

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

► B

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1850/2006

z dnia 14 grudnia 2006 r.

ustanawiające szczegółowe zasady certyfikacji chmielu i produktów chmielowych

(Dz.U. L 355 z 15.12.2006, s. 72)

zmienione przez:

Dziennik Urzędowy

		nr	strona	data
► <u>M1</u>	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 173/2011 z dnia 23 lutego 2011 r.	L 49	16	24.2.2011
► <u>M2</u>	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 519/2013 z dnia 21 lutego 2013 r.	L 158	74	10.6.2013

**ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1850/2006****z dnia 14 grudnia 2006 r.****ustanawiające szczegółowe zasady certyfikacji chmielu i produktów chmielowych**

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając Rozporządzenie Rady (WE) nr 1952/2005 z dnia 23 listopada 2005 r. w sprawie wspólnej organizacji rynków chmielu i uchylające rozporządzenia (EWG) nr 1696/71, (EWG) nr 1037/72, (EWG) nr 879/73 i (EWG) nr 1981/82 ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 17,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Artykuł 4 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 1952/2005 stanowi, że produkty, o których mowa w art. 1 wspomnianego rozporządzenia, pochodzące ze zbiorów lub uzyskane we Wspólnocie, podlegają procedurze certyfikacji.
- (2) Szczegółowe zasady certyfikacji chmielu zostały ustanowione w rozporządzeniu Rady (EWG) nr 1784/77 z dnia 19 lipca 1977 r. dotyczącym certyfikacji chmielu ⁽²⁾ oraz w rozporządzeniu Komisji (EWG) nr 890/78 z dnia 28 kwietnia 1978 r. ustanawiającym szczegółowe zasady certyfikacji chmielu ⁽³⁾. Jako że zachodzi potrzeba wprowadzenia kolejnych zmian, w celu zachowania jasności, rozporządzenia (EWG) nr 1784/77 i (EWG) nr 890/78 należy uchylić i zastąpić jednym nowym rozporządzeniem.
- (3) W celu zapewnienia w państwach członkowskich stosowania w sposób jednolity procedury certyfikacyjnej niezbędne jest określenie produktów podlegających certyfikacji, działań oraz informacji wymaganych w różnych dokumentach dołączonych do tych produktów.
- (4) Ze względu na ich szczególną naturę oraz zastosowanie, niektóre produkty powinny być wyłączone z procedury certyfikacji.
- (5) Do celów kontroli szyszek chmielowych, do certyfikacji należy dołączyć deklarację podpisaną przez producenta. Dokument ten powinien zawierać informacje umożliwiające identyfikację chmielu od momentu zgłoszenia do certyfikacji do momentu wydania certyfikatu.
- (6) Artykuł 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1952/2005 przewiduje, że certyfikat może zostać wydany wyłącznie dla produktów spełniających minimalne wymagania jakościowe. Z tego względu należy ustanowić przepisy mające na celu zagwarantowanie, że szyszki chmielowe będą spełniały minimalne wymagania wprowadzenia do obrotu, począwszy od pierwszego etapu wprowadzenia ich do obrotu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 314 z 30.11.2005, str. 1, sprostowanie w Dz.U. L 317 z 3.12.2005, str. 29.

⁽²⁾ Dz.U. L 200 z 8.8.1977, str. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione Aktem Przystąpienia z 2003 r.

⁽³⁾ Dz.U. L 117 z 29.4.1978, str. 43. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 2125/2004 (Dz.U. L 368 z 15.12.2004, str. 8).

▼B

- (7) Przy określaniu cech jakościowych, jakie musi posiadać chmiel, należy uwzględnić jego wilgotność i zawartość ciał obcych. Z uwagi na reputację jakości, jaką uzyskał chmiel wspólnotowy, należy opierać się na istniejących procedurach zwyczajowych w transakcjach handlowych.
- (8) Wybór metod kontroli wilgotności chmielu pozostaje w gestii państw członkowskich, pod warunkiem że metody te dają porównywalne rezultaty. W przypadku zaistnienia sporów należy stosować metodę wspólnotową.
- (9) Należy ustanowić ścisłe przepisy dotyczące mieszanin. Mieszaniny szyszek chmielowych są dozwolone jedynie, jeśli składają się one z produktów tej samej odmiany poddanych certyfikacji, pochodzących z tego samego zbioru i tego samego obszaru produkcji. Należy również uściślić, że proces mieszania musi odbywać się pod nadzorem, a mieszaniny muszą podlegać tej samej procedurze certyfikacji, co ich części składowe.
- (10) W świetle wymagań użytkowników, w przypadku wytwarzania proszku oraz ekstraktów chmielu dozwolone powinno być, pod pewnymi warunkami, mieszanie chmielu certyfikowanego nie pochodzącego z tych samych odmian i tego samego obszaru produkcji.
- (11) Chmiel wytworzony z chmielu certyfikowanego nieprzygotowanego może podlegać certyfikacji, tylko jeśli proces przygotowania odbywa się w zamkniętym obiegu działania.
- (12) Aby procedura certyfikacji produktów chmielowych była przestrzegana, należy ustanowić nadzór zgodnie z odpowiednimi przepisami.
- (13) Należy również uprościć procedurę kolejnej certyfikacji, jeśli przepakowywanie produktu odbywa się pod nadzorem urzędowym i bez przetwarzania.
- (14) Aby produkty poddane certyfikacji mogły być identyfikowane, należy ustanowić przepisy, na mocy których na opakowaniach znajdują się dane niezbędne do celów kontroli urzędowej, a także dla informacji kupujących.
- (15) W celu zapewnienia użytkownikom dokładnych informacji o pochodzeniu i właściwościach produktów wprowadzonych do obrotu należy ustanowić wspólne reguły oznaczania opakowań oraz numeracji certyfikatów.
- (16) W celu uwzględnienia zwyczajów handlowych panujących w niektórych regionach Wspólnoty, należy określić definicję chmielu zaziarnionego i niezaziarnionego przeznaczonego do obrotu oraz ustanowić przepisy regulujące dokonanie właściwego zapisu w certyfikacie.
- (17) Odmiany eksperymentalne chmielu, nad którymi trwają badania, mogą być identyfikowane dzięki nazwie lub numerowi.
- (18) Produkty wyłączone z procedury certyfikacji powinny być objęte szczególnymi wymaganiami, tak aby zapewnić, że produkty te nie zakłócą procesu wprowadzania do obrotu produktów certyfikowanych i że są one zgodne z zadeklarowanym przeznaczeniem i wykorzystywane wyłącznie przez odbiorców.

