

31999R1168

4.6.1999

DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH

L 141/5

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1168/1999**z dnia 3 czerwca 1999 r.****ustanawiające normy handlowe w odniesieniu do śliwek**

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⁾, ostatnio zmienione rozporządzeniem Komisji (WE) nr 857/1999⁽²⁾, w szczególności jego art. 2 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Śliwki należą do produktów wymienionych w załączniku I do rozporządzenia nr 2200/96, w odniesieniu do których muszą zostać przyjęte normy; rozporządzenie Komisji (EWG) nr 1591/87 z dnia 5 czerwca 1987 r., ustanawiające normy jakości kapusty, kapusty brukselskiej, selera naciowego, szpinaku i śliwek⁽³⁾, ostatnio zmienione rozporządzeniem Komisji (EWG) nr 888/97⁽⁴⁾, było wielokrotnie zmieniane i nie zapewnia już prawnej przejrzystości.
- (2) W interesie przejrzystości, przepisy dotyczące śliwek należy oddzielić od innych, dotyczących pozostałych produktów na mocy rozporządzenia (EWG) nr 1591/87; dane przepisy należy ponownie sporządzić oraz skreślić załącznik V do rozporządzenia (EWG) nr 1591/87 w sprawie śliwek; w tym celu, w interesie zachowania przejrzystości na rynku światowym, należy wziąć pod uwagę normy dla śliwek zalecane przez Grupę Roboczą ds. Standaryzacji Produktów Łatwo Psujących się oraz Rozwoju Jakości Europejskiej Komisji Gospodarczej Narodów Zjednoczonych (EKG/NZ).
- (3) Skutkiem stosowania tych norm powinno być usunięcie z rynku produktów o niezadowalającej jakości, dostosowanie produkcji do wymagań konsumentów, ułatwienie stosunków handlowych opartych na uczciwej konkurencji, a przez to poprawa opłacalności produkcji.
- (4) Normy stosuje się na wszystkich etapach obrotu handlowego; przewóz na duże odległości, składowanie przez pewien okres czasu i różne działania przeładunkowe, jakim poddawane są produkty, mogą powodować pogorszenie się ich stanu ze względu na biologiczny rozwój produktów lub ich skłonność do psucia się; takie pogarszanie się jakości należy uwzględnić przy stosowaniu norm na wszystkich etapach obrotu handlowego,

następujących po jego wysyłce; ponieważ produkty klasy „Ekstra” wymagają szczególnie ostrożnego sortowania i pakowania, w ich przypadku należy uwzględnić jedynie ewentualną utratę 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

Normy handlowe dla śliwek objętych kodem CN 0809 40 05 są zgodne z normami wymienionymi w Załączniku.

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

Jednakże, na etapach następujących po wysyłce, produkty mogą wykazywać, w porównaniu z przepisami normy:

- niewielki ubytek świeżości i jędrności,
- dla produktów w klasach niższych niż „Ekstra”, niewielkie pogorszenie spowodowane ich rozwojem i skłonnością do psucia się.

Artykuł 2

W rozporządzeniu (EWG) nr 1591/87 wprowadza się następujące zmiany:

- 1) w tytule wyrazy „selera naciowego, szpinaku i śliwek” zastępuje się wyrazami „selera naciowego i szpinaku”;
- 2) w art. 1 akapit pierwszy skreśla się tiret piąte;
- 3) skreśla się załącznik V.

Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie trzeciego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 lipca 1999 r.

⁽¹⁾ Dz.U. L 297 z 21.11.1996, str. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 108 z 27.4.1999, str. 7.

⁽³⁾ Dz.U. L 146 z 6.6.1987, str. 36.

⁽⁴⁾ Dz.U. L 126 z 17.5.1997, str. 11.

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

Sporządzono w Brukseli, dnia 3 czerwca 1999 r.

W imieniu Komisji

Franz FISCHLER

Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK

NORMA DLA ŚLIWEK

I. DEFINICJA PRODUKTU

Normę tę stosuje się do śliwek odmian (cultivars) uprawianych z:

- *Prunus domestica* L. ssp. *Domestica*,
- *Prunus domestica* L. ssp. *insititia* (L.) Schneid.,
- *Prunus domestica* L. ssp. *italica* (Borkh.) Gams,
- *Prunus domestica* L. ssp. *syriaca* (Borkh.) Janchen, i
- *Prunus salicina* Lindl.

przeznaczone do dostawy konsumentom w stanie świeżym, z wyjątkiem śliwek przeznaczonych do przetwórstwa przemysłowego.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymagań jakościowych dla śliwek, po ich przygotowaniu i zapakowaniu.

