

31997R0831

8.5.1997

DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH

L 119/13

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 831/97**z dnia 7 maja 1997 r.****ustanawiające normy handlowe mające zastosowanie do awokado**

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

a także mając na uwadze, co następuje:

rozporządzenie (WE) nr 2200/96, w załączniku I, wymienia się produkty, dla których muszą być przyjęte normy handlowe; wśród produktów wymienionych w tym załączniku nie zostały ustanowione jeszcze wspólnotowe normy dla *inter alia*, awokado; w tym celu, konieczne jest ustanowienie norm handlowych dla tych produktów; w tym celu, dla przejrzystości na rynku światowym, muszą być wzięte pod uwagę normy zalecane przez Europejską Komisję Gospodarczą Narodów Zjednoczonych;

stosowanie wymienionych norm powinno spowodować pozostawienie produktów o niezadowalającej jakości poza rynkiem, ukierunkowanie produkcji na zaspokojenie wymogów konsumentów oraz ułatwienie handlu w warunkach uczciwej konkurencji, wspomagając w ten sposób poprawę rentowności produkcji;

wymienione normy mają zastosowanie na wszystkich etapach obrotu; transport na duże odległości, składowanie dłużej niż przez pewien okres czasu oraz ilość przeładunków, którym podlegają produkty mogą powodować pewien stopień pogorszenia wynikający z rozwoju biologicznego produktu lub jego naturalnej tendencji do psucia; takie pogorszenie powinno być wzięte pod uwagę w zastosowaniu norm na etapach obrotu następujących po wysyłce; ponieważ produkty klasy „ekstra”

muszą być szczególnie starannie wybrane i opakowane, dozwolona jest tolerancja tylko dla niewielkiej utraty świeżości oraz jędrności;

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

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

1. Normy handlowe mające zastosowanie do awokado objętego kodem CN 0804 stosuje się zgodnie z ustalonymi w załączniku.

2. Normy handlowe stosuje się na wszystkich etapach obrotu rynkowego zgodnie z warunkami ustanowionymi w rozporządzeniu (WE) nr 2200/96.

Jednakże, na etapach, które następują po wysyłce dopuszczone są następujące tolerancje:

- a) nieznaczny ubytek świeżości i jędrności;
- b) w odniesieniu do produktów należących do innych klas niż klasa „ekstra”, nieznaczne pogorszenie spowodowane rozwojem biologicznym i tendencją do szybkiego psucia się.

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 1 czerwca 1997 r.

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

Sporządzono w Brukseli, dnia 7 maja 1997 r.

W imieniu Komisji

Franz FISCHLER

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 297 z 21.11.1996, str. 1.

ZAŁĄCZNIK

NORMY HANDLOWE DLA AWOKADO

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do awokado odmian (cultivars) uprawianych *Persea americana* Mill. dostarczanych konsumentom w stanie świeżym, z wyłączeniem owoców partenokarpicznych oraz awokado przeznaczonych do przetwórstwa.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymagań jakości dla awokado po ich przygotowaniu i zapakowaniu.

A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach jakości, z zastrzeżeniem przepisów szczególnych dla każdej klasy i dopuszczalnych tolerancji, awokado powinno być:

- całe,
- zdrowe, nie dopuszcza się produktów z objawami gnicia lub z takimi uszkodzeniami, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
- czyste, praktycznie pozbawione jakichkolwiek widocznych ciał obcych,
- praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- wolne od uszkodzeń spowodowanych niską temperaturą,
- posiadać szypułkę o długości nie większej niż 10 mm, która musi być czysto odcięta. Jednakże jej nieobecność nie jest postrzegana jako defekt, pod warunkiem, że miejsce przyczepu szypułki jest suche i całe,
- wolne od nadmiernej zewnętrznej wilgotności,
- wolne od obcego zapachu i/lub smaku.

Awokado musi być zrywane ostrożnie. Jego stopień rozwoju powinien osiągnąć fizjologiczny etap, który zapewni dalszy proces dojrzewania aż do jego zakończenia. Dojrzały owoc powinien być wolny od goryczy.

Rozwój i stan awokado muszą być takie, aby mogły:

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

B. Klasyfikacja

Awokado klasyfikuje się według trzech niżej określonych klas:

i) Klasa „ekstra”

Awokado tej klasy musi być najwyższej jakości. Ich kształt i zabarwienie muszą być charakterystyczne dla odmiany.

Muszą być wolne od uszkodzeń, z wyjątkiem bardzo niewielkich powierzchniowych skaz skórki pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, ich jakość, utrzymanie jakości oraz prezentację w opakowaniu. Jeżeli obecna jest szypułka, musi być cała.

ii) Klasa I

Awokado tej klasy musi być dobrej jakości i wykazywać typowy kształt i zabarwienie dla danej odmiany.

