

31998R0963

L 135/18

DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH

8.5.1998

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 963/98**z dnia 7 maja 1998 r.****ustanawiające normy handlowe dla kalafiorów i karczochów**

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⁾, zmienione rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2520/97 ⁽²⁾, w szczególności jego art. 2 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

kalafiorzy i karczochy wymienione są w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 2200/96 jako produkty, dla których muszą zostać przyjęte normy; załącznik II/1 do rozporządzenia Rady nr 23 z dnia 4 kwietnia 1962 r. w sprawie stopniowego ustanawiania wspólnej organizacji rynku owoców i warzyw ⁽³⁾, ostatnio zmienionego rozporządzeniem Komisji (WE) nr 888/97 ⁽⁴⁾, ustanawia wspólne normy jakości kalafiorów; załącznik I/6 do rozporządzenia Komisji nr 58 ⁽⁵⁾, ostatnio zmienionego rozporządzeniem (WE) nr 888/97, ustanawiający wspólne normy jakości niektórych produktów wymienionych w załączniku I B do rozporządzenia nr 23, ustanawia normy dla karczochów; normy te nie odpowiadają już wymaganiom rynku;

należy opracować na nowo odpowiednie przepisy oraz uchylić rozporządzenie nr 23 oraz załącznik I/6 do rozporządzenia nr 58, uwzględniając, w celu zachowania przejrzystości w światowym obrocie, normy zalecane dla danych produktów przez Europejską Komisję Gospodarczą ONZ;

stosowanie norm powinno usunąć z rynku produkty o niskiej jakości, ukierunkować produkcję na zaspokajanie wymagań konsumenta oraz ułatwić handel oparty na uczciwej konkurencji, umożliwiając tym samym poprawę rentowności;

normy te mają zastosowanie na wszystkich etapach obrotu; transport na dalekie odległości, składowanie przez pewien okres oraz przeładunek mogą doprowadzić do pewnego pogorszenia stanu tych produktów w wyniku ich biologicznego rozwoju oraz podatności na psucie się; przy stosowaniu tych

norm na etapach obrotu następujących po wysyłce należy uwzględnić takie pogorszenie stanu produktów; ponieważ produkty klasy „ekstra” należy sortować i pakować ze szczególną troską, należy dopuścić jedynie nieznaczną utratę świeżości oraz turgoru;

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

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

1. Normy handlowe dla kalafiorów objętych kodem CN 0704 10 oraz karczochów objętych kodem CN 0709 10 00 zawarte są w załącznikach I i II do niniejszego rozporządzenia.

2. Normy te stosuje się na wszystkich etapach obrotu, zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 2200/96.

Jednakże na etapach następujących po wysyłce produkty te mogą, w porównaniu z normami, wykazywać:

- nieznaczną utratę świeżości i turgoru,
- nieznaczne pogorszenie stanu w przypadku produktów z klas innych niż „ekstra”, z powodu ich biologicznego rozwoju i podatności na psucie się.

Artykuł 2

Rozporządzenie nr 23 niniejszym traci moc, a załącznik I/6 do rozporządzenia nr 58 skreśla się.

Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie w dniu 1 lipca 1998 r.

⁽¹⁾ Dz.U. L 297 z 21.11.1996, str. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 346 z 17.12.1997, str. 41.

⁽³⁾ Dz.U. 30 z 20.4.1962, str. 965/62.

⁽⁴⁾ Dz.U. L 126 z 17.5.1997, str. 11.

⁽⁵⁾ Dz.U. 56 z 7.7.1962, str. 1606/62.

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

Sporządzono w Brukseli, dnia 7 maja 1998 r.

W imieniu Komisji

Franz FISCHLER

Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK I

NORMA DLA KALAFIORÓW

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do kalafiorów o odmianach (uprawnych) *Brassica oleracea* L. *convar. botrytis* (L.) Alef. var. *botrytis*, dostarczanych konsumentowi w stanie świeżym, z wyłączeniem kalafiorów przeznaczonych do celów przetwórstwa przemysłowego.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymagań jakości kalafiorów po ich przygotowaniu i opakowaniu.