A. Wymagania minimalne

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

- całe,
- zdrowe; wykluczając produkt zaczynający gnić lub psuć się w taki sposób, że nie nadaje się do spożycia,
- czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych ciał obcych,
- praktycznie wolne od szkodników,
- praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- wolne od nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej,
- wolne od obcego zapachu i/lub smaku.

Śliwki muszą być delikatnie zbierane. Muszą być one dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe.

Rozwój i stan śliwek muszą być takie, aby umożliwiał:

- przetrzymanie transportu i przeładunku, oraz
- przybycie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

B. Klasyfikacja

Śliwki klasyfikuje się według trzech klas określonych poniżej:

i) Klasa „Ekstra”

Śliwki w tej klasie muszą być najwyższej jakości. Ich kształt, rozwój i zabarwienie muszą być charakterystyczne dla danej odmiany. Muszą one:

- być praktycznie w całości pokryte nalotem, odpowiednio do odmiany,
- posiadać jędrny miąższ.

Muszą być one wolne od wad, z wyjątkiem bardzo nieznacznych wad powierzchniowych, pod warunkiem, że nie ma to wpływu na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu.

ii) *Klasa I*

Śliwki w tej klasie muszą być dobrej jakości. Muszą mieć cechy charakterystyczne dla danej odmiany.

Dopuszcza się jednak następujące wady, pod warunkiem, że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu:

- niewielkie wady kształtu,
- niewielkie wady rozwoju,
- niewielkie wady zabarwienia,
- wady skórki o podłużnym kształcie, o długości nieprzekraczającej jednej trzeciej maksymalnej średnicy owocu. W szczególności dopuszcza się zabiżnione pęknięcia dla odmian „Golden gage” ⁽¹⁾,
- inne wady skórki, których całkowita powierzchnia nie może przekraczać jednej szesnastej powierzchni owocu.

iii) *Klasa II*

Do tej klasy zalicza się śliwki, które nie kwalifikują się do wyższych klas, ale spełniają określone wyżej wymagania minimalne.

Można dopuścić następujące wady, pod warunkiem, że owoce zachowują swoje cechy charakterystyczne w odniesieniu do jakości, zachowania jakości i prezentacji:

- wady kształtu,
- wady rozwoju,
- wady koloru,
- wady skórki, których całkowita powierzchnia nie może przekraczać jednej czwartej powierzchni owocu.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość śliwek ustala się na podstawie maksymalnej średnicy przekroju poprzecznego owocu.

Ustala się następujące wielkości minimalne:

	Klasa „Ekstra” i klasa I	Klasa II
Odmiany wielkoowocowe ⁽¹⁾	35 mm	30 mm
Inne odmiany	28 mm	25 mm
Mirabelki, damaszki	20 mm	17 mm

⁽¹⁾ Patrz wykaz załączony do niniejszej normy.

Dla klasy „Ekstra” maksymalną różnicę między średnicami owoców w jednym opakowaniu ustala się na 10 mm.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Dla produktu, który w zakresie jakości i wielkości nie spełnia wymagań ustalonych dla danej klasy, dopuszcza się tolerancje w każdym opakowaniu.

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

5 % liczby lub wagi śliwek niespełniających wymogów klasy, lecz spełniających wymogi klasy I lub, wyjątkowo, mieszczących się w przedziale tolerancji dla tej klasy.

⁽¹⁾ Definicja: Renklody: (zielone morele, dauphines, śliwki renklody) z zieloną skórką o błyszczącym żółtawym odcieniu.

ii) Klasa I

10 % liczby lub wagi śliwek niespełniających wymogów klasy, lecz spełniających wymogi klasy II lub, wyjątkowo, mieszczących się w przedziale tolerancji dla tej klasy. W ramach tej tolerancji nie może być więcej niż 2 % śliwek pękniętych i/lub robaczywych.

iii) Klasa II

10 % liczby lub wagi śliwek 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. W ramach tej tolerancji nie może być więcej niż 4 % owoców pękniętych i/lub robaczywych.

