie informacje potrzebne jednostce kontrolującej co do znaczenia tego kodu.

▼ B**B. Rodzaj produktu**

- „Truskawki”, jeżeli zawartość opakowania jest niewidoczna z zewnątrz.
- Nazwa odmiany (nieobowiązkowo).

C. Pochodzenie produktu

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

D. Specyfikacja handlowa

- Klasa.

B. 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

⁽¹⁾ Dz.U. L 7 z 11.1.2003, str. 65.

▼ **M3**

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.