▼B

- (19) Państwa członkowskie powinny prowadzić certyfikację zgodnie z niniejszym rozporządzeniem za pośrednictwem specjalnie upoważnionych w tym celu organów. Wykaz wspomnianych powyżej organów musi być przekazany Komisji.
- (20) Państwa członkowskie muszą określić strefy lub regiony uznane za obszary produkcji chmielu oraz przekazać Komisji ich wykaz.
- (21) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Chmielu,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

ROZDZIAŁ 1

PRZEPISY OGÓLNE*Artykuł 1***Przedmiot i zakres**

1. Niniejsze rozporządzenie ustanawia szczegółowe zasady certyfikacji chmielu i produktów chmielowych.
2. Niniejsze rozporządzenie stosuje się do:
 - a) produktów określonych w art. 1 rozporządzenia (WE) nr 1952/2005, jeżeli zostały zebrane we Wspólnocie;
 - b) produktów przygotowanych z produktów określonych w art. 1 wspomnianego rozporządzenia, które były zebrane we Wspólnocie lub przywiezione z krajów trzecich, zgodnie z art. 9 wspomnianego rozporządzenia.
3. Niniejsze rozporządzenie nie ma zastosowania do:
 - a) chmielu zebranego na obszarze należącym do browarnika i wykorzystywanego przez niego w stanie surowym lub po przetworzeniu;
 - b) produktów pochodnych chmielu przetworzonych na podstawie umowy, na zlecenie browarnika, pod warunkiem że produkty te zostaną wykorzystane przez samego browarnika;
 - c) chmielu i produktów pochodnych chmielu umieszczonych w małych opakowaniach, przeznaczonych na sprzedaż osobom prywatnym do ich własnego użytku;
 - d) produktów otrzymanych z produktów chmielowych poddanych izomeryzacji.

Jednakże art. 20 stosuje się do produktów określonych w lit. a), b) i c) niniejszego ustępu.

4. Bez uszczerbku dla ust. 3 lit. a), do uzyskania produktów chmielowych można stosować wyłącznie chmiel certyfikowany i certyfikowane produkty chmielowe przygotowane z certyfikowanego chmielu oraz chmiel importowany z krajów trzecich zgodnie z art. 9 rozporządzenia (WE) nr 1952/2005.

*Artykuł 2***Definicje**

Na potrzeby niniejszego rozporządzenia zastosowanie mają następujące definicje:

- a) „chmiel nieprzygotowany” oznacza chmiel, który poddany został jedynie wstępnemu suszeniu i pakowaniu;

▼B

- b) „chmiel przygotowany” oznacza chmiel, który poddany został końcowemu suszeniu i końcowemu pakowaniu;
- c) „chmiel zaziarniony” oznacza chmiel sprzedawany z zawartością nasion większą niż 2 % jego wagi;
- d) „chmiel niezaziarniony” oznacza chmiel sprzedawany z zawartością nasion nieprzekraczającą 2 % jego wagi;
- e) „zaplombowanie” oznacza zamknięcie opakowania pod urzędowym nadzorem w taki sposób, że zamknięcie ulega zniszczeniu podczas otwarcia opakowania;
- f) „zamknięty obieg działania” oznacza proces obejmujący przygotowanie i przetworzenie chmielu, przeprowadzane pod nadzorem urzędowym, w sposób wykluczający dodanie lub usunięcie chmielu lub produktów przetworzonych w czasie trwania procesu. Zamknięty obieg działania rozpoczyna się w momencie otwarcia zaplombowanych opakowań zawierających chmiel oraz produkty chmielowe, przeznaczonych do przygotowania i przetworzenia, a kończy się w chwili zaplombowania opakowań zawierających przetworzony chmiel lub produkty chmielowe;
- g) „partia” oznacza ilość opakowań zawierających chmiel lub produkty chmielowe o tych samych właściwościach, zgłoszone do certyfikacji w tym samym czasie przez tego samego producenta lub współproducenta lub przez tego samego przetwórcę;
- h) „obszar produkcji chmielu” oznacza strefy lub regiony produkcji znajdujące się w wykazie przygotowanym przez zainteresowane państwa członkowskie;
- i) „skoncentrowany proszek chmielowy” oznacza produkt otrzymany w wyniku działania rozpuszczalnika na produkt otrzymany przez mielenie chmielu, zawierający wszystkie jego naturalne elementy;
- j) „właściwy organ certyfikujący” oznacza organ bądź departament upoważniony przez dane państwo członkowskie do przeprowadzania certyfikacji oraz do zatwierdzania i kontroli ośrodków certyfikujących;
- k) „oznaczanie” oznacza etykietowanie i identyfikację;
- l) „ośrodek certyfikujący” oznacza miejsce, w którym przeprowadza się certyfikację;
- m) „przedstawiciel właściwego organu certyfikującego” oznacza pracownika zatrudnionego przez właściwy organ certyfikujący lub pracownika zatrudnionego przez stronę trzecią, który jest upoważniony przez właściwy organ certyfikujący do wykonywania zadań związanych z certyfikacją;
- n) „nadzór urzędowy” oznacza nadzór działań związanych z certyfikacją przez właściwy organ certyfikujący lub jego przedstawicieli;
- o) „zizomeryzowany produkt chmielowy” oznacza produkt, w którym kwasy alfa uległy prawie całkowitej izomeryzacji.

ROZDZIAŁ 2

CHMIEL

*Artykuł 3***Chmiel zgłaszany do certyfikacji**

1. Do każdej partii chmielu zgłaszanej do certyfikacji należy dołączyć podpisaną przez producenta deklarację zawierającą następujące dane:

- a) nazwę (nazwisko) i adres producenta;
- b) rok zbioru;

▼ B

- c) odmianę;
 - d) miejsce uprawy;
 - e) numer referencyjny działki w zintegrowanym systemie zarządzania i kontroli IACS ustanowionym na mocy art. 17 rozporządzenia Rady (WE) nr 1782/2003 ⁽¹⁾ lub oznaczenie gruntu w księdze katastralnej bądź inne urzędowe oznaczenie;
 - f) liczbę opakowań wchodzących w skład jednej partii.
2. Deklaracja, o której mowa w ust. 1, towarzyszy danej partii w czasie przetwarzania lub mieszania chmielu, a w każdym przypadku aż do chwili wydania certyfikatu.

