

31988R1677

L 150/21

DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH

16.6.1988

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (EWG) NR 1677/88
z dnia 15 czerwca 1988 r.
ustanawiające normy jakości ogórków

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą,

uwzględniając rozporządzenie Rady nr 1035/72 z dnia 18 maja 1972 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku owoców i warzyw⁽¹⁾, ostatnio zmienione rozporządzeniem (EWG) nr 1117/88⁽²⁾, w szczególności jego art. 2 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

rozporządzenie Rady nr 183/64/EWG⁽³⁾ ustanawia normy jakości ogórków;

w produkcji i obrocie tymi produktami nastąpiła zmiana, w szczególności w odniesieniu do wymagań rynku konsumenckiego i hurtowego; dlatego należy zmienić wspólne normy jakości ogórków, aby uwzględnić te nowe wymagania;

zmiany takie pociągają za sobą konieczność zmiany definicji dodatkowej klasy jakości określonej w rozporządzeniu Rady (EWG) nr 1194/69⁽⁴⁾, ostatnio zmienionym rozporządzeniem (EWG) nr 79/88⁽⁵⁾; definiując tę klasę, należy wziąć pod uwagę znaczenie gospodarcze danych produktów dla producentów oraz potrzebę zaspokojenia wymagań konsumentów;

normy stosowane są na wszystkich etapach obrotu; transport na duże odległości, składowanie przez pewien okres czasu oraz różnorodne operacje przeładunkowe mogą powodować pewne pogorszenie wynikające z cech biologicznych produktów lub ich podatności na psucie się; w związku z tym, takie pogorszenie powinno być brane pod uwagę przy stosowaniu norm na etapach obrotu następujących po wysyłce;

w celu zachowania jasności i pewności wymogów prawnych oraz dla ułatwienia stosowania, normy tak zmienione należy ująć w jednolity tekst;

środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Owoców i Warzyw,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Normy jakości ogórków objętych podpozycjami 0707 00 11 i 0707 00 19 Nomenklatury Scalonej określone są w Załączniku do niniejszego rozporządzenia.

Normy te stosuje się na wszystkich etapach obrotu, zgodnie z warunkami określonymi w rozporządzeniu (EWG) nr 1035/72.

Jednakże na etapach następujących po wysyłce produkty mogą, w stosunku do określonych norm, wykazywać nieznaczne obniżenie świeżości i turgoru oraz niewielkie zmiany wynikające z ich rozwoju biologicznego i podatności na psucie się.

Artykuł 2

W rozporządzeniu nr 183/64/EWG wprowadza się następujące zmiany:

- skreśla się art. 1 ust. 2 tiret drugie,
- skreśla się załącznik I/2.

Artykuł 3

W rozporządzeniu Rady (EWG) nr 1194/69 EWG wprowadza się następujące zmiany:

- w art. 1 skreśla się wyrazy „i ogórki”,
- skreśla się załącznik VII.

Artykuł 4

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 1 stycznia 1989 r.

⁽¹⁾ Dz.U. L 118 z 20.05.1972, str. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 107 z 28.04.1988, str. 1.

⁽³⁾ Dz.U. 192 z 25.11.1964, str. 3217/64.

⁽⁴⁾ Dz.U. L 157 z 28.06.1969, str. 1.

⁽⁵⁾ Dz.U. L 10 z 14.01.1988, str. 8.

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

Sporządzono w Brukseli, dnia 15 czerwca 1988 r.

W imieniu Komisji
Frans ANDRIESEN
Wiceprzewodniczący

ZAŁĄCZNIK

NORMA JAKOŚCI OGÓRKÓW

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do ogórków odmian (uprawnych) *Cucumis sativus* L, dostarczanych konsumentowi w stanie świeżym, z wyłączeniem ogórków przeznaczonych do celów przetwórstwa i korniszonów.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymagań jakościowych w odniesieniu do ogórków po ich przygotowaniu i opakowaniu.

