

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

► **B**

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 214/2004

z dnia 6 lutego 2004 r.

ustanawiające normę jakości dla wiśni i czereśni

(Dz.U. L 36 z 7.2.2004, str. 6)

zmienione przez:

Dziennik Urzędowy

	nr	strona	data	
► M1	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 907/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r.	L 163	50	30.4.2004



ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 214/2004

z dnia 6 lutego 2004 r.

ustanawiające normę jakości dla wiśni i czereśni

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⁾, a w szczególności jego art. 2 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Wiśnie i czereśnie znajdują się wśród produktów wymienionych w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 2200/96, dla których muszą być przyjęte normy. Dla zapewnienia przejrzystości rozporządzenie Komisji (EWG) nr 899/87 z dnia 30 marca 1987 r. ustanawiające normy jakości dla wiśni i czereśni ⁽²⁾, które było kilkakrotnie zmieniane, powinno zostać uchylone i zastąpione nowym rozporządzeniem. W tym celu oraz dla zachowania przejrzystości na rynku światowym należy wziąć pod uwagę normę ONZ/EKG FFV-13 dotyczącą sprzedaży i kontroli jakości wiśni i czereśni zalecaną przez Grupę Roboczą ds. Normalizacji Produktów łatwo psujących się oraz rozwijania jakości Europejskiej Komisji Gospodarczej ONZ (ONZ/EKG);
- (2) Stosowanie nowych norm powinno skutkować usunięciem z rynku produktów o niedostatecznej jakości, dostosowaniem produkcji do wymogów konsumenta oraz ułatwieniem stosunków handlowych opartych na sprawiedliwej konkurencji, a w konsekwencji poprawą opłacalności produkcji;
- (3) Normy są stosowane na wszystkich etapach handlu. Transport na dalekie odległości, przechowywanie przez pewien czas oraz różne procesy, jakim są poddawane produkty, mogą spowodować pewne pogorszenie jakości produktów wynikające ze zmian biologicznych produktów lub ich skłonności do szybkiego psucia się. Przy stosowaniu normy na etapach handlu po wysyłce należy brać pod uwagę możliwość takiego psucia się;
- (4) Ponieważ produkty klasy „Ekstra” muszą być sortowane i pakowane ze szczególną ostrożnością, w ich przypadku pod uwagę brane są jedynie utrata 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

Dla wiśni i czereśni objętych kodem CN 0809 20 stosuje się normę jakości określoną w załączniku.

Normy mają zastosowanie na wszystkich etapach handlu zgodnie z warunkami ustanowionymi w rozporządzeniu (WE) nr 2200/96.

Jednakże na etapie po wysyłce, w odniesieniu do wymogów normy produkty mogą wykazywać nieznaczny brak świeżości i jędrności; produkty zaklasyfikowane do klas innych niż „Ekstra” mogą dodatkowo wykazywać nieznaczne pogorszenie jakości wynikające z zachodzących w nich zmian oraz tendencji do psucia się.

⁽¹⁾ Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem Komisji (WE) nr 47/2003 (Dz.U. L 7 z 11.1.2003, str. 64)

⁽²⁾ Dz.U. L 200 z 21.7.1987, str. 18. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 46/2003 (Dz.U. L 7 z 11.1.2003, str. 61).

▼B

Artykuł 2

Rozporządzenie (EWG) nr 899/87 traci moc.

Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej.

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



ZAŁĄCZNIK

NORMA DLA WIŚNI I CZEREŚNI

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejsza norma stosuje się do wiśni i czereśni odmian uprawnych *Prunus Avium* L. i *Prunus cerasus* L. oraz ich mieszańców, dostarczanych w stanie świeżym konsumentowi. Norma nie obejmuje wiśni i czereśni przeznaczonych do przetwórstwa.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem niniejszej normy jest zdefiniowanie wymagań jakościowych dla wiśni i czereśni po przygotowaniu i zapakowaniu.