A. Wymagania minimalne

Dla wszystkich klas, z zastrzeżeniem przepisów szczególnych dla każdej klasy i dopuszczalnych tolerancji, główki kalafiorów muszą być:

- nienaruszone,
- zdrowe; wyklucza się produkt zaczynający gnić lub psuć się w taki sposób, że nie nadaje się do spożycia,
- czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych ciał obcych,
- o świeżym wyglądzie,
- praktycznie wolne od szkodników,
- praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- wolne od nieprawidłowego zawilgocenia zewnętrznego,
- wolne od jakiegokolwiek obcego zapachu i/lub smaku.

Rozwój i stan kalafiorów muszą być takie, aby umożliwiały one:

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

B. Klasyfikacja

Kalafiorzy klasyfikuje się w jednej z trzech klas określonych poniżej:

i) Klasa „ekstra”

Kalafiorzy tej klasy muszą być najwyższej jakości. Muszą charakteryzować się kształtem, stopniem rozwoju oraz zabarwieniem charakterystycznym dla odmiany.

Główki muszą:

- być dobrze uformowane, twarde, spoiste,
- mieć bardzo gęstą strukturę,
- być jednolicie białe lub jasnokremowe ⁽¹⁾,
- być wolne od uszkodzeń, z wyjątkiem bardzo drobnych uszkodzeń powierzchniowych, pod warunkiem, że nie ma to wpływu na ich ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu.

Ponadto, w przypadku gdy kalafiorzy wystawione są na sprzedaż „z liśćmi” lub „przycięte”, liście muszą mieć świeży wygląd.

ii) Klasa I

Kalafiorzy tej klasy muszą być dobrej jakości. Muszą być charakterystyczne dla odmiany.

⁽¹⁾ Jednakże dopuszczalne jest wprowadzanie do obrotu kalafiorów o wyraźnej fioletowej/purpurowej lub zielonej barwie, pod warunkiem, że są one typowe dla wybranej klasy.

Główki muszą:

- być twarde,
- mieć gęstą strukturę,
- być białe lub barwy kości słoniowej, albo kremowe ⁽¹⁾,
- być wolne od uszkodzeń, takich jak skazy, wystające liście na główce, ślady mrozu, obicia.

Główki mogą mieć następujące nieznaczne wady, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ich ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu:

- nieznaczne wady kształtu lub rozwoju,
- nieznaczne wady zabarwienia,
- bardzo nieznaczne zdrewnienie.

Ponadto, w przypadku gdy kalafiory wystawiane są na sprzedaż „z liśćmi” lub „przycięte”, liście muszą mieć świeży wygląd.

iii) *Klasa II*

Do tej klasy należą kalafiory, które nie odpowiadają wymaganiom wyższych klas, ale które spełniają określone powyżej minimalne wymagania.

Główki mogą:

- być nieznacznie zniekształcone,
- mieć nieznacznie luźną strukturę,
- mieć barwę żółtawą ⁽¹⁾.

Mogą mieć:

- nieznaczne ślady spalenia słońcem,
- nie więcej niż pięć bladozielonych liści,
- nieznaczne zdrewnienia (ale nie mogą być mokre lub tłuste w dotyku).

Mogą również mieć dwie z następujących wad, o ile główki zachowują swoje cechy charakterystyczne w odniesieniu do jakości, zachowania jakości oraz prezentacji:

- nieznaczne ślady uszkodzeń przez szkodniki lub chorobę,
- nieznaczne powierzchniowe uszkodzenia spowodowane przez mróz,
- nieznaczne obicie.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość określona jest maksymalną średnicą przekroju poprzecznego. Średnica minimalna ustalona jest na 11 cm; różnica wielkości między najmniejszą a największą główką w każdym opakowaniu nie może przekraczać 4 cm.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Tolerancja w odniesieniu do jakości i wielkości jest dopuszczalna dla produktu niespełniającego wymogów klasy oznakowanej na każdym opakowaniu.