Dopuszcza się jednak następujące nieznaczne wady, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktów, ich jakość, utrzymanie jakości i prezentację w opakowaniu:

- nieznaczne wady kształtu i zabarwienia,
- nieznaczne wady skórki (skorkowacenia, zagojone plamki) oraz oparzeliny słoneczne; maksymalna całkowita powierzchnia nie powinna przekraczać 4 cm².

W żadnym wypadku wady nie mogą wpływać na miąższ owocu.

W przypadku obecności szypułek, dopuszczalne są jej nieznaczne uszkodzenia.

iii) Klasa II

Do tej klasy zalicza się awokado, które nie odpowiada wymaganiom klas wyższych, ale spełnia wyżej wymienione wymagania minimalne.

Następujące wady są dopuszczone, pod warunkiem, że awokado posiada jego podstawowe cechy charakterystyczne w odniesieniu do jakości, utrzymania jakości i prezentacji:

- wady kształtu i zabarwienia,
- wady skórki (skorkowacenia, zagojone plamki) i oparzeliny słoneczne: maksymalna całkowita powierzchnia nie powinna przekraczać 6 cm².

W żadnym wypadku wady nie mogą wpływać na miąższ owocu.

W przypadku obecności szypułki, mogą one być uszkodzone.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość określa się na podstawie wagi owocu; przyjęto następującą skalę wielkości:

Skala wagi w gramach	Kod skali
781–1220	4
576–780	6
461–575	8
366–460	10
306–365	12
266–305	14
236–365	16
211–235	18
191–210	20
171–190	22
156–170	24
146–155	26
136–145	28
125–135	30

Minimalna waga awokado nie może być mniejsza niż 125 g.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Dopuszcza się tolerancje w zakresie jakości i wielkości w każdej jednostce opakowania dla produktu niespełniającego wymagań dla wskazanej klasy.

A. Tolerancje dotyczące jakości

i) Klasa „ekstra”

5 % liczbowo lub wagowo owoców awokado niespełniających wymagań dla awokado, lecz zgodnych z wymaganiami klasy I lub, wyjątkowo, mieszczących się w tolerancjach tej klasy.

ii) Klasa I

10 % liczbowo lub wagowo owoców awokado niespełniających wymagań tej klasy, lecz zgodnych z wymaganiami klasy II lub, wyjątkowo, mieszczących się w tolerancjach tej klasy.

iii) Klasa II

10 % liczbowo lub wagowo owoców awokado niespełniających ani wymagań tej klasy ani wymagań minimalnych, wyłączając owoce z objawami gnicia, z zaznaczonymi odgnieceniami lub wszelkimi innymi wadami, które czynią je niezdatnymi do spożycia.

B. Tolerancje dotyczące wielkości

Dla wszystkich klas: 10 % liczbowo lub wagowo owoców awokado mieszczących się w przedziale wielkości bezpośrednio niższym i/lub wyższym od wskazanego na opakowaniu.

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

Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i zawierać tylko awokado tego samego pochodzenia, tej samej odmiany, jakości i wielkości.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna w stosunku do całej zawartości.

B. Opakowanie

Awokado musi być pakowane w taki sposób, aby należycie chronić produkt.

Materiały użyte wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, aby zapobiegały jakimkolwiek uszkodzeniom zewnętrznym lub wewnętrznym owoców. Użycie materiałów, w szczególności papieru i/lub pieczętek ze specyfikacjami handlowymi dozwolone jest pod warunkiem, że nadruk i etykieta zostaną wykonane nietoksycznym tuszem lub klejem.

Opakowania muszą być wolne od jakichkolwiek obcych ciał.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE OZNAKOWANIA

Każde opakowanie musi być zaopatrzone w następujące dane szczegółowe, umieszczone po tej samej stronie, oznakowane w sposób czytelny i trwały oraz widoczne z zewnątrz:

A. Identyfikacja

Pakujący i/lub wysyłający: nazwa i adres lub urzędowo wydane lub zatwierdzone oznaczenie kodowe. Jednakże, w przypadku stosowania oznaczenia kodowego, odniesienie „pakujący i/lub wysyłający” (bądź równoważny skrót) musi być wskazane w bliskim powiązaniu z oznaczeniem kodowym.

B. Charakter produktu

- „Awokado”, jeśli zawartość opakowania nie jest widoczna z zewnątrz,
- nazwa odmiany.

C. Pochodzenie produktu

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

D. Specyfikacje handlowe

- Klasa,
- wielkość wyrażona minimalną i maksymalną wagą,
- numer kodu skali wielkości i liczba owoców, kiedy jest różna od numeru kodu lub, fakultatywnie, numer kodu skali wielkości oraz waga netto opakowania.

E. Oznakowanie urzędowej kontroli (fakultatywnie)