A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach, z uwzględnieniem specjalnych przepisów dla każdej klasy i w ramach dozwolonych tolerancji, wiśnie i czereśnie muszą być:

- nie uszkodzone,
- o świeżym wyglądzie,
- zdrowe; wyklucza się produkt porażony gniciem lub popsuty w stopniu powodującym jego niezdatność do spożycia,
- twarde (zależnie od odmiany),
- czyste; praktycznie pozbawione wszelkich widocznych substancji obcych,
- praktycznie wolne od szkodników,
- praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- wolne od nienaturalnej zewnętrznej wilgoci,
- pozbawione jakiegokolwiek obcego zapachu i/lub smaku,
- z szypułką ⁽¹⁾.

Wiśnie muszą być zebrane ostrożnie.

Muszą być wystarczająco rozwinięte i wykazywać odpowiednią dojrzałość. Ich stopień rozwoju i warunki muszą być takie, by zapewniały im:

- wytrzymałość na transport i przeładunek oraz
- na dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie jakościowym.

B. Podział na klasy jakości

Wiśnie i czereśnie klasyfikuje się w trzech zdefiniowanych poniżej klasach:

i) *Klasa „ekstra”*

Wiśnie i czereśnie w tej klasie muszą być najwyższej jakości. Powinny być dobrze wykształcone i mieć wszystkie cechy oraz barwę charakterystyczną dla danej odmiany.

Muszą być wolne od wad, z wyjątkiem nieznacznych powierzchniowych wad skórki, pod warunkiem że wady te nie wpływają na ogólny wygląd produktu, jego jakość, jakość przechowywania oraz prezentację w opakowaniu.

⁽¹⁾ Dopuszczalny jest brak szypulek pod warunkiem że skórka nie jest uszkodzona i że nie nastąpił poważny wyciek soku w przypadku wiśni oraz czereśni rodzaju „Picota” lub równoważnych nazw, które w sposób naturalny tracą szypułki przy zbiorze.

▼ Bii) *Klasa I*

Wiśnie i czereśnie w tej klasie muszą być dobrej jakości. Muszą być charakterystyczne dla odmiany.

Dopuszcza się następujące nieznaczne wady, pod warunkiem że wady te nie wpływają na ogólny wygląd produktu, jego jakość, jakość przechowywania oraz prezentację w opakowaniu:

- nieznaczne wady kształtu,
- nieznaczne wady wybarwienia.

Powinny one być wolne od oparzelin słonecznych, obić i wad spowodowanych gradem.

iii) *Klasa II*

Klasa obejmuje wiśnie i czereśnie, które nie kwalifikują się do włączenia do wyższych klas, ale spełniają minimalne wymagania określone powyżej.

Dopuszcza się następujące wady, pod warunkiem że wiśnie i czereśnie zachowują swoje istotne cechy w odniesieniu do jakości, jakości przechowywania i prezentacji:

- wady kształtu i wybarwienia pod warunkiem że zachowują cechy charakterystyczne dla odmiany,
- małe, zablźnione powierzchniowe skaleczenia, nie obniżające w poważniejszym stopniu wyglądu lub trwałości owocu.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE SORTOWANIA WEDŁUG WYMIARÓW

Wielkość określa się według największej średnicy przekroju porzecznego. Wiśnie i czereśnie powinny mieć następujące minimalne wymiary:

- Klasa „ekstra”: 20 mm,
- Klasy I i II: 17 mm.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Dopuszcza się tolerancję w odniesieniu do jakości i wielkości w każdym opakowaniu dla produktu nie spełniającego wymagań dla wskazanej klasy.

A. Tolerancje dotyczące jakości

i) *Klasa „ekstra”*

5 % liczbowo lub wagowo wiśni i czereśni nie spełniających wymagań tej klasy, lecz zgodnych z wymaganiami dla klasy I lub wyjątkowo mieszczących się w tolerancjach dla klasy I, z wyjątkiem owoców przejrzałych. W ramach tej tolerancji najwyżej 2 % ogółu owoców mogą stanowić owoce popękane i/lub robaczywe.

ii) *Klasa I*

10 % liczbowo lub wagowo wiśni i czereśni nie spełniających wymagań tej klasy, lecz zgodnych z wymaganiami dla klasy II lub wyjątkowo mieszczących się w tolerancjach dla klasy I. W ramach tej tolerancji najwyżej 4 % ogółu owoców mogą stanowić owoce popękane i/lub robaczywe.

