

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 771/2009**z dnia 25 sierpnia 2009 r.****zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1580/2007 w zakresie norm handlowych dotyczących sektora owoców i warzyw**

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007 z dnia 22 października 2007 r. ustanawiające wspólną organizację rynków rolnych oraz przepisy szczegółowe dotyczące niektórych produktów rolnych („rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku”) ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 103a i art. 121 lit. a) w związku z jego art. 4,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1580/2007 z dnia 21 grudnia 2007 r. ustanawiające przepisy wykonawcze do rozporządzeń Rady (WE) nr 2200/96, (WE) nr 2201/96 i (WE) nr 1182/2007 w sektorze owoców i warzyw ⁽²⁾ zostało istotnie zmienione rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1221/2008 ⁽³⁾ mającym zastosowanie od dnia 1 lipca 2009 r. w odniesieniu do przepisów w zakresie norm handlowych. Należy jednak wyjaśnić nowo wprowadzony przepis dotyczący produktów, które mają być wyłączone z ogólnej normy handlowej.
- (2) Artykuł 53 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 1580/2007 przewiduje, że wartość produkcji stanowiącej przedmiot obrotu za okres odniesienia obliczana jest zgodnie z przepisami obowiązującymi w danym okresie odniesienia. Pożądane jest, aby stosować tę zasadę również do wartości produkcji grup producentów stanowiącej przedmiot obrotu.
- (3) W 2008 r. Grupa Robocza ds. Norm Jakości Produktów Rolnych Europejskiej Komisji Gospodarczej Organizacji Narodów Zjednoczonych (EKG/ONZ) dokonała przeglądu norm EKG/ONZ dla sałaty, endywii o kędzierzawych liściach i endywii szerokolistnej (batawii), gruszek i pomidorów. Aby zapobiec niepotrzebnym przeszkodom w handlu, jeśli na poziomie wspólnotowym istnieją szczegółowe normy handlowe

dla owoców i warzyw, normy te powinny być takie same jak normy EKG/ONZ. W związku z tym należy dostosować szczegółowe normy handlowe dla owoców i warzyw przewidziane w rozporządzeniu (WE) nr 1580/2007 do nowych norm EKG/ONZ.

- (4) Należy zatem odpowiednio zmienić rozporządzenie (WE) nr 1580/2007.
- (5) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Wspólnej Organizacji Rynków Rolnych,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W rozporządzeniu (WE) nr 1580/2007 wprowadza się następujące zmiany:

- 1) W art. 3 ust. 3b lit. a) otrzymuje brzmienie:
„a) grzyby niehodowlane objęte kodem CN 0709 59”;
- 2) W art. 44 dodaje się ust. 3 w brzmieniu:
„3. Wartość produkcji stanowiącej przedmiot obrotu obliczana jest zgodnie z przepisami obowiązującymi w okresie, dla którego wnioskowana jest pomoc.”;
- 3) Części 4, 6 i 10 części B załącznika I zastępuje się tekstem znajdującym się w częściach A, B i C załącznika do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie trzeciego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Rozporządzenie stosuje się od dnia 1 września 2009 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 25 sierpnia 2009 r.

W imieniu Komisji
Mariann FISCHER BOEL
Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 299 z 16.11.2007, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 350 z 31.12.2007, s. 1.

⁽³⁾ Dz.U. L 336 z 13.12.2008, s. 1.

ZAŁĄCZNIK

CZĘŚĆ A

„Część 4: Norma handlowa dla sałaty, endywii o kędzierzawych liściach i endywii szerokolistnej (batawii)

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do:

- odmian uprawnych sałaty pochodzących od:
 - *Lactuca sativa* L. var. *capitata* L. (sałata głowiasta, łącznie z sałatą kruchą i sałatą lodową typu »Iceberg«),
 - *Lactuca sativa* L. var. *longifolia* Lam. (sałata rzymska (Cos),
 - *Lactuca sativa* L. var. *crispa* L. (sałata listkowa),
- krzyżówek powyższych odmian i
 - odmian uprawnych endywii o liściach kędzierzawych pochodzących od *Cichorium endivia* L. var. *crispum* Lam. i
 - odmian uprawnych endywii o liściach szerokich pochodzących od *Cichorium endivia* L. var. *latifolium* Lam.,

które są dostarczane konsumentowi świeże.

Niniejsza norma nie ma zastosowania w odniesieniu do produktów przeznaczonych do przetwórstwa przemysłowego, produktów wprowadzanych do obrotu jako pojedyncze liście, sałat z ziemią lub sałat w doniczkach.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymogów jakościowych dla produktów, po ich przygotowaniu i zapakowaniu.

A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach jakości, z zastrzeżeniem szczególnych przepisów dla danej klasy i dopuszczalnych tolerancji, produkty muszą być:

- całe
- zdrowe; wyklucza się produkty z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia
- czyste i przycięte, tzn. praktycznie wolne od pozostałości ziemi lub innego podłoża i praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych
- mieć świeży wygląd
- praktycznie wolne od szkodników
- praktycznie wolne od szkód wyrządzonych przez szkodniki
- muszą mieć turgor
- bez pędów nasiennych
- wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego

— wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

W przypadku sałaty dopuszczalne jest czerwonawe odbarwienie spowodowane niską temperaturą podczas wzrostu, pod warunkiem że nie ma ono znacznego wpływu na wygląd sałaty.

Korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych, a miejsce odcięcia powinno być czyste.

Produkt powinien być prawidłowo rozwinięty. Stopień rozwoju i stan produktów muszą umożliwiać im:

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

B. Klasyfikacja

Produkty klasyfikowane są w dwóch klasach określonych poniżej:

(i) klasa I

Produkty w tej klasie muszą być dobrej jakości. Muszą mieć cechy charakterystyczne dla danej odmiany lub typu handlowego, zwłaszcza pod względem barwy.

Ponadto produkt musi być:

- dobrze wykształcony
- jędrny, biorąc pod uwagę metody uprawy i rodzaj produktu
- wolny od uszkodzeń lub miejsc nadpsutych obniżających jego zdatność do spożycia
- wolny od uszkodzeń mrozowych.

Sałaty głowiaste powinny mieć pojedyncze, dobrze wykształcone główki. W przypadku sałat głowiastych uprawianych pod osłonami główka może być mała.

Sałaty rzymskie muszą mieć główki, które mogą być małe.

Środek endywii o liściach kędzierzawych lub endywii o liściach szerokich (batawii) musi być koloru żółtego.

(ii) klasa II

Do tej klasy zalicza się produkty, które nie kwalifikują się do klasy I, ale spełniają minimalne wymagania określone powyżej.

Produkt musi być:

- wystarczająco dobrze wykształcony
- wolny od uszkodzeń i miejsc nadpsutych poważnie obniżających jego zdatność do spożycia.

Dopuszczalne są następujące wady, pod warunkiem że produkt zachowuje swoje podstawowe cechy pod względem jakości, jej utrzymania oraz wyglądu:

- nieznaczne odbarwienie
- nieznaczne uszkodzenia spowodowane przez szkodniki.

Sałaty głowiaste muszą mieć główki, które mogą być małe. W przypadku sałat głowiastych uprawianych pod osłonami dopuszczalny jest brak główek.

Sałaty rzymskie mogą nie mieć główki.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE KLASYFIKACJI WEDŁUG WIELKOŚCI

Wielkość określa się na podstawie wagi pojedynczej główki.

A. Minimalna waga

Dla klasy I i II minimalna waga wynosi:

	Uprawiane w gruncie	Uprawiane pod osłonami
Sałaty głowiaste (z wyłączeniem sałaty kruchej i lodowej typu »Iceberg«) oraz sałaty rzymskie (z wyłączeniem sałat typu »Little gem«)	150 g	100 g
Sałaty kruche i sałaty lodowe typu »Iceberg«	300 g	200 g
Sałaty listkowe i sałaty typu »Little gem«	100 g	100 g
Endyvia o liściach kędzierzawych i endyvia o liściach szerokich (batawia)	200 g	150 g

B. Jednorodność

a) sałaty

We wszystkich klasach różnica między najlżejszą i najcięższą sałatą w opakowaniu nie może przekraczać:

- 40 g, w przypadku gdy najlżejsze sztuki ważą mniej niż 150 g/sztukę
- 100 g, w przypadku gdy najlżejsze sztuki ważą 150–300 g/sztukę
- 150 g, w przypadku gdy najlżejsze sztuki ważą 300–450 g/sztukę
- 300 g, w przypadku gdy najlżejsze sztuki ważą więcej niż 450 g/sztukę.

b) endyvia o liściach kędzierzawych i endyvia o liściach szerokich (batawia)

We wszystkich klasach różnica między najlżejszą i najcięższą endywią w opakowaniu nie może przekraczać 300g.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

W każdej partii dopuszcza się tolerancje w odniesieniu do jakości i wielkości dla produktów niespełniających wymagań wskazanej klasy.

A. Tolerancja jakości

(i) klasa I

Dopuszczalna tolerancja obejmuje 10 % sztuk niespełniających wymagań danej klasy, lecz spełniających wymagania klasy II. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 1 % produktów może nie spełniać wymagań jakościowych klasy II ani wymagań minimalnych. Wyklucza się produkty z objawami gnicia lub pogorszenia jakości powodującymi ich niezdatność do spożycia.

(ii) klasa II

Dopuszczalna tolerancja obejmuje 10 % liczby sztuk niespełniających wymagań danej klasy ani wymagań minimalnych. Wyklucza się produkty z objawami gnicia lub pogorszenia jakości powodującymi ich niezdatność do spożycia.

B. Tolerancja wielkości

Dla wszystkich klas: Dopuszczalna tolerancja obejmuje 10 % liczby sztuk niespełniających wymagań co do wielkości, ale o wadze mniejszej lub większej nie więcej niż o 10 % od wymaganej dla danej wielkości.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE WYGLĄDU

A. Jednorodność

Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i obejmować wyłącznie produkty tego samego pochodzenia, odmiany lub typu handlowego, jakości i wielkości.

Dopuszcza się mieszanie w jednym opakowaniu produktów o zdecydowanie różnych kolorach, różnych odmian lub rodzajów handlowych⁽¹⁾, pod warunkiem że są one jednorodne pod względem jakości i pochodzenia dla każdego koloru, odmiany lub, rodzaju handlowego.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. Pakowanie

Produkt musi być pakowany w sposób, który zapewni jego należytą ochronę. Musi być rozsądnie zapakowany, z uwzględnieniem rozmiaru i rodzaju opakowania bez pustej przestrzeni w środku i bez zginięcia produktu.