*Artykuł 4***Wymogi w zakresie wprowadzania do obrotu**

1. Aby uzyskać certyfikację, chmiel zgłoszony do certyfikacji musi spełniać warunki określone w art. 2 lit. a) rozporządzenia (WE) nr 1952/2005 oraz minimalne wymogi wprowadzenia do obrotu, ustalone w załączniku I do niniejszego rozporządzenia.

2. Zgodność z minimalnymi wymogami wprowadzenia do obrotu, dotycząca wilgotności chmielu, jest kontrolowana przez przedstawicieli właściwego organu certyfikującego przy zastosowaniu metod opisanych w załączniku II sekcja B.

Metoda opisana w załączniku II sekcja B pkt 2 jest zatwierdzana przez właściwy organ certyfikujący i musi dawać wyniki, których odchylenie standardowe nie przekracza 2,0. W przypadku sporu kontrolę przeprowadza się przy zastosowaniu metody przedstawionej w załączniku II sekcja B pkt 1.

3. Kontrolę spełnienia minimalnych wymogów wprowadzenia do obrotu innych niż dotyczące wilgotności przeprowadza się według obowiązujących zwyczajów handlowych.

Niemniej jednak w przypadku sporu stosuje się metodę opisaną w załączniku II sekcja C.

*Artykuł 5***Pobieranie próbek**

Na potrzeby metod kontrolnych, o których mowa w art. 4 ust. 2 i 3, pobieranie i badanie próbek odbywa się zgodnie z metodą opisaną w załączniku II sekcja A.

W odniesieniu do każdej partii próbkę pobiera się z co najmniej jednego opakowania na dziesięć i nie mniej niż z dwóch opakowań dla jednej partii.

*Artykuł 6***Procedura certyfikacji**

1. Procedura certyfikacji obejmuje wydawanie certyfikatów oraz znakowanie i plombowanie opakowań.

2. Certyfikacja jest przeprowadzana przed wprowadzeniem produktu do sprzedaży, a w każdym przypadku przed przetworzeniem.

⁽¹⁾ Dz.U. L 270 z 21.10.2003, str. 1.

▼ B

Certyfikacja odbywa się nie później niż dnia 31 marca roku następującego po zbiorze. Państwa członkowskie mogą wyznaczyć wcześniejszy termin.

3. Znakowania dokonuje się zgodnie z załącznikiem III pod urzędowym nadzorem i po zaplombowaniu opakowania jednostkowego, w którym produkt będzie wprowadzony do obrotu.
4. Certyfikacja odbywa się na plantacjach lub w ośrodkach certyfikacyjnych.
5. Jeśli po certyfikacji opakowanie jednego z produktów chmielowych zostanie zmienione, produkt ten zostanie poddany nowej procedurze certyfikacji, bez względu na to, czy został poddany dalszemu przetworzeniu czy nie.

*Artykuł 7***Mieszanie**

1. Certyfikowany, zgodnie z niniejszym rozporządzeniem, chmiel może być mieszany wyłącznie w ośrodkach certyfikacyjnych pod urzędowym nadzorem.
2. Chmiel przeznaczony do mieszania musi pochodzić z tego samego obszaru produkcji i tego samego zbioru oraz być jednolitej odmiany.
3. W drodze odstępstwa od przepisów ust. 2, chmiel certyfikowany pochodzący ze Wspólnoty i z tego samego zbioru, lecz z różnych odmian i z różnych obszarów produkcji może być mieszany podczas wytwarzania proszku i ekstraktów, pod warunkiem że towarzyszący temu produktowi certyfikat zawiera informacje dotyczące:
 - a) użytych odmian, obszarów produkcji oraz roku zbioru;
 - b) zawartości procentowej (wagowo) każdej odmiany użytej w mieszaninie; jeżeli do produkcji produktów chmielowych użyto produktów chmielowych w połączeniu z szyszkami chmielowymi lub jeśli użyto różnych produktów chmielowych, należy podać zawartość procentową (wagowo) każdej odmiany w oparciu o ilość szyszek chmielowych użytych do przygotowania produktów wsadowych;
 - c) numery referencyjne certyfikatów wydanych dla użytego chmielu oraz produktów chmielowych.

*Artykuł 8***Odsprzedaż**

W przypadku odsprzedaży na terytorium Wspólnoty, po podzieleniu certyfikowanej partii na części, do produktu powinna być załączona faktura lub dokument handlowy sporządzony przez sprzedającego, potwierdzający numer referencyjny certyfikatu.

Dokument handlowy lub faktura powinny zawierać następujące informacje, pochodzące z certyfikatu:

- a) oznaczenie produktu;
- b) wagę brutto i/lub wagę netto;

▼ B

- c) miejsce produkcji;
- d) rok zbioru;
- e) odmianę.

ROZDZIAŁ 3

PRODUKTY CHMIELOWE*Artykuł 9***Procedura certyfikacji**

1. Procedura certyfikacji zawiera elementy takie jak wydawanie certyfikatów oraz znakowanie i plombowanie opakowań.
2. Certyfikacja jest przeprowadzana przed wprowadzeniem do sprzedaży, a w każdym przypadku przed przetworzeniem.
3. Znakowania dokonuje się zgodnie z załącznikiem III pod urzędowym nadzorem i po oplombowaniu opakowania jednostkowego, w którym produkt będzie wprowadzony do obrotu.
4. Certyfikacja odbywa się w ośrodkach certyfikacyjnych.
5. Jeśli po certyfikacji opakowanie jednego z produktów chmielowych zostanie zmienione, produkt ten zostanie poddany nowej procedurze certyfikacji, bez względu na to, czy został poddany dalszemu przetworzeniu, czy nie.

