

31981R1292

L 129/38

DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH

15.5.1981

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (EWG) NR 1292/81
z dnia 12 maja 1981 r.
ustanawiające normy jakości porów, oberżyn i cukinii

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą,

Artykuł 1

uwzględniając rozporządzenie Rady (EWG) nr 1035/72 z dnia 18 maja 1972 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku owoców i warzyw ⁽¹⁾, ostatnio zmienione rozporządzeniem (EWG) nr 1116/81 ⁽²⁾, w szczególności jego art. 2 ust. 2,

1. Normy jakości porów (podpozycja ex 07.01 II Wspólnej Taryfy Celnej) oraz oberżyn i cukinii (podpozycja ex 07.01 T Wspólnej Taryfy Celnej) są określone odpowiednio w załącznikach I, II i III do niniejszego rozporządzenia.

a także mając na uwadze, co następuje:

2. Normy te stosuje się na wszystkich etapach wprowadzania do obrotu, na warunkach określonych w rozporządzeniu (EWG) nr 1035/72.

rozporządzenie (EWG) nr 1208/79 ⁽³⁾ oraz rozporządzenie (EWG) nr 1315/80 ⁽⁴⁾ dodały odpowiednio pory i oberżyny oraz cukinie do załącznika I do rozporządzenia (EWG) nr 1035/72, wymieniając produkty na dostawę jako świeże dla konsumenta, które to produkty objęte są normami jakości;

Jednakże, na etapach po wysyłce, produkt może wykazywać, w stosunku do zalecanych norm:

w związku z tym, konieczne jest określenie norm jakości dla tych produktów;

— małą świeżość i napęcznienie, i/lub

— niewielkie zepsucie w związku z jego rozwojem i tendencją do psucia się.

normy mają być stosowane na wszystkich etapach wprowadzania do obrotu; transport na dużą odległość, składowanie przez pewien okres czasu lub różne działania związane z przenoszeniem, którym poddawane są produkty, mogą spowodować zepsucie ze względu na rozwój biologiczny produktów lub ich tendencję do psucia się; dlatego, należy wziąć pod uwagę psucie się podczas stosowania norm na wszystkich etapach wprowadzania do obrotu następującego po wysyłce;

Artykuł 2

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

Niniejsze rozporządzenie stosuje się z mocą od:

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

— 1 sierpnia 1981 r. dla porów,

— 1 lipca 1981 r. dla oberżyn i cukinii.

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

Sporządzono w Brukseli, dnia 12 maja 1981 r.

W imieniu Komisji

Poul DALSGER

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 118 z 20.5.1972, str. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 118 z 30.4.1981, str. 1.

⁽³⁾ Dz.U. L 153 z 21.6.1979, str. 1.

⁽⁴⁾ Dz.U. L 134 z 31.5.1980, str. 20.

ZAŁĄCZNIK I

NORMY JAKOŚCI PORÓW

I. DEFINICJA PRODUKTU

Normę tę stosuje się do odmian (odmian roślin uprawnych) porów uprawianych z *Allium porrum* L., które mają być dostarczone dla konsumenta świeże, przy czym wyłącza się pory przeznaczone dla przetwórstwa przemysłowego.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymogów jakości dla porów po wstępnej obróbce i opakowaniu.

A. Wymogi minimalne

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

- być całe (jednakże wymóg ten nie stosuje się do korzeni i końcówek liści, które muszą być pocięte),
- mieć świeży wygląd, z usuniętymi liśćmi zgniłymi i uschniętymi,
- nie wytwarzać nasion (z zastrzeżeniem przepisów szczególnych dla klasy III),
- być w dobrym stanie: produkt zaczynający gnić lub psuć się w taki sposób, że nie nadaje się do spożycia jest wyłączony,
- być czyste, praktycznie nie zawierać widocznych ciał obcych; jednakże korzenie mogą mieć przylegającą do nich glebę,
- być wolne od nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, to znaczy odpowiednio „osuszone”, jeśli zostały umyte,
- być wolne od obcego zapachu lub smaku.

Gdy liście są na zewnątrz, muszą być starannie pocięte.

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

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

B. Klasyfikacja

Pory klasyfikuje się według trzech klas określonych poniżej:

i) Klasa I

Pory tej klasy muszą być dobrej jakości. Jednakże mogą mieć niewielkie wady powierzchniowe pod warunkiem, że nie będą szkodziły one ogólnemu wyglądowi, jakości, utrzymaniu cech lub prezentacji produktu.

Biała część pora musi stanowić przynajmniej jedną trzecią długości całkowitej lub połowę osłoniętej części.

ii) Klasa II

Klasa ta obejmuje pory, które nie kwalifikują się do włączenia do klasy I, lecz spełniają wymogi minimalne określone powyżej.