Materiały stosowane wewnątrz opakowania muszą być czyste i takiej jakości, która pozwala uniknąć jakichkolwiek zewnętrznych lub wewnętrznych uszkodzeń produktu. Dopuszcza się użycie materiałów, w szczególności papieru lub pieczętek, ze specyfikacją handlową, pod warunkiem że druk lub etykieta zostały wykonane z nietoksycznego tuszu lub kleju.

Opakowania nie mogą zawierać żadnych substancji obcych.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

Na każdym opakowaniu⁽²⁾ należy umieścić następujące informacje, zamieszczone po tej samej stronie, naniesione w sposób czytelny i trwały oraz widoczne z zewnątrz:

A. Identyfikacja

Podmiot pakujący lub wysyłający:

— Nazwa i adres (np. ulica/miasto/region/kod pocztowy i państwo, jeśli różne od kraju pochodzenia)

lub

— oznaczenie kodowe oficjalnie uznane przez organ krajowy⁽³⁾.

B. Rodzaj produktu

— »sałaty«, »sałaty masłowe«, »batawie«, »sałaty kruche lodowe« (»Iceberg«), »sałaty rzymskie«, »sałata listkowa« (lub na przykład w stosownych przypadkach »sałata dębowa«, »Lollo bionda«, »Lollo rossa«), »endywia o liściach kędzierzawych« lub »endywia o liściach szerokich (batawia)« lub inne synonimy, jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz

— w stosownych przypadkach »Little gem« lub inne synonimy

— napis »z uprawy pod osłonami« lub inne stosowne oznaczenie

— nazwa odmiany (nieobowiązkowo)

⁽¹⁾ Opakowania detaliczne powinny być przeznaczone do zakupu w całości.

⁽²⁾ Opakowania detaliczne produktu, przygotowane w celu bezpośredniej sprzedaży konsumentom nie podlegają niniejszym przepisom dotyczącym znakowania ale są zgodne z wymogami krajowymi. Znakowanie, o którym mowa musi jednak w każdym przypadku znajdować się na opakowaniu transportowym takiego pakietu opakowań.

⁽³⁾ Prawodawstwo krajowe w wielu krajach wymaga wyraźnego zadeklarowania nazwy i adresu. Jednak w przypadku, gdy użyte jest oznaczenie kodowe, odniesienie »podmiot pakujący lub wysyłający (lub równoważny skrót)« musi być wskazane blisko oznaczenia kodowego, które powinno być poprzedzone ISO 3166 (alfa) kraj/kod pocztowy kraju uznającego, jeśli nie jest to kraj pochodzenia.

- w przypadku opakowań zawierających mieszankę produktów o zdecydowanie różnych kolorach, różnych odmian lub typów handlowych: »mieszanka sałat« lub określenie równoważne jeśli zawartość opakowania nie jest widoczna z zewnątrz – kolory, odmiany lub typ handlowy produktów muszą być podane na opakowaniu.

C. Pochodzenie produktu

- Kraj pochodzenia oraz, fakultatywnie, rejon uprawy lub nazwa krajowa, regionalna albo lokalna miejsca uprawy.
- w przypadku opakowań detalicznych zawierających mieszankę produktów o zdecydowanie różnych kolorach, różnych odmian lub typów handlowych produktów różnego pochodzenia, wymagane jest umieszczenie nazwy każdego kraju pochodzenia przy nazwie produktu danego koloru, odmiany lub typu handlowego.

D. Specyfikacja handlowa

- klasa
- wielkość wyrażona minimalną wagą na sztukę lub liczbą sztuk
- waga netto (nieobowiązkowo).

E. Znak kontroli urzędowej (nieobowiązkowo)

Opakowania nie muszą posiadać szczegółowych informacji wymienionych w akapicie pierwszym, jeśli zawierają opakowania detaliczne wyraźnie widoczne z zewnątrz i zawierające wymagane informacje. Opakowania te nie mogą posiadać żadnych oznaczeń, które mogłyby wprowadzać w błąd. Jeśli opakowania znajdują się na paletach, szczegółowe informacje powinny być podane na etykietach umieszczonych w widocznym miejscu, co najmniej z dwóch stron palety.”

CZĘŚĆ B

„Część 6: Norma handlowa dla gruszek

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do odmian uprawnych gruszek wyhodowanych z *Pyrus communis* L., które są dostarczane konsumentowi świeże, z wyłączeniem gruszek przeznaczonych do przetwórstwa przemysłowego.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymogów jakościowych dla gruszek, po ich przygotowaniu i zapakowaniu.

A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach jakości, z zastrzeżeniem szczególnych przepisów dla danej klasy i dopuszczalnej tolerancji, gruszki muszą być:

- całe
- zdrowe; wyklucza się produkty z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia
- czyste, praktycznie wolne jakichkolwiek widocznych substancji obcych
- praktycznie wolne od szkodników
- wolne od uszkodzeń miąższu spowodowanych przez szkodniki
- wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego
- wolne od obcych zapachów lub smaków

Stopień rozwoju i stan gruszek muszą umożliwiać im:

- kontynuowanie procesu dojrzewania oraz osiągnięcie stopnia dojrzałości wymaganego w zależności od cech odmianowych

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

B. Klasyfikacja

Gruszki klasyfikowane są w trzech klasach określonych poniżej:

(i) klasa »ekstra«

Gruszki w tej klasie muszą być najwyższej jakości. Pod względem kształtu, wielkości i wybarwienia muszą mieć cechy charakterystyczne dla danej odmiany oraz całe szypułki.