*Artykuł 10***Przygotowanie w zamkniętym obiegu działania**

1. Chmiel przygotowany wytworzony z chmielu, który uzyskał certyfikat w stanie nieprzygotowanym, może zostać objęty certyfikacją tylko wtedy, gdy został przygotowany w zamkniętym obiegu działania.
Akapit pierwszy ma również zastosowanie do produktów uzyskanych z chmielu, o którym mowa w art. 1 ust. 4.
2. Jeżeli przygotowanie chmielu odbywa się w ośrodku certyfikacyjnym:
 - a) wydanie certyfikatu następuje dopiero po zakończeniu przygotowania;
 - b) do surowego nieprzygotowanego chmielu należy dołączyć deklarację określoną w art. 3 ust. 1.
3. Przed przygotowaniem partia surowego nieprzygotowanego chmielu powinna zostać opatrzona numerem identyfikacyjnym. Numer ten musi zostać naniesiony na certyfikat chmielu przygotowanego.
4. Z wyjątkiem substancji określonych w załączniku IV, jedynie certyfikowany chmiel i produkty chmielowe określone w art. 1 ust. 4 niniejszego rozporządzenia można wprowadzać do zamkniętego obiegu działania. Można je wprowadzać jedynie w stanie, w którym zostały certyfikowane.
5. W przypadku gdy w czasie produkcji ekstraktów wytwarzanych przy użyciu dwutlenku węgla przetwarzanie w zamkniętym obiegu działania z przyczyn technicznych zostanie przerwane, przedstawiciele właściwych organów certyfikujących oplombują opakowanie zawierające produkt przejściowy w momencie przerwania przetwarzania. Pieczęć może zostać złamana jedynie przez wyżej wymienionych przedstawicieli w momencie wznowienia przetwarzania.



Artykuł 11

Nadzór urzędowy w czasie produkcji produktów chmielowych

1. Podczas produkcji produktów chmielowych przedstawiciele właściwych organów certyfikujących są obecni przez cały czas trwania procesu przetwarzania. Prowadzą oni nadzór nad każdym etapem przetwarzania, tzn. od momentu otwarcia zaplombowanego pojemnika zawierającego chmiel lub produkt chmielowy, który ma zostać poddany przetworzeniu, do zakończenia pakowania, zaplombowania i odpowiedniego oznakowania produktu chmielowego. Czasowa nieobecność przedstawicieli właściwych organów certyfikujących jest dopuszczalna wówczas, gdy zastosowane środki techniczne, zatwierdzone przez właściwy organ certyfikujący, gwarantują przestrzeganie przepisów niniejszego rozporządzenia.

2. Przed zmianą kolejnej partii w systemie przetwarzania przedstawiciele właściwego organu certyfikującego zapewniają, w drodze urzędowego nadzoru, aby system przetwórczego został opróżniony co najmniej w stopniu niezbędnym do uniemożliwienia mieszania składników dwóch różnych partii.

Jeżeli w trakcie przetwarzania kolejnej partii chmiel, produkty chmielowe, odpady chmielowe lub jakikolwiek inny produkt powstały na bazie chmielu pozostaje w którymś z elementów systemu przetwarzania, takim jak pojemnik do mieszania lub puszkowania, elementy te muszą zostać wyłączone z systemu przetwórczego za pomocą odpowiednich środków technicznych oraz pod nadzorem urzędowym. Mogą one zostać ponownie wprowadzone do systemu przetwórczego wyłącznie pod nadzorem urzędowym.

Linie produkcyjne skoncentrowanego i nieskoncentrowanego proszku chmielowego nie mogą być fizycznie ze sobą połączone podczas działania którejkolwiek z nich.

Artykuł 12

Informacja i prowadzenie ewidencji

1. Podmioty gospodarcze prowadzące zakłady przetwórstwa chmielu przekazują przedstawicielom właściwego organu certyfikującego wszelkie informacje dotyczące rozwiązań technicznych zastosowanych w zakładzie przetwórczym.

2. Podmioty gospodarcze prowadzące zakłady przetwórstwa chmielu prowadzą szczegółową ewidencję przerobu masy przetwarzanego chmielu. W odniesieniu do każdej partii, która ma zostać poddana przetworzeniu, odnotowuje się dokładne dane dotyczące masy wsadu oraz produktu przetworzonego.

W odniesieniu do wsadu w ewidencji podaje się ponadto numer certyfikatu dla wszystkich partii chmielu oraz odmianę chmielu. W przypadku zastosowania w tej samej partii więcej niż jednej odmiany podaje się odpowiednio ich stosunek masy (wagowo).

W przypadku produktu przetworzonego w ewidencji podaje się również odmianę chmielu, natomiast w przypadku gdy produkt przetworzony stanowi mieszaninę – jego skład według odmian.

W każdym przypadku dopuszczalne jest zaokrąglenie masy do jednego kilograma.

3. Ewidencja przerobu masy prowadzona jest pod urzędowym nadzorem i podpisywana przez przedstawicieli właściwego organu certyfikującego bezpośrednio po zakończeniu przetwarzania danej partii.

Podmiot gospodarczy prowadzący zakład przetwórczy zobowiązany jest przechowywać ewidencję przez okres co najmniej trzech lat.

▼B*Artykuł 13***Zmiana opakowania**

1. Tak długo jak chmiel w proszku i ekstrakt chmielu są przedmiotem obrotu, zmiana ich opakowania, bez względu na to, czy zostały poddane dalszemu przetworzeniu, czy nie, może nastąpić tylko pod urzędowym nadzorem.

2. Jeżeli przy zmianie opakowania produkt nie zostanie w żadnym stopniu przetworzony, ponowna procedura certyfikacyjna obejmuje jedynie:

- a) oznakowanie nowego opakowania;
- b) umieszczenie takiego oznakowania i zmiany opakowania w oryginalnym certyfikacie.

*Artykuł 14***Mieszanie**

1. Certyfikowane zgodnie z niniejszym rozporządzeniem produkty chmielowe mogą być mieszane wyłącznie w ośrodkach certyfikacyjnych pod urzędowym nadzorem.

2. Certyfikowane produkty chmielowe pochodzące ze Wspólnoty i z tego samego zbioru, lecz z różnych odmian i z różnych obszarów produkcji mogą być mieszane podczas wytwarzania proszku i ekstraktów, pod warunkiem że towarzyszący produktom certyfikat zawiera informacje dotyczące:

- a) użytych odmian, obszarów produkcji oraz roku zbioru;
- b) zawartości procentowej (wagowo) każdej odmiany użytej w mieszance; jeżeli do produkcji produktów chmielowych użyto produktów chmielowych w połączeniu z szyszkami chmielowymi bądź różnych produktów chmielowych, należy podać zawartość procentową (wagowo) każdej odmiany w oparciu o ilość szyszek chmielowych użytych do przygotowania produktów wsadowych;
- c) numery referencyjne certyfikatów wydanych dla użytego chmielu oraz produktów chmielowych.

