

32001R2396

8.12.2001

DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH

L 325/11

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 2396/2001**z dnia 7 grudnia 2001 r.****ustanawiające normę handlową w odniesieniu do porów**

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 911/2001⁽²⁾, w szczególności jego art. 2 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z załącznikiem I do rozporządzenia (WE) nr 2200/96 normy w odniesieniu do porów zostały przyjęte na mocy rozporządzenia Komisji (EWG) nr 1076/89⁽³⁾, zmienionego rozporządzeniem (WE) nr 888/97⁽⁴⁾.
- (2) W celu zachowania przejrzystości na rynku światowym należy wziąć pod uwagę normę w odniesieniu do porów zalecaną przez Grupę Roboczą ds. Normalizacji Produktów Łatwo Psujących się i Rozwoju Jakości Europejskiej Komisji Gospodarczej ONZ (EKG/ONZ). Ponadto wskazane jest przyznanie większej tolerancji dla klasy I porów wczesnych. Dlatego też niezbędne jest uchylene rozporządzenia (EWG) nr 1076/89 i zastąpienie go nowym rozporządzeniem ustanawiającym normy uwzględniające ten stan faktyczny.
- (3) Stosowanie tych norm powinno doprowadzić do usunięcia z rynku produktów o niezadowalającej jakości, podniesienia jakości produkcji do poziomu wymagań konsumentów oraz ułatwienia handlu opartego na uczciwej konkurencji, a tym samym pomóc w poprawie rentowności.
- (4) Normy stosowane są na wszystkich etapach obrotu. Na pewien stopień pogorszenia jakości produktów mogą mieć wpływ takie czynniki, jak transport na duże odległości, składowanie ponad określony czas oraz różne

procesy, którym są poddawane produkty ze swojej natury wrażliwe na zmiany biologiczne i łatwo się psujące. Tego rodzaju pogorszenie jakości należy brać pod uwagę przy stosowaniu norm na etapach obrotu od chwili jego wysyłki.

- (5) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Świeżych Owoców i Warzyw,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Norma handlowa dla porów objętych kodem CN 0703 90 00 określona jest w Załączniku.

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

Jednakże na etapach, które następują po wysyłce, produkty mogą, w porównaniu z wymaganiami normy, wykazywać nieznaczne obniżenie świeżości i jędrności oraz nieznaczne pogorszenie spowodowane ich rozwojem i tendencją do szybkiego psucia się.

Artykuł 2

Rozporządzenie (EWG) nr 1076/89 traci moc.

Artykuł 3

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

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 marca 2002 r.

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

Sporządzono w Brukseli, dnia 7 grudnia 2001 r.

W imieniu Komisji

Franz FISCHLER

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 297 z 21.11.1996, str. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 129 z 11.5.2001, str. 3.

⁽³⁾ Dz.U. L 114 z 27.4.1989, str. 14.

⁽⁴⁾ Dz.U. L 126 z 17.5.1997, str. 11.

ZAŁĄCZNIK

NORMA DLA PORÓW

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się w odniesieniu do porów odmian (kultywarów) uprawianych z *Allium porrum* L., które są dostarczane do konsumenta świeże, z wyłączeniem porów przeznaczonych do przetwórstwa przemysłowego.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymogów jakości dla porów, po ich przygotowaniu i zapakowaniu.

A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach, z zastrzeżeniem przepisów szczególnych dla każdej klasy oraz dopuszczalnej tolerancji, pory muszą być:

- całe (jednakże tego wymagania nie stosuje się do korzeni i końcówek liści, które mogą być obcięte),
- w dobrym stanie; wyłączając produkt zaczynający gnić lub psuć się w taki sposób, że nie nadaje się do spożycia,
- czyste, praktycznie nie zawierając widocznych ciał obcych; jednakże korzenie mogą mieć przylegającą do nich ziemię,
- mieć świeży wygląd, po usunięciu zgniłych i uschniętych liści,
- praktycznie wolne od szkodników,
- praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- niewytwarzające nasion,
- wolne od nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, to znaczy odpowiednio „osuszone”, jeśli zostały umyte,
- wolne od obcego zapachu i/lub smaku.

Ucinając liście, należy robić to starannie.

Stadium rozwoju oraz stan porów muszą być takie, aby umożliwiały:

- wytrzymanie transportu i przeładunku, oraz
- dotarcie w zadowalającym stanie do miejsca przeznaczenia.

B. Klasyfikacja

Pory klasyfikuje się do dwóch klas określonych poniżej:

i) Klasa I

Pory tej klasy muszą być dobrej jakości. Muszą być charakterystyczne dla odmiany lub rodzaju handlowego.

Biała lub zielonkawobiała część pora musi stanowić co najmniej jedną trzecią całkowitej długości lub połowę części osłoniętej. Jednakże we wczesnych porach (!) biała lub zielonkawobiała część pora musi stanowić co najmniej jedną czwartą całkowitej długości lub jedną trzecią części osłoniętej.

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 powierzchniowe,
- lekkie uszkodzenia liści spowodowane przez przyłżeńce na liściach, ale nie w innych miejscach,
- nieznaczne pozostałości ziemi na trzonie.