Miąższ owoców musi być w idealnym stanie, a skórka wolna od szorstkich ordzawień.

Gruszki muszą być wolne od wszelkich wad, z wyjątkiem bardzo nieznacznych uszkodzeń powierzchniowych, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd owocu, jego jakość, utrzymanie jakości oraz prezentację w opakowaniu.

Miąższ gruszek nie może być ziarnisty.

(ii) klasa I

Gruszki w tej klasie muszą być dobrej jakości. Pod względem kształtu, wielkości i wybarwienia, muszą mieć cechy charakterystyczne dla danej odmiany ⁽¹⁾.

Miąższ owoców musi być w idealnym stanie, a skórka wolna od szorstkich ordzawień.

Następujące nieznaczne wady są jednak dopuszczalne na pojedynczych owocach pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd produktu, jego jakość, utrzymanie jakości oraz prezentację w opakowaniu:

- niewielka wada kształtu
- niewielka wada rozwoju
- nieznaczne wady wybarwienia
- niewielkie wady skórki, które nie mogą przekraczać:
 - 2 cm długości w przypadku wad o podłużnym kształcie
 - 1 cm² całkowitej powierzchni w przypadku pozostałych wad, z wyjątkiem plam parcha gruszy i parcha jabłoni (*Venturia pirina* i *V. inaequalis*), którego łączna powierzchnia nie może przekraczać 0,25 cm²
- nieznacznych obtłuczeń nieprzekraczających powierzchni 1 cm².

Szypułka może być lekko uszkodzona.

Miąższ gruszek nie może być ziarnisty.

(iii) klasa II

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

Miąższ owoców nie może mieć większych wad.

⁽¹⁾ Otwarty wykaz wielkoowocowych i letnich odmian gruszek znajduje się w załączniku do niniejszej normy.

Dopuszczalne są następujące wady, pod warunkiem że gruszki zachowują swoje podstawowe cechy pod względem jakości, jej utrzymania oraz wyglądu:

- wady kształtu
- wady rozwoju
- wady wybarwienia
- niewielkie szorstkie ordzawienia
- wady skórki, które nie mogą przekraczać:
 - 4 cm długości w przypadku wad o podłużnym kształcie
 - 2,5 cm² całkowitej powierzchni w przypadku pozostałych wad, z wyjątkiem plam parcha gruszy i parcha jabłoni (*Venturia pirina* i *V. inaequalis*), którego łączna powierzchnia nie może przekraczać 1 cm²
- nieznacznych obtłuczeń nieprzekraczających powierzchni 2 cm².

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE KLASYFIKACJI WEDŁUG WIELKOŚCI

Wielkość określa się na podstawie maksymalnej średnicy przekroju poprzecznego.

Dla poszczególnych klas wymagane są następujące wielkości minimalne:

	«ekstra»	klasa I	klasa II
Odmiany wielkoowocowe	60 mm	55 mm	55 mm
Pozostałe odmiany	55 mm	50 mm	45 mm

Letnie odmiany gruszek wymienione w załączniku do niniejszej normy nie muszą spełniać wymogu dotyczącego minimalnej wielkości.

Aby zapewnić jednorodność wielkości w opakowaniu, różnica między średnicami owoców w opakowaniu może wynosić do:

- 5 mm w przypadku owoców klasy «ekstra» oraz owoców klasy I i II, zapakowanych w rzędach i warstwach
- 10 mm w przypadku owoców klasy I pakowanych luzem lub w opakowaniach detalicznych.

Dla owoców klasy II pakowanych luzem lub w opakowaniach detalicznych nie ma ograniczeń dotyczących jednorodności wielkości.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

W każdej partii dopuszcza się tolerancje w odniesieniu do jakości i wielkości dla produktów niespełniających wymagań wskazanej klasy.

A. Tolerancja jakości

(i) klasa «ekstra»

Dopuszczalna jest całkowita tolerancja 5 % liczby lub wagi gruszek niespełniających wymagań danej klasy, lecz spełniających wymagania klasy I. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 0,5 % produktów może nie spełniać wymagań jakościowych klasy II.

(ii) *klasa I*

Dopuszczalna jest całkowita tolerancja 10 % liczby lub wagi gruszek niespełniających wymagań danej klasy, lecz spełniających wymagania klasy II. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 1 % produktów może nie spełniać wymagań jakościowych klasy II ani wymagań minimalnych. Wyklucza się produkty z objawami gnicia lub pogorszenia jakości powodującymi ich niezdatność do spożycia. Tolerancja nie obejmuje gruszek bez szypulek.

(iii) *klasa II*

Dopuszczalna jest całkowita tolerancja 10 % liczby lub wagi gruszek niespełniających wymagań danej klasy ani wymagań minimalnych. Wyklucza się produkty z objawami gnicia lub pogorszenia jakości powodującymi ich niezdatność do spożycia.