A. Tolerancje dotyczące jakości

i) *Klasa „ekstra”*

Pięć procent liczby kalafiorów niespełniających wymogów tej klasy, ale spełniających wymogi klasy I lub, wyjątkowo, mieszczących się w przedziale tolerancji tej klasy.

ii) *Klasa I*

Dziesięć procent liczby kalafiorów niespełniających wymogów tej klasy, ale spełniających wymogi klasy II lub, wyjątkowo, mieszczących się w przedziale tolerancji tej klasy.

iii) *Klasa II*

Dziesięć procent liczby kalafiorów niespełniających wymogów tej klasy ani wymogów minimalnych, z wyjątkiem produktu zaczynającego gnić, z obiciami lub innym uszkodzeniem powodującym, że nie nadaje się on do spożycia.

⁽¹⁾ Jednakże dopuszczalne jest wprowadzanie do obrotu kalafiorów o wyraźnej fioletowej/purpurowej lub zielonej barwie, pod warunkiem, że są one typowe dla wybranej klasy.

B. Tolerancje dotyczące wielkości

Dla wszystkich klas: 10 % liczby kalafiorów niespełniających wymogów dotyczących skali wielkości oraz wielkości wykazywanej, ale odpowiadających wielkości z klasy bezpośrednio niższej i/lub wielkości wykazanej na opakowaniu, przy minimalnej średnicy główek w najniższej klasie wielkości wynoszącej 10 cm.

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

Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna. Opakowanie musi zawierać kalafiory tego samego pochodzenia, rodzaju handlowego, jakości i wielkości. Ponadto każde opakowanie kalafiorów klasy „ekstra” musi zawierać kalafiory dobrane pod względem barwy.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. Opakowanie

Kalafiory muszą być pakowane w taki sposób, aby produkt był odpowiednio chroniony.

Materiały użyte wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, aby zapobiegały jakimkolwiek uszkodzeniom zewnętrznym lub wewnętrznym produktu. Stosowanie materiałów, w szczególności papieru lub pieczęci ze specyfikacją handlową, jest dozwolone pod warunkiem, że nadruk lub etykieta zostały wykonane nietoksycznym tuszem lub klejem.

Opakowania muszą być wolne od jakichkolwiek ciał obcych.

C. Prezentacja

Kalafiory mogą być prezentowane:

- i) *z liśćmi*: kalafiory pokryte zdrowymi, zielonymi liśćmi o liczbie i długości wystarczającej na całkowite zakrycie i ochronę główki. Łodyga musi być odcięta nieco poniżej chroniących główkę liści;
- ii) *bez liści*: kalafiory z usuniętymi wszystkimi liśćmi oraz niejadalną częścią łodygi. Można zachować najwyżej pięć małych i delikatnych, bladezielonych liści, nieprzciętych, blisko główki;
- iii) *przcięte*: kalafiory z wystarczającą liczbą pozostawionych liści chroniących główkę. Liście te muszą być zdrowe i zielone oraz przcięte nie dalej niż 3 cm od szczytu główki. Łodyga musi być odcięta nieco poniżej chroniących główkę liści.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

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

A. Identyfikacja

Pakujący i/lub wysyłający: nazwa i adres lub urzędowo nadane bądź zatwierdzone oznaczenie kodowe. Jednakże w przypadku gdy używane jest oznaczenie kodowe, w jego bezpośrednim pobliżu musi być umieszczone odniesienie „pakujący i/lub wysyłający (lub równoważny skrót)”.

B. Rodzaj produktu

- „kalafior”, jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz,
- nazwa rodzaju handlowego w odniesieniu do kalafiorów fioletowych/purpurowych lub zielonych.