A. Wymagania minimalne

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

- w stanie nienaruszonym,
- zdrowe; wyklucza się produkt z objawami gnicia lub pogorszenia, które powoduje jego nieprzydatność do spożycia,
- o świeżym wyglądzie,
- jędrne,
- czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
- praktycznie wolne od szkodników,
- praktycznie wolne od uszkodzeń wyrządzonych przez szkodniki,
- bez gorzkiego smaku (z zastrzeżeniem szczególnych przepisów dla klas II i III objętych pozycją „Tolerancje”),
- wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
- wolne od obcego zapachu i/lub smaku.

Ogórki muszą być dostatecznie rozwinięte, ale ich nasiona muszą być miękkie.

Stopień rozwoju musi być taki, aby mogły one:

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

B. Klasyfikacja

Ogórki dzieli się na cztery klasy określone poniżej:

i) Klasa „Ekstra”

Ogórki w tej klasie muszą być najwyższej jakości. Muszą posiadać wszystkie cechy charakterystyczne dla odmiany.

Muszą one:

- być dobrze rozwinięte,
- być dobrze wykształcone i praktycznie proste (o maksymalnej wysokości łuku: 10 mm na każde 10 cm długości ogórka)
- mieć barwę typową dla odmiany,
- być wolne od wad, w tym wszelkich zniekształceń, w szczególności spowodowanych formowaniem się nasion.

ii) Klasa I

Ogórki w tej klasie muszą być dobrej jakości. Ponadto muszą być:

- dostatecznie rozwinięte,
- dostatecznie dobrze wykształcone i praktycznie proste (o maksymalnej wysokości łuku: 10 mm na każde 10 cm długości ogórka).

Dopuszcza się następujące wady:

- lekkie zniekształcenia, z wyjątkiem zniekształceń spowodowanych formowaniem się nasion,
- lekkie wady zabarwienia, w szczególności jasną barwę w części ogórka stykającej się z ziemią w okresie wzrostu,
- lekkie uszkodzenia skórki spowodowane otarciem, przeładunkiem lub niską temperaturą pod warunkiem, że są zablźnione i nie wpływają na zachowanie jakości.

iii) *Klasa II*

Do tej klasy należą ogórki, które nie kwalifikują się do włączenia do wyższych klas, ale które spełniają określone powyżej minimalne wymagania. Jednakże dopuszcza się następujące wady:

- zniekształcenia, oprócz zniekształceń spowodowanych znacznym przerośnięciem nasion,
- wady zabarwienia sięgające jednej trzeciej powierzchni;
w przypadku ogórków uprawianych pod dachem nie dopuszcza się znacznych wad zabarwienia w miejscach objętych tą wadą,
- zabliznione pęknięcia,
- lekkie uszkodzenia spowodowane otarciem i przeładunkiem, pod warunkiem że nie wpływają one znacząco na zachowanie jakości i wygląd.

Wszystkie wady wymienione wyżej dopuszcza się dla ogórków prostych i lekko zakrzywionych.

Natomiast dla ogórków zakrzywionych dopuszcza się tylko krzywiznę i nieznaczne wady zabarwienia, a inne wady i zniekształcenia są niedopuszczalne.

Ogórki lekko zakrzywione mogą mieć maksymalną wysokość łuku 20 mm na każde 10 cm długości ogórka.

Ogórki zakrzywione mogą mieć większy łuk i muszą być pakowane osobno.

iv) *Klasa III* ⁽¹⁾

Do tej klasy należą ogórki, które nie kwalifikują się do włączenia do wyższych klas, ale spełniają wymagania określone dla klasy II. Jednakże ogórki zakrzywione mogą mieć wszystkie wady dopuszczone dla klasy II dla ogórków prostych i lekko zakrzywionych i muszą być pakowane osobno.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość określa się na podstawie wagi ogórków.

- i) Minimalna waga ogórków gruntowych wynosi 180 g lub więcej. Minimalna waga ogórków uprawianych pod dachem wynosi 250 g lub więcej.
- ii) Ponadto, ogórki klas „Ekstra” i I uprawiane pod dachem ważące:
 - 500 g lub więcej muszą mieć nie mniej niż 30 cm długości,
 - 250–500 g muszą mieć nie mniej niż 25 cm długości.
- iii) Klasyfikacja według wielkości jest obowiązkowa dla klas „Ekstra” i I.
Różnica wagi między najlżejszym i najcięższym ogórkiem w tym samym opakowaniu nie może przekraczać:
 - 100 g, jeżeli najlżejsze sztuki ważą od 180 g do 400 g,
 - 150 g, jeżeli najlżejsze sztuki ważą 400 g lub więcej.
- iv) Przepisy dotyczące klasyfikacji według wielkości nie mają zastosowania do „ogórków krótkich”.