B. Tolerancje dotyczące wielkości

Dla wszystkich klas, 10 % liczby lub wagi śliwek nieodpowiadających minimalnej wielkości lub wielkości podanej na opakowaniu, przy wielkości odchyleni nieprzekraczającej 3 mm.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI**A. Jednolitość**

Zawartość każdego opakowania musi być jednolita i obejmować śliwki wyłącznie tego samego pochodzenia, odmiany, jakości oraz wielkości (jeśli sortowano według wielkości). W klasie „Ekstra” zawartość musi być także jednolita pod względem koloru.

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

B. Opakowanie

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

Materiały użyte wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, która pozwala na uniknięcie spowodowania jakiegokolwiek uszkodzenia zewnętrznego lub wewnętrznego produktu. Zezwala się na użycie materiałów, w szczególności papieru lub pieczętek ze specyfikacją handlową pod warunkiem, że druk lub etykietowanie zostało wykonane z nietoksycznego tuszu lub kleju.

Opakowania muszą być wolne od jakichkolwiek ciał obcych.

C. Prezentacja

Śliwki mogą być prezentowane:

- w małych opakowaniach,
- ułożone w jedną lub kilka oddzielonych od siebie warstw,
- luzem w opakowaniu, z wyjątkiem klasy „Ekstra”.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

Każde opakowanie musi mieć zaznaczone następujące dane szczegółowe wydrukowane po tej samej stronie, oznakowane w sposób czytelny i trwały oraz widoczny z zewnątrz:

A. Identyfikacja

Pakujący i/lub wysyłający: nazwa (nazwisko) i adres albo urzędowo nadane lub przyjęte oznaczenie kodowe. Jednakże, w przypadku stosowania oznaczenia kodowego, w jego pobliżu musi być zamieszczone odniesienie „pakujący lub wysyłający” (lub równoważny skrót).

B. Rodzaj produktu

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

C. Pochodzenie produktu

Kraj pochodzenia i, fakultatywnie, okręg uprawy albo nazwa miejsca w kraju, regionie lub lokalna.

D. Specyfikacje handlowe

- klasa,
- wielkość (jeśli sortowano według wielkości), wyrażona minimalną i maksymalną średnicą.

E. Oznakowanie kontroli urzędowej (fakultatywnie)

Niewyczerpujący wykaz odmian wielkoowocowych

Andy's Pride	Merton Gage (Merton)
Ariel	Merton Gem
Apple	Monarch
Beauty	Morettini 355 (Coeur de Lion)
Belle de Louvain (Bella di Lovanio)	Nubiana
Bernardina	Nueva Extremadura
Bleue de Belgique	Oneida
Blue Fre	Ontario
Burmosa	Ozark Premier
Cacanska lepotica (Belle de Cacak)	Pond's Seedling
Cacanska najbolja (Meilleure de Cacak)	President
Cacanska rana (Precoce de Cacak)	Prince Engelbert
California Blue (Blu, California)	Prince of Wales (Prince de Galles)
Calita	Prof. Collumbien
Coe's Golden Drop	Prune Martin
De Fraile (Fraila)	Queen Rosa
Denniston Superb	Queen's Crown (Cox's Emperor)
Early Orleans (Monsieur Hatif)	Quetsche Blanche de Letricourt
Edwards (Colbus)	Red. Beauty
Eldorado	Redgold
Emma Leppermann	Redroy
Empress	Regina Claudia Mostruosa
Formosa	Regina d'Italia
Friar	Reine-Claude d'Althan (Falso)
Frontier	Reine-Claude d'Oullins (Oullin's Gage)
Gaviota	Rosar Premier
Giant (Burbank Giant Prune)	Royale de Montauban
Goccia d'Oro	Royale de Tours
Golden Japan	Ruth Gerstetter
Grand Prix (Grand Prize)	Sangue di Drago
Grand Rosa	Santa Rosa
Hackman	Satsuma Improved
Hall	Seneca
Harris Monarch	Simka
Harry Pickstone	Songold
Heron	Starking Delicious
Imperial Epineuse	Sultan
Jefferson (Jefferson's Gage)	Swan Gage
Jori's Plum	Tragedy
June Blood	Utility (Laxton's utility)
Kelsey	Valor
Kirke's Plum (Kirke)	Victoria
Laroda	Vision
Late Santa Rosa	Washington
Magna Glauca	Wickson
Manns Number One	Yakima
Marjorie's Seedling	Zimmers Fruhwetsche
Mariposa	