Biała część pora musi stanowić przynajmniej jedną czwartą całkowitej długości lub jedną trzecią osłoniętej części.

iii) Klasa III ⁽¹⁾

Klasa ta obejmuje pory, które nie kwalifikują się do włączenia do wyższych klas, lecz spełniają wymogi dla klasy II.

Jednakże mogą one wykazywać:

- kwitnącą łodygę, jeśli nie stanowi to przeszkody w spożyciu produktu,
- kolorowe plamy przebarwienia i niewielkie ciemne plamy,
- ślady rdzy,
- niewielkie ślady gleby.

⁽¹⁾ Dodatkowa klasa przewidziana w rozporządzeniu (EWG) nr 1035/72. art. 2 ust. 1. Stosowanie tej klasy jakości lub niektórych spośród jej wymogów podlega decyzji, którą podejmuje się na mocy art. 4 ust. 1 tego samego rozporządzenia.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE KLASYFIKACJI WEDŁUG WIELKOŚCI

- i) Klasyfikacja według wielkości jest ustalana poprzez zmierzenie średnicy w prawych kątach do osi powyżej wypukłości szyjki.
- Średnica minimalna wynosi 10 mm.
- ii) Dla klasy I średnica największego pora w tym samym pęczku lub opakowaniu nie może być dwukrotnie większa od średnicy najmniejszego.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Następująca tolerancja odnośnie jakości i wielkości lub wagi jest dopuszczalna dla produktu nie spełniającego wymogów klasy oznaczonej na każdym opakowaniu.

A. Tolerancja jakości

i) *Klasa I*

10 % liczby lub wagi porów nie spełniających wymogów dla klasy, lecz spełniających wymogi dla klasy II lub, wyjątkowo, mieszczących się w przedziale tolerancji dla tej klasy.

ii) *Klasa II*

10 % liczby lub wagi porów nie spełniających wymogów dla tej klasy ani wymogów minimalnych, z wyjątkiem produktów zaczynających gnić, z silnie zaznaczonymi ciemnymi plamami lub innym uszkodzeniem powodującym, że nie nadaje się on do spożycia.

iii) *Klasa III*

15 % liczby lub wagi porów nie spełniających ani wymogów dla klasy, ani wymogów minimalnych z wyjątkiem produktu zaczynającego gnić, z silnie zaznaczonymi ciemnymi plamami lub innym uszkodzeniem powodującym, że nie nadaje się on do spożycia.

B. Tolerancja wielkości

Dla wszystkich klas 10 % liczby lub wagi porów nie spełniających wymogu średnicy minimalnej lub, w przypadku porów z klasy I, wymogu jednorodności.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI

A. Jednorodność

Zawartość każdego opakowania lub każdego pęczka w tym samym opakowaniu musi być jednorodna i zawierać pory tego samego pochodzenia, jakości i wielkości lub wagi (w przypadku, gdy dla tego kryterium jednorodność jest zalecana), a także znacząco na tym samym etapie rozwoju i tego samego koloru.

W przypadku klasy III wystarczy, aby pochodzenie było jednorodne.

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

B. Prezentacja

Pory muszą być ułożone:

- w uporządkowany sposób w opakowaniu,
- lub w pęczkach, niezależnie od tego, czy będą w opakowaniu, czy też nie.

C. 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. Zezwala się na wykorzystanie materiałów, a 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.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE OZNAKOWANIA

Każde opakowanie lub każdy pęczek dostarczony w większej ilości muszą mieć następujące dane szczegółowe umieszczone w sposób wyraźny i niemożliwy do starcia oraz widoczny z zewnątrz.

A. **Identyfikacja**

jednostka pakująca lub wysyłająca	}	nazwa i adres albo oficjalnie wydane lub zaakceptowane oznakowanie kodowe
---	---	---

B. **Rodzaj produktu**

— „pory”, jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz.

C. **Pochodzenie produktu**

— kraj pochodzenia i do wyboru region, gdzie były uprawiane, lub nazwa miejsca w kraju, regionie lub lokalna.

D. **Specyfikacja handlowa**

— klasa,
— liczba pęczków (dla porów pakowanych w pęczki w skrzynkach).

E. **Oznakowanie kontroli urzędowej (do wyboru)**

Gdy pory są ułożone w opakowaniu, te dane szczegółowe mają być zgrupowane po tej samej stronie.

ZAŁĄCZNIK II

NORMY JAKOŚCI OBERŻYŃ

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejsza norma stosuje się do oberżyn, owoców odmian (odmian roślin uprawnych) uprawianych z *Solanum melongena* L. var. *esculentum*, *insantum* i *ovigerum*, które mają być dostarczane konsumentom świeże, przy czym oberżyny przeznaczone dla przetwórstwa przemysłowego zostały wyłączone.