C. Pochodzenie produktu

- kraj pochodzenia i, nieobowiązkowo, region, gdzie były uprawiane, albo krajowa, regionalna lub lokalna nazwa miejsca.

D. Specyfikacje handlowe

- klasa,
- wielkość podana jako średnica minimalna i maksymalna lub liczba jednostek.

E. Znak kontroli urzędowej (nieobowiązkowo)

ZAŁĄCZNIK II

NORMA DLA KARCZOCHÓW

I. DEFINICJA PRODUKTU

Normę tę stosuje się do główek karczochów odmian (uprawnych) *Cynara scolymus* L., dostarczanych konsumentowi w stanie świeżym, z wyłączeniem karczochów przeznaczonych do celów przetwórstwa przemysłowego.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymagań jakości karczochów po ich przygotowaniu i opakowaniu.

A. Wymagania minimalne

Dla wszystkich klas, z zastrzeżeniem przepisów szczególnych dla każdej klasy i dopuszczalnych tolerancji, karczochy muszą być:

- nienaruszone,
- zdrowe; wyklucza się produkt zaczynający gnić lub psuć się w taki sposób, że nie nadaje się do spożycia,
- czyste, praktycznie wolne od widocznych ciał obcych,
- mieć świeży wygląd, w szczególności nie wykazywać oznak zwiędnięcia,
- praktycznie wolne od szkodników,
- praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- wolne od nieprawidłowego zawilgocenia zewnętrznego,
- wolne od jakiegokolwiek obcego zapachu i/lub smaku.

Łodygi muszą być równo obcięte oraz nie dłuższe niż 10 cm. (Ten ostatni przepis nie ma zastosowania do karczochów pakowanych w pęczki, te składają się z główek umocowanych razem wokół łodygi ani do karczochów odmiany „Spinoso”).

Rozwój oraz stan karczochów muszą być takie, aby mogły one:

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

B. Klasyfikacja

Karczochy klasyfikuje się w trzech klasach określonych poniżej:

i) Klasa „Ekstra”

Karczochy z tej klasy muszą być najwyższej jakości. Muszą one być charakterystyczne dla odmiany i/lub dla rodzaju handlowego. Centralne przylistki muszą być zwarte, zgodnie z odmianą.

Muszą być wolne od uszkodzeń, z wyjątkiem bardzo drobnych powierzchniowych uszkodzeń skórki przylistków, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu.

Przewody u podstawy nie mogą wykazywać rozpoczynającego się drewnienia.

ii) Klasa I

Karczochy z tej klasy muszą być dobrej jakości. Muszą one być charakterystyczne dla odmiany i/lub dla rodzaju handlowego. Centralne przylistki muszą być zwarte, zgodnie z odmianą.

Dopuszczalne są jednakże następujące nieznaczne wady, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd produktu, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu:

- nieznaczne wady kształtu,
- nieznaczne pogorszenie jakości spowodowane działaniem mrozu (pęknięcia),
- bardzo drobne obicia.

Przewody u podstawy nie mogą wykazywać oznak rozpoczynającego się drewnienia.

iii) *Klasa II*

Do tej klasy należą karczochy, które nie odpowiadają wymaganiom wyższych klas, ale które spełniają określone powyżej minimalne wymagania. Główki mogą być lekko rozwarte.

Dopuszczalne są wymienione poniżej wady, pod warunkiem, że karczochy zachowują podstawowe cechy dotyczące jakości, zachowania jakości oraz prezentacji w opakowaniu:

- wady kształtu,
- pogorszenie jakości spowodowane działaniem mrozu (karczochy „postrzępione”),
- drobne obicia,
- nieznaczne plamki na zewnętrznych przylistkach,
- początki drewnienia przewodów u podstawy.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość określona jest maksymalną średnicą przekroju poprzecznego główki.

Średnica minimalna ustalona jest na 6 cm.