Dodatkowo, dopuszcza się 10 % wiśni i czereśni bez szypulek pod warunkiem że skórka nie jest uszkodzona i nie nastąpił poważny wyciek soku.

iii) *Klasa II*

10 % liczbowo lub wagowo wiśni i czereśni nie spełniających ani wymagań tej klasy ani wymagań minimalnych, z wyjątkiem produktów nadgnitych lub uszkodzonych w inny sposób, który czyni je niezdat-

▼B

nymi do spożycia. W ramach tej tolerancji najwyżej 4 % ogółu owoców mogą stanowić owoce przejrzałe i/lub popękane i/lub robaczywe. Najwyżej 2 % ogółu owoców mogą stanowić owoce przejrzałe.

Dodatkowo, dopuszcza się 20 % wiśni i czereśni bez szypulek pod warunkiem że skórka nie jest uszkodzona i nie nastąpił poważny wyciek soku.

B. Tolerancje dotyczące wielkości

Dla wszystkich klas: 10 % liczbowo lub wagowo wiśni i czereśni nie spełniających wymagań co do minimalnej deklarowanej wielkości, jednakże pod warunkiem że ich średnica nie jest mniejsza niż:

- 17 mm w klasie „Ekstra”,
- 15 mm w klasach I i II.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI

A. Jednolitość

Zawartość każdego opakowania musi być jednolita i zawierać jedynie wiśnie i czereśnie tego samego pochodzenia, odmiany i jakości. Owoce muszą być jednolitej wielkości.

Ponadto wiśnie i czereśnie w klasie „Ekstra” muszą być jednolite pod względem wybarwienia i dojrzałości.

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

Nie naruszając poprzednich przepisów niniejszego punktu produkty objęte niniejszym rozporządzeniem mogą być mieszane, w opakowaniach przeznaczonych do sprzedaży o masie netto 3 kg lub mniejszej, z różnymi rodzajami owoców i warzyw na warunkach ustanowionych w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 48/2003 ⁽¹⁾.

B. Pakowanie

Wiśnie i czereśnie muszą być pakowane w sposób zapewniający właściwą ochronę produktów.

Materiały stosowane do wykładania wnętrza opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, aby zapobiegały jakimkolwiek uszkodzeniom zewnętrznym lub wewnętrznym produktu. Dopuszcza się użycie materiałów, w szczególności papierowych lub stempli zawierających oznaczenia handlowe, pod warunkiem że nadruku lub etykietowania dokonano z zastosowaniem nietoksycznego tuszu lub kleju.

Opakowania muszą być wolne od substancji obcych.

▼M1

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

▼B

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

Każde opakowanie musi być opatrzone następującymi danymi pisanymi literami zgrupowanymi po tej samej stronie, naniesionymi w sposób czytelny, nieścieralny i widoczny z zewnątrz:

A. Cechy identyfikacyjne

Pakujący i/lub wysyłający: nazwa i adres lub oficjalnie ustanowione lub zatwierdzone oznaczenie kodu. Jednakże w przypadku zastosowania oznaczenia kodu wskazanie „pakujący i/lub wysyłający” (bądź równoważne skróty) musi być zamieszczone w bliskim sąsiedztwie znaku kodowego.

⁽¹⁾ Dz.U. L 7 z 11.1.2003, str. 65.

▼ B

B. Rodzaj produktu

- „Wiśnie/czereśnie”, jeśli zawartość opakowania nie jest widoczna z zewnątrz,
- „Wiśnie”, odpowiednio,
- „Picota” lub równoważna nazwa, odpowiednio,
- nazwa odmiany (nieobowiązkowo).

C. Pochodzenie produktu

Kraj pochodzenia oraz nieobowiązkowo rejon uprawy lub nazwa krajowa, regionalna albo lokalna.

D. Charakterystyka jakości handlowej

Klasa.

E. Znak urzędowej kontroli (nieobowiązkowo)