*Artykuł 15***Odsprzedaż**

W przypadku odsprzedaży produktów chmielowych na terytorium Wspólnoty, po podzieleniu certyfikowanej partii na części, do produktu powinna być załączona faktura lub dokument handlowy sporządzony przez sprzedającego, potwierdzający numer referencyjny certyfikatu. Dokument handlowy lub faktura powinny zawierać następujące informacje, pochodzące z certyfikatu:

- a) oznaczenie produktu;
- b) wagę brutto i/lub wagę netto;
- c) miejsce produkcji;
- d) rok zbioru;
- e) odmianę;
- f) miejsce i datę przetworzenia.

▼B

ROZDZIAŁ 4

CERTYFIKAT I OZNAKOWANIE

*Artykuł 16***Certyfikat**

1. Wydanie certyfikatu następuje na etapie wprowadzenia do obrotu, w odniesieniu do którego stosuje się minimalne wymogi wprowadzenia do obrotu.
2. W przypadku szyszek chmielowych certyfikat powinien zawierać co najmniej następujące dane:
 - a) opis produktu;
 - b) numer referencyjny certyfikatu;
 - c) wagę brutto i/lub wagę netto;
 - d) obszar produkcji chmielu lub miejsce jego produkcji zgodnie z art. 4 ust. 3 lit. a) rozporządzenia (WE) nr 1952/2005;
 - e) rok zbioru;
 - f) odmianę;
 - g) zapis „chmiel zaziarniony” lub „chmiel niezaziarniony”, stosownie do sytuacji;
 - h) przynajmniej jedną z danych wymienionych w załączniku V stosowanych przez właściwy organ certyfikujący.
3. W przypadku produktów przygotowanych na bazie chmielu certyfikat zawiera, oprócz danych wymienionych w ust. 2, także miejsce i datę przetworzenia.
4. Numer referencyjny certyfikatu określony w ust. 2 lit. b) składa się z kodów oznaczających, zgodnie z załącznikiem VI, ośrodek certyfikacji, państwo członkowskie, rok zbioru oraz odpowiednią partię.

Numer referencyjny jest taki sam na wszystkich opakowaniach w partii.

*Artykuł 17***Informacje na opakowaniu**

Na każdym opakowaniu muszą znajdować się co najmniej następujące dane, zapisane w jednym z języków Wspólnoty:

- a) opis produktu wraz z zapisem „chmiel zaziarniony” lub „chmiel niezaziarniony”, w zależności od sytuacji, oraz „chmiel przygotowany” lub, w odpowiednim przypadku, „chmiel nieprzygotowany”;
- b) odmiana lub odmiany;
- c) numer referencyjny certyfikatu.

Dane te muszą być czytelne, zapisane nieusuwalnymi literami o jednokowej wielkości.

▼B*Artykuł 18***Chmiel ze szczepów eksperymentalnych**

W przypadku chmielu pochodzącego ze szczepów eksperymentalnych, nad którymi trwają badania i które produkowane są przez instytuty badawcze na ich własnym terenie lub przez producentów na potrzeby takich instytutów, dane dotyczące odmiany lub odmian określonych w art. 16 ust. 2 lit. f) i art. 17 lit. b) mogą być zastąpione nazwą lub numerem identyfikacyjnym danego szczepu.

*Artykuł 19***Dowód certyfikacji**

Dowodem certyfikacji są dane znajdujące się na każdym opakowaniu jednostkowym oraz certyfikat towarzyszący produktowi.

ROZDZIAŁ 5

WYJĄTKI

*Artykuł 20***Wymogi szczególne**

1. W przypadku, o którym mowa w art. 1 ust. 3 lit. a), do dnia 15 listopada każdego roku browarnik ma obowiązek w odniesieniu do każdej uprawy złożyć właściwemu organowi certyfikującemu deklarację określającą uprawiane odmiany, zebrane ilości, miejsce i obszar produkcji, z podaniem numeru w systemie IACS lub numeru katastralnego lub równoważnego urzędowego oznaczenia gruntu.

Ponadto przepisy ust. 2 lit. a)–d) oraz lit. f) stosują się z uwzględnieniem niezbędnych zmian, poza przypadkami kiedy chmiel jest przetwarzany lub wykorzystywany w stanie nieprzetworzonym w browarze.

2. W przypadku, o którym mowa w art. 1 ust. 3 lit. b), w chwili przyjęcia chmielu w miejscu przetwarzania na prośbę browarnika właściwy organ certyfikujący wystawia dokument, w którym w miarę przeprowadzania poszczególnych operacji przetwarzania, umieszcza się przynajmniej podane poniżej dane:

- a) numer referencyjny umowy;
- b) dane browarnika;
- c) dane zakładu przetwórczego;
- d) opis przetwarzanego produktu;
- e) numer referencyjny certyfikatu lub świadectwo równoważności chmielu w stanie surowym;
- f) wagę przetworzonego produktu.

Dokument, o którym mowa w akapicie pierwszym, zostaje opatrzony numerem referencyjnym, umieszczanym także na opakowaniu.

W przypadku mieszanki chmielu do dokumentu i opakowania należy dołączyć następujące oznaczenia dodatkowe:

„Mieszanka chmielu do użytku własnego; nie podlega obrotowi handlowemu”.

▼B

3. W przypadkach, o których mowa w art. 1 ust. 3 lit. c), waga opakowania nie może przekraczać:

- a) 1 kg w przypadku szyszek oraz proszku;
- b) 300 g w przypadku ekstraktów, proszku oraz nowych zizomeryzowanych produktów.

Opis produktu i informację o jego wadze należy umieścić również na opakowaniu.

ROZDZIAŁ 6

ORGANY CERTYFIKUJĄCE

*Artykuł 21***Właściwy organ certyfikujący**

1. Państwa członkowskie wyznaczają właściwy organ certyfikujący oraz zapewniają wykonanie niezbędnych kontroli na miejscu i dostarczenie instrukcji postępowania, w celu zagwarantowania minimalnej jakości chmielu i produktów chmielowych, jak również ich identyfikowalności.

2. Właściwy organ certyfikujący lub jego przedstawiciele dokonują certyfikacji. Muszą oni dysponować odpowiednimi środkami, aby mogli wykonać swoje zadania.