Skala podana poniżej obowiązuje w odniesieniu do klasy „Ekstra” i klasy I, a jest nieobowiązkowa w odniesieniu do klasy II:

- średnica 13 cm i większa,
- średnica od 11 cm, ale nie więcej niż 13 cm,
- średnica od 9 cm, ale nie więcej niż 11 cm,
- średnica od 7,5 cm, ale nie więcej niż 9 cm,
- średnica od 6 cm, ale nie więcej niż 7,5 cm.

Ponadto dopuszczalna jest średnica od 3,5 cm, ale nie więcej niż 6 cm w odniesieniu do karczochów rodzaju „Poivrade” oraz „Bouquet”.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Tolerancja w odniesieniu do jakości i wielkości jest dopuszczalna dla produktu niespełniającego wymogów klasy oznakowanej na każdym opakowaniu.

A. **Tolerancje dotyczące jakości**i) *Klasa „Ekstra”*

Pięć procent liczby karczochów niespełniających wymogów klasy, lecz spełniających wymogi klasy I lub, wyjątkowo, mieszczących się w przedziale tolerancji dla tej klasy.

ii) *Klasa I*

Dziesięć procent liczby karczochów niespełniających wymogów klasy, lecz spełniających wymogi klasy II lub, wyjątkowo, mieszczących się w przedziale tolerancji dla tej klasy.

iii) *Klasa II*

Dziesięć procent liczby karczochów niespełniających wymogów tej klasy ani wymogów minimalnych, z wyjątkiem produktu zaczynającego gnić, z obiciami lub innym uszkodzeniem powodującym, że nie nadaje się on do spożycia.

B. Tolerancje dotyczące wielkości

Dla wszystkich klas: 10 % liczby karczochów niespełniających wymogów dotyczących skali wielkości oraz wykazywanej wielkości, ale odpowiadających wielkości z klasy bezpośrednio niższej i/lub wyższej, przy minimalnej średnicy główek z najniższej klasy wielkości (6-7,5 cm) wynoszącej 5 cm.

Nie dopuszcza się tolerancji dotyczących wielkości dla rodzaju „Poivrade” lub rodzaju „Bouquet”.

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

Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i zawierać wyłącznie karczochy tego samego pochodzenia, tej samej odmiany lub rodzaju handlowego, jakości i wielkości (jeśli produkt jest zakwalifikowany do danej klasy wielkości).

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. Opakowanie

Karczochy muszą być pakowane w taki sposób, aby produkt był odpowiednio chroniony.

Materiały użyte wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, aby zapobiegały jakimkolwiek uszkodzeniom zewnętrznym lub wewnętrznym produktu. Stosowanie materiałów, w szczególności papieru lub pieczęci ze specyfikacją handlową, jest dozwolone pod warunkiem, że nadruk lub etykieta zostały wykonane nietoksycznym tuszem lub klejem.

Opakowania muszą być wolne od jakichkolwiek ciał obcych.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

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

A. Identyfikacja

Pakujący i/lub wysyłający: Nazwa i adres lub urzędowo nadane lub zatwierdzone oznaczenie kodowe. Jednakże w przypadku gdy używane jest oznaczenie kodowe, w jego bezpośrednim pobliżu musi być umieszczone odniesienie „pakujący i/lub wysyłający (lub równoważny skrót)”.

B. Rodzaj produktu

- „karczochy”, jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz,
- nazwa odmiany w przypadku klasy „Ekstra”,
- „Poivrade” lub „Bouquet”, w stosownym przypadku,
- „Spinoso”, w stosownym przypadku.

C. Pochodzenie produktu

Kraj pochodzenia i, nieobowiązkowo, region, gdzie były uprawiane lub krajowa, regionalna lub lokalna nazwa miejsca.

D. Specyfikacje handlowe

- klasa,
- liczba główek,
- wielkość (jeśli są zaklasyfikowane do danej klasy wielkości) podana jako średnica minimalna i maksymalna główki.

E. Znak kontroli urzędowej (nieobowiązkowo)