(!) Bezpośrednio wysiane w rowkach, pory nieprzesadzone, zbierane od późnej zimy do wczesnego lata.

ii) *Klasa II*

Klasa ta obejmuje pory, które nie kwalifikują się do włączenia do klasy I, ale spełniają minimalne wymagania wymienione powyżej.

Biała lub zielonkawobiała część porów musi stanowić co najmniej jedną czwartą całkowitej długości lub jedną trzecią części osłoniętej.

Można dopuścić następujące nieznaczne wady, pod warunkiem że pory zachowują swoje zasadnicze cechy charakterystyczne co do jakości i trwałości oraz prezentacji:

- delikatnie kwitnąca łądyga, pod warunkiem że obejmuje tylko osłoniętą część,
- lekkie obtłuczenia, uszkodzenia spowodowane przez przyłżeńce i nieznaczne ślady rdzy na liściach, ale nie w innych miejscach,
- nieznaczne wady zabarwienia,
- pozostałości ziemi na trzonie.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość jest określana za pomocą średnicy zmierzonej w prawych kątach wzdłuż osi powyżej wypukłości szyjki.

Ustala się minimalną średnicę na 8 mm dla porów wczesnych i 10 mm dla pozostałych porów.

W klasie I średnica największego pora w tej samej wiązce lub opakowaniu nie może być większa niż dwukrotna średnica najmniejszego pora.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Tolerancje w odniesieniu do jakości i wielkości dopuszczalne są w każdym opakowaniu, lub każdej wiązce porów oferowanych bez opakowania, dla produktów niespełniających wymogów wskazanej klasy.

A. **Tolerancje dotyczące jakości**i) *Klasa I*

Dla wczesnych porów 10 % liczby lub wagowo porów posiadających delikatnie kwitnącą łądygę obejmującą część osłoniętą oraz 10 % porów niespełniających wymagań tej klasy z innych powodów, ale spełniających wymagania klasy II lub, wyjątkowo, mieszczących się w przedziale tolerancji tej klasy.

Dla pozostałych porów 10 % liczby lub wagowo porów niespełniających wymagań klasy, ale spełniających wymagania klasy II lub, wyjątkowo, mieszczących się w przedziale tolerancji tej klasy.

ii) *Klasa II*

10 % liczby lub wagowo porów niespełniających ani wymagań tej klasy, ani minimalnych wymagań, z wyjątkiem produktów dotkniętych gniciem, wyraźnym obtłuczeniem lub uszkodzonych w każdy inny sposób powodujący, iż są one niezdatne do spożycia.

B. **Tolerancje dotyczące wielkości lub wagi**

Dla wszystkich klas: 10 % liczby lub wagowo porów niespełniających wymagań minimalnej średnicy oraz, w przypadku klasy I porów, wymagania jednorodności.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE WYGLĄDU

A. **Jednorodność**

Zawartość każdego opakowania, lub każdej wiązki w tym samym opakowaniu, musi być jednorodna i zawierać jedynie pory tego samego pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości i wielkości (jeżeli dla tego kryterium obowiązuje jednorodność), oraz o wyraźnie tym samym stopniu rozwoju i zabarwienia.

Widoczna część zawartości opakowania lub wiązki musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. Opakowanie

Pory 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. Dopuszcza się stosowanie materiałów, w szczególności papieru lub pieczętek ze specyfikacją handlową, pod warunkiem że nadruki lub etykiety zostały wykonane przy użyciu nietoksycznego tuszu lub kleju.

Opakowania lub wiązki produktu bez opakowania muszą być wolne od wszelkich ciał obcych.

C. Prezentacja

Pory mogą być prezentowane w następujący sposób:

- ułożone równo w opakowaniu,
- w wiązkach, niezależnie od tego, czy w opakowaniu, czy bez opakowania.

Wiązki w każdym opakowaniu powinny być praktycznie jednolite.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE OZNAKOWANIA

Każde opakowanie lub każda wiązka oferowana luzem musi mieć następujące literowe dane szczegółowe umieszczone na tej samej stronie, tylko dla produktu znajdującego się w opakowaniu, czytelnie i nieusuwalnie oznaczone, oraz widoczne z zewnątrz.

A. Identyfikacja

Pakujący i/lub wysyłający: nazwa (nazwisko) i adres lub urzędowo ustanowione lub zatwierdzone oznaczenie kodowe. Jednakże w przypadku gdy stosuje się oznaczenie kodowe, w bezpośredniej bliskości oznaczenia kodowego musi znajdować się odniesienie „Pakujący” i/lub wysyłający (lub równoważne skróty).

B. Rodzaj produktu

- „Pory”, jeżeli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz,
- „Wczesne pory”, gdzie jest to właściwe.

C. Pochodzenie produktu

- Kraj pochodzenia oraz, fakultatywnie, krajową, regionalną lub lokalną nazwę miejsca.

D. Specyfikacje handlowe

- Klasa,
- Liczba wiązek (dla porów pakowanych w wiązkach lub oferowanych w opakowaniu).

E. Oznakowanie kontroli urzędowej (fakultatywnie)

W przypadku porów transportowanych luzem lub ładowanych bezpośrednio na środki transportu szczegóły określone w ust. VI są zamieszczane w dokumencie towarzyszącym towarom lub wykazane na kwicie umieszczonym w widocznym miejscu w środkach transportu.