3. Właściwy organ certyfikujący jest odpowiedzialny za przestrzeganie przepisów niniejszego rozporządzenia. W oparciu o analizę ryzyka państwo członkowskie podejmuje decyzję, czy kontrole zgodności muszą być stale przeprowadzane, czy też mają odbywać się z określoną częstotliwością, przy czym częstotliwość minimalna to jedna kontrola na miesiąc. Użyteczność parametrów analizy ryzyka przyjętych w poprzednich latach ocenia się corocznie.

*Artykuł 22***Zatwierdzenie ośrodków certyfikujących**

1. Właściwy organ certyfikujący zatwierdza ośrodki certyfikujące, posiadające osobowość prawną lub mające, w świetle ustawodawstwa krajowego, wystarczającą zdolność prawną do wykonywania praw i obowiązków oraz mogące zagwarantować posiadanie odpowiednich pomieszczeń i urządzeń niezbędnych do pobierania próbek oraz do wykonywania niezbędnych prac analitycznych, statystycznych i rejestracyjnych.

W oparciu o analizę ryzyka i nie rzadziej niż dwa razy w roku kalendarzowym właściwy organ certyfikujący przeprowadza wrywkowe kontrole na miejscu, których przedmiotem są ośrodki certyfikujące, w celu sprawdzenia zgodności z poprzednim akapitem. Użyteczność parametrów analizy ryzyka przyjętych w poprzednich latach ocenia się corocznie.

2. W przypadku stwierdzenia, że podczas przygotowania produktów chmielowych zastosowano niedozwolone składniki lub że składniki te nie są zgodne z danymi zawartymi w certyfikacie zgodnie z art. 16, oraz jeśli uchybienia te stanowią następstwo zamierzonego działania lub poważnych zaniedbań ze strony danego ośrodka certyfikującego, właściwy organ certyfikujący wycofuje zezwolenie dla takiego ośrodka certyfikującego.

▼ B

Zezwolenia nie można przywrócić przez okres co najmniej 12 miesięcy od daty jego wycofania. Na wniosek ośrodka certyfikującego zezwolenie przywraca się po upływie dwóch lat, a w poważniejszych przypadkach, po upływie trzech lat od daty jego wycofania.

ROZDZIAŁ 7

POWIADOMIENIA I PUBLIKOWANIE WYKAZÓW

▼ M1*Artykuł 23***Powiadamianie Komisji**

1. Państwa członkowskie przekazują Komisji najpóźniej do dnia 30 czerwca każdego roku następujące dane:

- a) wykaz obszarów produkcji chmielu;
- b) wykaz ośrodków certyfikujących wraz z kodem każdego ośrodka;
- c) nazwy i adresy właściwych organów certyfikujących.

2. Powiadomienia, o których mowa w ust. 1, przesyłane są zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 792/2009 ⁽¹⁾.

▼ B*Artykuł 24***Publikacja wykazów**

Raz na rok Komisja publikuje na swojej stronie internetowej ogólnodostępny wykaz obszarów produkcji chmielu i ośrodków certyfikujących wraz z kodami ⁽²⁾.

ROZDZIAŁ 8

PRZEPISY KOŃCOWE

*Artykuł 25***Uchylenie**

Uchyła się rozporządzenie (EWG) nr 1784/77 i rozporządzenie (EWG) nr 890/78.

Odesłania do uchylonych rozporządzeń traktowane są jako odesłania do niniejszego rozporządzenia i odczytywane są zgodnie z tabelą korelacji w załączniku VII.

*Artykuł 26***Wejście w życie**

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

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 kwietnia 2007 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

⁽¹⁾ Dz.U. L 228 z 1.9.2009, s. 3.

⁽²⁾ <http://ec.europa.eu>



ZAŁĄCZNIK I

**MINIMALNE WYMAGANIA STOSOWANE PRZY WPROWADZANIU DO OBROTU
SZYSZEK CHMIELOWYCH**
(o których mowa w art. 4)

Parametry	Opis	Maksymalna zawartość (% masy)	
		Chmiel przygotowany	Chmiel nieprzygotowany
a) Wilgotność	Zawartość wody	12	14
b) Liście i łodygi	Części liści wąsów czepnych, wąsy czepne, szypułki liści lub szyszek; należy traktować jako łodygi, jeśli osiągnęły długość co najmniej 2,5 cm	6	6
c) Proporcja odpadków chmielu	Małe cząstki powstające w wyniku mechanicznego zbioru, w kolorze od ciemnozielonego do czarnego i na ogół nie pochodzące z szyszek; maksymalna zawartość cząstek pochodzących z odmian chmielu innych niż odmiany zgłoszone do certyfikacji może wynosić we wskazanych zawartościach do 2 % wagi	3	4
d) Dla chmielu „niezaziarnionego”, nasiona	Dojrzałe owoce szyszek	2	2



ZAŁĄCZNIK II

Metody określone w art. 4 ust. 2 i art. 5

A. METODA POBIERANIA PRÓBEK

Stosuje się następującą procedurę pobierania próbek szyszek chmielowych w celu określenia wilgotności chmielu oraz, w razie konieczności, zawartości ciał obcych:

1. Pobieranie próbek

a) *Chmiel pakowany*

Pobrać próbkę chmielu w ilości proporcjonalnej do wagi paczki z ilości paczek określonych w art. 5. Ilość szyszek pobranych z każdej paczki musi być wystarczająco duża, by zapewnić reprezentatywność próbki.

b) *Chmiel luzem*

Próbkę stanowią ilości o równej wielkości, pobrane w 5–10 miejscach stosu, z powierzchni, jak również z różnych głębokości. Umieścić próbkę w pojemniku najszybciej jak to możliwe. W celu uniknięcia szybkiego pogorszenia się jakości próbki chmiel należy pobrać w takiej ilości, aby w chwili zamykania pojemnika był on silnie zgnieciony.

Waga próbki nie może być niższa niż 250 g.

2. Mieszanina

W celu zapewnienia reprezentatywności partii pobrane próbki należy starannie wymieszać.

3. Pobieranie podpróbek

Po wymieszaniu należy pobrać jedną lub kilka reprezentatywnych próbek i umieścić je w hermetycznym i wodoszczelnym pojemniku – na przykład metalowym pudełku, szklanym słoiku lub plastikowej torebce – chyba że próbkę pobrano wyłącznie w celu przeprowadzenia kontroli pod kątem występowania ciał obcych.