W granicach tej tolerancji dopuszcza się 2 % liczby lub wagi owoców, które wykazują następujące wady:

- nieznaczne uszkodzenie lub niezabliźnione pęknięcia
- bardzo nieznaczne oznaki gnicia
- obecność szkodników żerujących wewnątrz owocu lub uszkodzenia mięszu spowodowane przez szkodniki.

B. Tolerancja wielkości

Dla wszystkich klas:

- a) dla owoców podlegających zasadom jednorodności, 10 % liczby lub wagi owoców odpowiadających wielkości bezpośrednio powyżej lub poniżej wielkości oznaczonej na opakowaniu, z maksymalnym dopuszczalnym odchyleniem 5 mm poniżej minimum dla owoców zaklasyfikowanych do klasy najmniejszej dopuszczalnej wielkości;
- b) dla owoców niepodlegających zasadom jednorodności, 10 % liczby lub wagi owoców poniżej minimalnej ustalonej wielkości, z maksymalnym dopuszczalnym odchyleniem 5 mm poniżej minimalnej wielkości.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE WYGLĄDU

A. Jednorodność

Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i obejmować wyłącznie gruszki tego samego pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości (jeżeli produkt jest sortowany wg wielkości) oraz tego samego stopnia dojrzałości.

W przypadku klasy «ekstra» wymóg jednorodności dotyczy również wybarwienia owoców.

Dopuszcza się mieszanie w jednym opakowaniu gruszek różnych odmian widocznie różniących się między sobą ⁽¹⁾ pod warunkiem, że są one jednorodne pod względem jakości i, dla każdej odmiany, pochodzenia.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. Pakowanie

Gruszki muszą być pakowane w sposób zapewniający należyłą ochronę produktu.

Materiały stosowane wewnątrz opakowania muszą być czyste i takiej jakości, która pozwala uniknąć jakichkolwiek zewnętrznych lub wewnętrznych uszkodzeń produktu. Dopuszcza się użycie materiałów, w szczególności papieru lub pieczętek, ze specyfikacją handlową, pod warunkiem że druk lub etykieta zostały wykonane z nietoksycznego tuszu lub kleju.

Nalepki przyklejane bezpośrednio na produktach nie powinny po zdjęciu pozostawiać widocznych śladów kleju ani prowadzić do uszkodzeń skórki.

Opakowania muszą być wolne od wszelkich substancji obcych.

⁽¹⁾ Opakowanie detaliczne powinno być przeznaczone do zakupu w całości.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

Na każdym ⁽¹⁾ opakowaniu należy umieścić następujące informacje, zamieszczone po tej samej stronie, w sposób czytelny i trwały oraz widoczne z zewnątrz.

A. Identyfikacja

Podmiot pakujący lub wysyłający:

— Nazwa i adres (np. ulica/miasto/region/kod pocztowy i państwo, jeśli różne od kraju pochodzenia)

lub

— oznaczenie kodowe oficjalnie uznane przez organ krajowy ⁽²⁾.

B. Rodzaj produktu

— »Gruszki«, jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz.

— Nazwa odmiany. W przypadku, gdy opakowania detaliczne zawierają mieszankę gruszek różnych odmian, nazwy poszczególnych odmian.

C. Pochodzenie produktu

— Kraj pochodzenia oraz, fakultatywnie, rejon uprawy lub nazwa krajowa, regionalna albo lokalna miejsca uprawy. W przypadku opakowań detalicznych zawierających mieszankę różnych odmian gruszek różnego pochodzenia, wymagane jest umieszczenie oznaczenia każdego kraju pochodzenia przy danych nazwach odmian.

D. Specyfikacja handlowa

— klasa

— wielkość lub, w przypadku owoców pakowanych w rzędach i warstwach, liczba sztuk. Jeżeli identyfikacja odbywa się na podstawie wielkości, powinna ona być wyrażona:

a) dla produktu podlegającego zasadom jednorodności, przez podanie minimalnej i maksymalnej średnicy

b) dla produktu niepodlegającego zasadom jednorodności, przez podanie średnicy najmniejszego owocu w opakowaniu z dopiskiem »i większe« lub równoznacznym określeniem lub, w stosownych przypadkach, przez podanie średnicy największego owocu w opakowaniu.

E. Znak kontroli urzędowej (nieobowiązkowo)

Opakowania nie muszą zawierać szczegółowych informacji wymienionych w akapicie pierwszym, jeśli zawierają opakowania detaliczne wyraźnie widoczne z zewnątrz i zawierające wymagane informacje. Opakowania te nie mogą zawierać żadnych oznaczeń, które mogłyby wprowadzać w błąd. Jeśli opakowania znajdują się na paletach, szczegółowe informacje powinny być podane na etykietach umieszczonych w widocznym miejscu, co najmniej z dwóch stron palety.

⁽¹⁾ Poszczególne opakowania detaliczne produktu, zapakowane wstępnie w celu bezpośredniej sprzedaży konsumentom nie podlegają niniejszym przepisom dotyczącym znakowania, ale są zgodne z wymogami krajowymi. Znakowanie, o którym mowa musi jednak w każdym przypadku znajdować się na opakowaniu transportowym takie opakowania detaliczne.