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 % liczby ogórków niespełniających wymagań dla tej klasy, lecz zgodnych z wymaganiami dla klasy I lub wyjątkowo mieszczących się w granicach tolerancji dla klasy I.
- ii) *Klasa I:*
10 % liczby ogórków niespełniających wymagań dla tej klasy, lecz zgodnych z wymaganiami dla klasy II lub wyjątkowo mieszczących się w granicach tolerancji dla tej klasy.
- iii) *Klasa II:*
10 % liczby ogórków niespełniających wymagań dla tej klasy ani wymagań minimalnych, z wyjątkiem produktu z objawami gnicia lub pogorszenia, które powoduje jego nieprzydatność do spożycia. W ramach tej tolerancji najwyżej 2 % liczby ogórków może mieć końce o gorzkim smaku.

⁽¹⁾ Dodatkowa klasa w rozumieniu art. 2 ust. 1 rozporządzenia (EWG) nr 1035/72. Stosowanie tej klasy jakości lub pewnych jej wymagań wymaga decyzji, którą podejmuje się na podstawie art. 4 ust. 1 tego rozporządzenia.

iv) *Klasa III:*

15 % liczby ogórków niespełniających wymagań dla tej klasy ani wymagań minimalnych, z wyjątkiem produktu z objawami gnicia lub pogorszenia, które powoduje jego nieprzydatność do spożycia. W ramach tej tolerancji najwyżej 4 % liczby ogórków może mieć końce o gorzkim smaku.

B. Tolerancje dotyczące wielkości:

Dla wszystkich klas: 10 % liczby ogórków niespełniających wymagań w zakresie wielkości. Tolerancję tę stosuje się tylko do ogórków różniących się nie więcej niż o 10 % od deklarowanego rozmiaru lub wagi.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE WYGLĄDU**A. Jednolitość:**

Zawartość każdego opakowania musi być jednolita i zawierać wyłącznie ogórki tego samego pochodzenia, odmiany lub typu, jakości i wielkości (w przypadku gdy jest to wymagane). W odniesieniu do ogórków w klasie III jednolitość może być ograniczona do pochodzenia i odmiany lub typu.

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

B. Opakowanie:

Opakowanie musi zapewniać właściwą ochronę ogórków.

Ogórki muszą być pakowane możliwie ściśle, tak aby nie ulegały uszkodzeniom podczas transportu.

Materiały stosowane wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, aby zapobiegały jakimkolwiek uszkodzeniom zewnętrznym lub wewnętrznym produktu. Stosowanie materiałów, w szczególności papierowych lub pieczęci ze specyfikacjami handlowymi jest dozwolone pod warunkiem, że nadruk i etykieta wykonane są nietoksycznym tuszem lub klejem.

Opakowania nie mogą zawierać żadnych obcych substancji.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

Na każdym opakowaniu należy umieścić następujące informacje, zgrupowane po tej samej stronie, naniesione w sposób czytelny i trwały oraz widoczne z zewnątrz:

A. Identyfikacja:

Pakujący
i/lub
Wysyłający } Nazwa (nazwisko) i adres lub urzędowo nadane lub zatwierdzone oznaczenie kodowe

B. Rodzaj produktu:

- „ogórki”, jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz,
- „pod dachem”, w stosownym przypadku, lub równoważne określenie,
- „ogórki krótkie” lub „mini ogórki”, w stosownym przypadku.

C. Pochodzenie produktu:

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

D. Specyfikacje handlowe:

- klasa oraz, w stosownych przypadkach, w odniesieniu do klasy II i III „ogórki zakrzywione”,
- wielkość (w przypadku ogórków klasyfikowanych według wielkości) wyrażona największą i najmniejszą wagą ogórków,
- liczba sztuk (nieobowiązkowo)

E. Urzędowe znakowanie skrzyni (nieobowiązkowo).