4. Przechowywanie

Z wyłączeniem czasu transportu, próbki muszą być przechowywane w niskiej temperaturze. Należy zadbać o to, by otwarcie pojemnika w celu przeprowadzenia badania czy analizy nastąpiło dopiero w chwili, gdy ogrzeje się on do temperatury pomieszczenia.

B. METODA KONTROLI WILGOTNOŚCI CHMIELU

1. Metoda (i)

Próbka przeznaczona do badania wilgotności nie powinna zostać wcześniej zmielona. Próbki nie należy wystawiać na działanie powietrza przez czas dłuższy niż niezbędny do przeniesienia jej z pojemnika, w którym była przechowywana do pojemnika do ważenia (zaopatrzonego w pokrywkę).

Aparatura

Waga o czułości do 0,005 g.

Piec suszarniczy podgrzewany elektrycznie z termostatem o temperaturze do 105–107 °C (jego działanie zostanie skontrolowane przy użyciu siarczynu miedzi).

Pojemniki metalowe o średnicy 70–100 mm i głębokości 20–30 mm, zaopatrzone w dobrze dopasowane pokrywki.

Zwykły eksykator, o kształcie umożliwiającym umieszczenie w nim pojemników i zawierający substancję wysuszającą, taką jak na przykład żel krzemionkowy z kolorowym wskaźnikiem nasycenia.

▼ B*Metoda*

Odważyć dokładnie 3–5 g chmielu do pojemnika z pokrywką i zamknąć przed ważeniem. Zważyć w jak najkrótszym czasie. Zdjąć pokrywkę i umieścić pojemnik w piecu suszarniczym dokładnie na godzinę. Szybko przykryć pojemnik i przed ważeniem schładzać w eksykatorze przez co najmniej 20 minut.

Obliczenia

Obliczyć ubytek wagi wyrażony procentowo w stosunku do wagi chmielu przed badaniem. Maksymalne dopuszczalne odchylenie dla jednego pomiaru wynosi 1 %.

2. Metoda (ii)

Metoda wykorzystująca albo wagę elektroniczną, która suszy chmiel przy pomocy promieniowania podczerwonego lub ogrzanym powietrzem, albo elektryczny przyrząd pomiarowy, na którym wartość wilgotności badanej próby wyświetlana jest na podziale.

C. METODA KONTROLI ZAWARTOŚCI CIAŁ OBCYCH**1. Określanie zawartości liści, łodyg i odpadków chmielu**

Pięć próbek wagi po 100 g (lub jedną o wadze 250 g) przesiewa się przez sito o gęstości 2–3 mm. Należy wybrać lupulinę, odpadki i ziarna, ziarna oddzielić ręcznie. Przesiane próbki odstawia się na bok. Zawartość sita o gęstości 2–3 mm przeniesić na sito o gęstości 8–10 mm i ponownie przesiać.

Szyszki chmielu, liście, łodygi i ciała obce wybiera się ręcznie z sita, natomiast liście szyszek, ziarna, odpadki lupuliny oraz pewna ilość liści i łodyg przechodzi przez sito. Wszystko należy sortować ręcznie i podzielić na następujące grupy:

1. liście i łodygi;
2. chmiel (liście szyszek, szyszki chmielu i lupulina);
3. odpadki;
4. nasiona.

Ponieważ dokładne oddzielenie odpadków od lupuliny jest bardzo trudne, należy, przy pomocy sita o gęstości 0,8 mm, określić w przybliżeniu wzajemne proporcje odpadków i lupuliny.

Przy szacowaniu zawartości lupuliny należy mieć na uwadze, że gęstość lupuliny jest czterokrotnie większa niż gęstość odpadków.

Należy zważyć poszczególne grupy i określić procentową zawartość każdej grupy w wadze próbki pierwotnej.

2. Określanie zawartości nasion

Próbkę o wadze 25 g umieszcza się w metalowym pojemniku z pokrywką, a następnie podgrzewa w piecu suszarniczym przez dwie godziny w temperaturze 115 °C w celu zneutralizowania kleistej substancji żywicznej.

Osuszoną próbkę należy owinać w tkaninę bawełnianą luźno tkaną i energicznie pocierać – lub ubijać mechanicznie – tak aby oddzielić ziarna od chmielu. Wyszuszony i rozbity na drobne cząstki chmiel należy oddzielić od ziaren chmielu przy użyciu młynka lub sita metalowego o gęstości 1 mm.

Pozostałe elementy oddziela się przez zastosowanie pochylej powierzchni pokrytej papierem ściernym albo przy użyciu innych urządzeń pozwalających na osiągnięcie takiego samego rezultatu, to znaczy pozwalających zatrzymać sypułki i inne substancje i przepuścić ziarna.

Należy zważyć ziarna i określić zawartość ziarna wyrażoną procentowo w stosunku do wagi pierwotnej próbki.

▼B*ZAŁĄCZNIK III***OZNACZANIE OPAKOWAŃ****(określone w art. 6 ust. 3 i art. 9 ust. 3)**

Opakowania oznacza się w następujący sposób, w zależności od rodzaju opakowania:

- a) szyszki chmielowe zebrane w bele lub baloty:
 - przez druk na opakowaniu, lub
 - przez druk na plombującej taśmie przylepnej;
- b) chmiel w proszku w paczkach:
 - przez druk na opakowaniu, lub
 - przez druk na plombującej taśmie przylepnej;
- c) chmiel w proszku lub ekstrakt chmielu w puszkach metalowych:
 - przez druk na puszcze, lub
 - przez druk na plombującej taśmie przylepnej lub wytłoczenie na metalowej powierzchni pojemnika;
- d) zaplombowane opakowania zawierające partię paczek lub pojemników z chmielem w proszku lub z ekstraktem:
 - przez druk na zaplombowanym opakowaniu lub na plombującej taśmie przylepnej, oraz
 - przez druk na każdej paczce lub pojemniku z proszkiem lub ekstraktem znajdujących się w zaplombowanym opakowaniu bądź przez druk na plombującej taśmie przylepnej.

▼B

ZALĄCZNIK IV

Substancje określone w art. 10 ust. 4

Substancje dozwolone przy normalizacji ekstraktów z chmielu:

- 1) syropy glukozyowe;
- 2) ekstrakt z chmielu przygotowany z użyciem gorącej wody.