⁽²⁾ Prawodawstwo krajowe w wielu krajach wymaga wyraźnego zadeklarowania nazwy (nazwiska) i adresu. Jednak w przypadku, gdy użyte jest oznaczenie kodowe, odniesienie »podmiot pakujący lub wysyłający (lub równoważny skrót)« musi być wskazane blisko oznaczenia kodowego, które powinno być poprzedzone ISO 3166 (alfa) kraj/kod pocztowy kraju uznającego, jeśli nie jest to kraj pochodzenia.

Dodatek

Kryteria wielkości dla gruszek

OW = Odmiany wielkoowocowe

OL = Odmiany letnie, dla których minimalna wielkość nie jest wymagana

Otwarty wykaz wielkoowocowych i letnich odmian gruszek

Odmiany o mniejszych owocach oraz pozostałe odmiany, które nie zostały ujęte w wykazie mogą być wprowadzane do obrotu, o ile spełniają wymogi wielkości dla innych odmian określone w sekcji III normy.

Niektóre odmiany ujęte w poniższym wykazie mogą być wprowadzane do obrotu pod nazwami handlowymi, w stosunku do których wystąpiono z wnioskiem o ochronę znaku towarowego lub też została ona już przyznana na terenie jednego lub kilku państw. Tego typu nazwy handlowe nie są wymieniane w pierwszych dwóch kolumnach poniższej tabeli. Odniesienia do znanych znaków towarowych podano w trzeciej kolumnie jedynie tytułem informacji.

Odmiana	Synonimy	Nazwa handlowa	Rozmiar
Abbé Fétel	Abate Fetel		OW
Abugo o Siete en Boca			OL
Aka			OL
Alka			OW
Alsa			OW
Amfora			OW
Alexandrine Douillard			OW
Bergamotten			OL
Beurré Alexandre Lucas	Lucas		OW
Beurré Bosc	Bosc, Beurré d'Apremont, Empereur Alexandre, Kaiser Alexander		OW
Beurré Clairgeau			OW
Beurré	Hardenpont		OW
Beurré Giffard			OL
Beurré précoce Morettini	Morettini		OL
Blanca de Aranjuez	Agua de Aranjuez, Espadona, Blanquilla		OL
Carusella			OL
Castell	Castell de Verano		OL
Colorée de Juillet	Bunte Juli		OL
Comice rouge			OW
Concorde			OW
Condoula			OL
Coscia	Ercolini		OL
Curé	Curato, Pastoren, Del cura de Ouro, Espadon de invierno, Bella de Berry, Lombardia de Rioja, Batall de Campana		OW
D'Anjou			OW
Dita			OW
D. Joaquina	Doyenné de Juillet		OL

Odmiana	Synonimy	Nazwa handlowa	Rozmiar
Doyenné d'hiver	Winterdechant		OW
Doyenné du Comice	Comice, Vereinsdechant		OW
Erika			OW
Etrusca			OL
Flamingo			OW
Forelle			OW
Général Leclerc		Amber Grace™	OW
Gentile			OL
Golden Russet Bosc			OW
Grand champion			OW
Harrow Delight			OW
Jeanne d'Arc			OW
Joséphine			OW
Kieffer			OW
Klapa Milule			OW
Leonardeta	Mosqueruela, Margallon, Colorada de Alcanadre, Leonarda de Magallon		OL
Lombacad		Cascade®	OW
Moscatella			OL
Mramornaja			OW
Mustafabey			OL
Packham's Triumph	Williams d'Automne		OW
Passe Crassane	Passa Crassana		OW
Perita de San Juan			OL
Pérola			OL
Pitmaston	Williams Duchesse		OW
Précoce de Trévoux	Trévoux		OL
Président Drouard			OW
Rosemarie			OW
Suvenirs			OW
Santa Maria	Santa Maria Morettini		OL
Spadoncina	Agua de Verano, Agua de Agosto		OL
Taylors Gold			OW
Triomphe de Vienne			OW
Vasarine Sviestine			OW
Williams Bon Chrétien	Bon Chrétien, Bartlett, Williams, Summer Bartlett		OW"

CZĘŚĆ C

„Część 10: Norma handlowa dla pomidorów

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do odmian uprawnych pomidorów wyhodowanych z gatunku *Lycopersicon esculentum* Mill, które są dostarczane konsumentowi świeże, z wyłączeniem pomidorów przeznaczonych do przetwórstwa przemysłowego.

Pomidory mogą być sklasyfikowane w czterech rodzajach handlowych:

- »okrągłe«
- »żebrowane«
- »podłużne« lub »wydłużone«
- pomidory »wiśniowe« (włącznie z pomidorami »koktajlowymi«).

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymogów jakościowych dla pomidorów, po ich przygotowaniu i zapakowaniu.

A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach jakości, z zastrzeżeniem szczególnych przepisów dla danej klasy i dopuszczalnych tolerancji, pomidory muszą być:

- całe
- zdrowe; wyklucza się produkty z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia
- czyste, praktycznie wolne jakichkolwiek widocznych substancji obcych
- mieć świeży wygląd
- praktycznie wolne od szkodników
- wolne od uszkodzeń miąższu spowodowanych przez szkodniki
- wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego
- wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

W przypadku pomidorów na gałązkach szypułki muszą być świeże, zdrowe, czyste i wolne od wszelkich liści i jakichkolwiek widocznych substancji obcych.

Stopień rozwoju oraz stan pomidorów muszą umożliwiać im:

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

B. Klasyfikacja

Pomidory są klasyfikowane w trzech klasach określonych poniżej:

(i) *klasa »ekstra«*

Pomidory w tej klasie muszą być najwyższej jakości. Muszą mieć jędrny miąższ i cechy charakterystyczne dla danej odmiany pod względem kształtu, wyglądu i stopnia rozwoju.

Ich wybarwienie, zgodnie ze stopniem dojrzałości, musi odpowiadać wymaganiom określonym w pkt A akapit ostatni powyżej.

Nie mogą mieć »zielonych piątek« i innych wad z wyjątkiem bardzo nieznacznych wad powierzchniowych, pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, utrzymanie jakości i prezentację w opakowaniu.

(ii) *klasa I*

Pomidory w tej klasie muszą być dobrej jakości. Muszą być wystarczająco jędrne i charakterystyczne dla danej odmiany.

Nie mogą one mieć pęknięć i widocznych »zielonych piątek«. Mogą jednak posiadać następujące nieznaczne wady, pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, utrzymanie jakości i prezentację w opakowaniu:

- niewielka wada kształtu
- nieznaczne wady wybarwienia
- nieznaczne wady skórki
- bardzo nieznaczne odgniecenia.

Pomidory »żebrowane« mogą wykazywać ponadto:

- zablźnione pęknięcia nie dłuższe niż 1 cm
- niezbyt duże wypukłości
- małą nieskorkowaciałą narośl
- skorkowacenie blizny słupekowej o powierzchni do 1 cm²
- delikatną bliznę słupekową o wydłużonym kształcie (przypominającą szew), ale nie dłuższą niż dwie trzecie największej średnicy owocu.

(iii) *klasa II*

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

Pomidory muszą być wystarczająco jędrne (ale mogą być mniej jędrne niż pomidory klasy I) i nie mogą mieć niezablźzionych pęknięć.

Dopuszczalne są następujące wady, pod warunkiem że pomidory zachowują swoje podstawowe cechy pod względem jakości, jej utrzymania oraz wyglądu:

- wady kształtu, rozwoju i wybarwienia
- wady skórki lub odgniecenia, pod warunkiem że owoc nie jest poważnie uszkodzony
- zablźnione pęknięcia nie dłuższe niż 3 cm dla pomidorów okrągłych, żebrowanych lub podłużnych.

Pomidory »żebrowane« mogą wykazywać ponadto:

- większe wypukłości niż dopuszczono w klasie I, ale bez zniekształceń
- narośl
- skorkowacenie blizny słupkowej o powierzchni do 2 cm²
- delikatną bliznę słupkową o wydłużonym kształcie (przypominającą szew).

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE KLASYFIKACJI WEDŁUG WIELKOŚCI

Wielkość ustala się na podstawie maksymalnej średnicy przekroju poprzecznego, wagi lub rozmiaru.

Następujące przepisy nie mają zastosowania do pomidorów na gałązkach i są nieobowiązkowe dla klasy II.

Aby zapewnić jednorodność wielkości:

- a) Maksymalna różnica średnicy między pomidorami w tym samym opakowaniu jest ograniczona do:
- 10 mm, jeśli średnica najmniejszego owocu (jak podano na opakowaniu) wynosi poniżej 50 mm
 - 15 mm, jeśli średnica najmniejszego owocu (jak podano na opakowaniu) wynosi między 50 a 70 mm
 - 20 mm, jeśli średnica najmniejszego owocu (jak podano na opakowaniu) wynosi między 70 a 100 mm
 - nie istnieją żadne ograniczenia różnic w średnicy dla owoców o średnicy równej lub powyżej 100 mm.

W przypadku stosowania kodów wielkości, należy przestrzegać kodów i zakresów podanych w poniższej tabeli.

Kod wielkości	Średnica (mm)
0	≤ 20
1	> 20 ≤ 25
2	> 25 ≤ 30
3	> 30 ≤ 35
4	> 35 ≤ 40
5	> 40 ≤ 47
6	> 47 ≤ 57
7	> 57 ≤ 67
8	> 67 ≤ 82
9	> 82 ≤ 102
10	> 102

- b) Dla pomidorów, których wielkość oceniana jest na podstawie wagi lub rozmiaru, różnica w wielkości powinna być zgodne z lit. a).

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

W każdej partii dopuszcza się tolerancję w odniesieniu do jakości i wielkości dla produktów niespełniających wymagań wskazanej klasy.

A. Tolerancja jakości

(i) *klasa »ekstra«*

Dopuszczalna jest całkowita tolerancja 5 % liczby lub wagi pomidorów niespełniających wymagań danej klasy, lecz spełniających wymagania klasy I. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 0,5 % produktów może nie spełniać wymagań jakościowych klasy II.

(ii) *klasa I*

Dopuszczalna jest całkowita tolerancja 10 % liczby lub wagi pomidorów niespełniających wymagań danej klasy, lecz spełniających wymagania klasy II. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 1 % produktów może nie spełniać wymagań jakościowych klasy II ani wymagań minimalnych. Wyklucza się produkty z objawami gnicia lub pogorszenia jakości powodującymi ich niezdatność do spożycia. W przypadku pomidorów na gałązkach 5 % liczby lub wagi pomidorów po oderwaniu od gałązki.