▼B

ZAŁĄCZNIK V

DANE, O KTÓRYCH MOWA W ART. 16 UST. 2 LIT. h)

- w języku *bułgarskim*: Сертифициран продукт – Регулация (EK) № 1850/2006,
- w języku *hiszpańskim*: Producto certificado — Reglamento (CE) n° 1850/2006,
- w języku *czeskim*: Ověřený produkt – Nařízení (ES) č. 1850/2006,
- w języku *duńskim*: Certificeret produkt — Forordning (EF) nr. 1850/2006,
- w języku *niemieckim*: Zertifiziertes Erzeugnis — Verordnung (EG) Nr. 1850/2006,
- w języku *estońskim*: Sertifitseeritud Produkt – Määrus (EÜ) nr 1850/2006,
- w języku *greckim*: Πιστοποιημένο προϊόν — κανονισμός (EK) αριθ. 1850/2006,
- w języku *angielskim*: Certified product — Regulation (EC) No 1850/2006,
- w języku *francuskim*: Produit certifié — Règlement (CE) n° 1850/2006,

▼M2

- w języku *chorwackim*: Certificirani proizvod — Uredba (EZ) br. 1850/2006,

▼B

- w języku *włoskim*: Prodotto certificato — Regolamento (CE) n. 1850/2006,
- w języku *lotewskim*: Sertificēts produkts – Regula (EK) Nr. 1850/2006,
- w języku *litewskim*: Sertifikuotas produktas – Reglamentas (EB) Nr. 1850/2006,
- w języku *węgierskim*: Tanúsított termék – 2006/1850/EK rendelet,
- w języku *maltańskim*: Prodott Iccertifikat — Regolament (KE) Nru 1850/2006,
- w języku *niderlandzkim*: Gecertificeerd product — Verordening (EG) nr. 1850/2006,
- w języku *polskim*: Produkt certyfikowany – Rozporządzenie (WE) nr 1850/2006,
- w języku *portugalskim*: Produto certificado — Regulamento (CE) n.º 1850/2006,
- w języku *rumuńskim*: Produs certificat – Regulamentul (CE) nr. 1850/2006,
- w języku *słowackim*: Certifikovaný výrobok – Nariadenie (ES) č. 1850/2006,
- w języku *słoweńskim*: Certificiran pridelek – Uredba (ES) št. 1850/2006,
- w języku *fińskim*: Varmennettu tuote – Asetus (EY) N:o 1850/2006,
- w języku *szwedzkim*: Certifierad produkt – Förordning (EG) nr 1850/2006.

▼ B*ZALĄCZNIK VI***KODYFIKACJA I KOLEJNOŚĆ WYSTĘPOWANIA NUMERÓW
REFERENCYJNYCH CERTYFIKATU****(określone w art. 16 ust. 4)**

1. OŚRODEK CERTYFIKUJĄCY

Liczba 0–100 zgłaszana przez państwo członkowskie.

2. PAŃSTWA CZŁONKOWSKIE PROWADZĄCE CERTYFIKACJĘ

BE dla Belgii

BG dla Bułgarii

CZ dla Republiki Czeskiej

DK dla Danii

DE dla Niemiec

EE dla Estonii

EL dla Grecji

ES dla Hiszpanii

FR dla Francji

▼ M2

HR dla Chorwacji

▼ B

IE dla Irlandii

IT dla Włoch

CY dla Cypru

LV dla Łotwy

LT dla Litwy

LU dla Luksemburga

HU dla Węgier

MT dla Malty

NL dla Niderlandów

AT dla Austrii

PL dla Polski

PT dla Portugalii

RO dla Rumunii

SI dla Słowenii

SK dla Słowacji

FI dla Finlandii

SE dla Szwecji

UK dla Zjednoczonego Królestwa

3. ROK ZBIORU

Rok zbioru zapisany jest ostatnimi dwiema cyframi.

4. OZNACZENIE PARTII

Numer przyznany danej partii przez właściwy organ certyfikujący (np. 12 BE 77 170225).



ZALĄCZNIK VII

Tabela korelacji (o której mowa w art. 25)

Rozporządzenie (EWG) nr 1784/77	Rozporządzenie (EWG) nr 890/78	Niniejsze rozporządzenie
		Artykuł 1 ust. 1
Artykuł 1 ust. 1		Artykuł 1 ust. 2 i 3
Artykuł 7		Artykuł 1 ust. 4
Artykuł 6 ust. 1	Artykuł 1	Artykuł 2
	Artykuł 2	Artykuł 3
	Artykuł 3	Artykuł 4
	Artykuł 4	Artykuł 5
Artykuł 1 ust. 2–5	Artykuł 7	Artykuł 6
Artykuł 8		Artykuł 7
	Artykuł 9a	Artykuł 8
Artykuł 1 ust. 2–5	Artykuł 7	Artykuł 9
	Artykuł 8	Artykuł 10
	Artykuł 8a ust. 1 i 2	Artykuł 11
	Artykuł 8a ust. 3, 4 i 5	Artykuł 12
	Artykuł 9	Artykuł 13
Artykuł 8		Artykuł 14
	Artykuł 9a	Artykuł 15
Artykuł 2 ust. 1		Artykuł 16 ust. 1
Artykuł 5 ust. 1	Artykuł 5 i art. 5a	Artykuł 16 ust. 2
Artykuł 5 ust. 2		Artykuł 16 ust. 3
	Artykuł 6 ust. 1 i 2	Artykuł 16 ust. 4
Artykuł 4		Artykuł 17
Artykuł 5a		Artykuł 18
Artykuł 3		Artykuł 19
	Artykuł 10	Artykuł 20
Artykuł 1 ust. 6		Artykuł 21
	Artykuł 8a ust. 8	Artykuł 22
Artykuł 9	Artykuł 6 ust. 3 i art. 11	Artykuł 23
		Artykuł 24
		Artykuł 25

▼B

Rozporządzenie (EWG) nr 1784/77	Rozporządzenie (EWG) nr 890/78	Niniejsze rozporządzenie
		Artykuł 26
	Załącznik I	Załącznik I
	Załącznik II	Załącznik II
	Załącznik IV	Załącznik III
	Załącznik V	Załącznik IV
	Załącznik IIA	Załącznik V
	Załącznik III	Załącznik VI
		Załącznik VII