(iii) *klasa II*

Dopuszczalna jest całkowita tolerancja 10 % liczby lub wagi pomidorów niespełniających wymagań danej klasy ani wymagań minimalnych. Wyklucza się produkty z objawami gnicia lub pogorszenia jakości powodującymi ich niezdatność do spożycia. w przypadku pomidorów na gałązkach 10 % liczby lub wagi pomidorów po oderwaniu od gałązki.

B. Tolerancja wielkości

Dla wszystkich klas: 10 % liczby lub wagi pomidorów odpowiadających wielkości bezpośrednio powyżej lub poniżej wielkości oznaczonej na opakowaniu.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE WYGLĄDU

A. Jednorodność

Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i obejmować wyłącznie pomidory tego samego pochodzenia, odmiany lub typu handlowego, jakości i wielkości (jeżeli produkt jest sortowany według wielkości).

Stopień dojrzałości i wybarwienie pomidorów klasy »ekstra« i klasy I muszą być praktycznie jednorodne. Ponadto długość pomidorów »podłużnych« powinna być wystarczająco jednorodna.

Dopuszcza się mieszanie w jednym opakowaniu produktów o różnych kolorach, różnych odmian lub typów handlowych⁽¹⁾, pod warunkiem że są one jednorodne pod względem jakości i pochodzenia dla każdego koloru, odmiany lub typu handlowego.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. Pakowanie

Pomidory muszą być pakowane w sposób, który zapewni należyłą ochronę produktu.

Materiały stosowane wewnątrz opakowania muszą być czyste i takiej jakości, która pozwala uniknąć jakichkolwiek, zewnętrznych lub wewnętrznych, uszkodzeń produktu. Dopuszcza się użycie materiałów, w szczególności papieru lub pieczętek, ze specyfikacją handlową, pod warunkiem że druk lub etykieta zostały wykonane z nietoksycznego tuszu lub kleju.

⁽¹⁾ Opakowania detaliczne powinny być przeznaczone do zakupu w całości.

Opakowania muszą być wolne od wszelkich substancji obcych.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

Na każdym opakowaniu ⁽¹⁾ należy umieścić następujące informacje, zamieszczone po tej samej stronie, w sposób czytelny i trwały oraz widoczny z zewnątrz:

A. Identyfikacja

Podmiot pakujący lub wysyłający:

— nazwa i adres (np. ulica/miasto/region/kod pocztowy i państwo, jeśli różne od kraju pochodzenia)

lub

— oznaczenie kodowe oficjalnie uznane przez organ krajowy ⁽²⁾.

B. Rodzaj produktu

»Pomidory« lub »pomidory na gałązkach« oraz ich typ handlowy, jeżeli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz. Informacje te muszą być zawsze umieszczane w przypadku pomidorów »wiśniowych« (lub »koktajlowych«), zarówno na gałązkach jak i pojedynczych.

— »mieszanka pomidorów« lub równoznaczne określenie, w przypadku opakowań zawierających mieszankę produktów o zdecydowanie różnych kolorach, różnych odmian lub typów handlowych pomidorów. Jeśli zawartość opakowania nie jest widoczna z zewnątrz – kolory, odmiany lub typ handlowy produktów muszą być podane na opakowaniu.

— nazwa odmiany (nieobowiązkowo).

C. Pochodzenie produktu

Kraj pochodzenia oraz, fakultatywnie, rejon uprawy lub nazwa krajowa, regionalna albo lokalna miejsca uprawy.

w przypadku opakowań detalicznych zawierających mieszankę produktów o zdecydowanie różnych kolorach, różnych odmian lub typów handlowych pomidorów różnego pochodzenia, wymagane jest umieszczenie nazwy każdego kraju pochodzenia przy nazwie produktu danego koloru, odmiany lub typu handlowego.

D. Specyfikacja handlowa

— klasa

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

E. Znak kontroli urzędowej (nieobowiązkowo)

— Opakowania nie muszą zawierać szczegółowych informacji wymienionych w akapicie pierwszym, jeśli zawierają wyłącznie opakowania detaliczne, wyraźnie widoczne z zewnątrz i zawierające te informacje. Opakowania te nie mogą zawierać żadnych oznaczeń, które mogłyby wprowadzać w błąd. Jeśli opakowania znajdują się na paletach, szczegółowe informacje powinny być podane na etykietach umieszczonych w widocznym miejscu, co najmniej z dwóch stron palety.

⁽¹⁾ »Opakowania detaliczne produktu, przygotowane w celu bezpośredniej sprzedaży konsumentom nie podlegają niniejszym przepisom dotyczącym znakowania, ale są zgodne z wymogami krajowymi. Znakowanie, o którym mowa powinno jednak w każdym przypadku znajdować się na opakowaniu transportowym takich opakowań detalicznych.«

⁽²⁾ Prawodawstwo krajowe w wielu krajach wymaga wyraźnego zadeklarowania nazwy i adresu. Jednak w przypadku, gdy użyte jest oznaczenie kodowe, odniesienie »podmiot pakujący lub wysyłający (lub równoważny skrót)« musi być wskazane blisko oznaczenia kodowego, które powinno być poprzedzone ISO 3166 (alfa) kraj/kod pocztowy kraju uznającego, jeśli nie jest to kraj pochodzenia.»