W zależności od kształtu dokonano rozróżnienia pomiędzy:

- oberżynami podłużnymi,
- oberżynami okrągłymi.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymogów jakości oberżyn po wstępnej obróbce i opakowaniu.

A. Wymogi minimalne

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

- być w całości,
- mieć świeży wygląd,
- być twarde,
- być w dobrym stanie; produkt zaczynający gnić lub psuć się w taki sposób, że nie nadaje się do spożycia jest wyłączony,
- być czyste, praktycznie pozbawione jakichkolwiek widocznych ciał obcych,
- być dostarczone wraz z kielichem i szypułką, które mogą być nieznacznie uszkodzone,
- być wystarczająco rozwinięte, a ich miąższ nie może być włóknisty lub drzewiasty i nie mogą się w nim nadmiernie rozwijać nasiona (z zastrzeżeniem przepisów szczególnych dla klasy III),
- być wolne od nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej,
- być wolne od obcego zapachu lub smaku.

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

- przetrzymanie transportu i przenoszenia, i
- przybycie w zadawalającym stanie do miejsca przeznaczenia.

B. Klasyfikacja

Oberżyny klasyfikuje się według trzech klas określonych poniżej:

i) Klasa I

Oberżyny tej klasy muszą być dobrej jakości i muszą posiadać cechy odmiany. Muszą być również praktycznie wolne od zgorzeli słonecznej. Jednakże mogą wykazywać następujące nieznaczne wady powierzchniowe pod warunkiem, że nie będą one szkodziły ogólnemu wyglądowi, jakości, utrzymaniu lub prezentacji produktu:

- niewielka wada kształtu,
- niewielkie odbarwienie przy podstawie,
- niewielkie ciemne plamy lub niewielkie zabliźnione pęknięcia pod warunkiem, że nie obejmuje ono więcej niż 3 cm².

ii) Klasa II

Klasa ta obejmuje oberżyny, które nie kwalifikują się do włączenia do klasy I, lecz spełniają wymogi minimalne określone powyżej. Pod warunkiem, że zachowają one swe najważniejsze cechy jakości i prezentacji, mogą wykazywać następujące wady:

- wady kształtu,
- wady koloru,
- niewielkie miejsce wypalenia słońcem pod warunkiem, że nie obejmuje ono więcej niż 4 cm²,
- niewielkie wady powierzchniowe pod warunkiem, że nie obejmują one więcej niż 4 cm².

iii) *Klasa III* ⁽¹⁾

Klasa ta obejmuje oierzyny, które nie kwalifikują się do włączenia do wyższych klas, lecz spełniają wymogi dla klasy II.

Jednakże mogą one:

- być lekko włókniste,
- wykazywać znaczący rozwój nasion,
- mieć miejsce wypalone słońcem, jeśli nie obejmuje ono więcej niż 6 cm²,
- mieć zabliźnione uszkodzenia powierzchniowe, jeśli nie obejmują one więcej niż 6 cm².

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość oierzyn określa się poprzez:

- albo maksymalną średnicę przekroju poprzecznego na osi wzdłużnej,
- albo wagę.

A. **Dla klasyfikacji według wielkości**, średnica minimalna jest ustalona na 40 mm dla podłużnych oierzyn i 70 mm dla oierzyn okrągłych.

Różnica pomiędzy najmniejszymi a największymi oierzynami w tym samym opakowaniu nie może przekroczyć:

- 20 mm dla oierzyn podłużnych,
- 25 mm dla oierzyn okrągłych.

B. **Dla klasyfikacji według wagi**, wagę minimalną ustala się na 100 gramów. Należy przestrzegać skali:

- 100—300 gramów z maksymalną różnicą 75 gramów pomiędzy największymi a najmniejszymi oierzynami w tym samym opakowaniu,
- 300—500 gramów z maksymalną różnicą 100 gramów pomiędzy największymi a najmniejszymi oierzynami w tym samym opakowaniu,
- powyżej 500 gramów z maksymalną różnicą 250 gramów pomiędzy największymi a najmniejszymi oierzynami w tym samym opakowaniu.

Stosowanie skali wielkości jest obowiązkowe dla klasy I. Ponadto podłużne oierzyny muszą mieć długość minimalną 80 mm z wyłączeniem szypułki.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Tolerancja odnośnie jakości i wielkości lub wagi jest dopuszczalna dla produktu niespełniającego wymogów klasy oznakowanej na każdym opakowaniu.

A. **Tolerancja jakości**

i) *Klasa I*

10 % liczby lub wagi oierzyn niespełniających wymogów dla klasy, lecz spełniających wymogi dla klasy II lub, wyjątkowo, mieszczących się w przedziale tolerancji dla tej klasy.

ii) *Klasa II*

10 % liczby lub wagi oierzyn niespełniających ani wymogów dla klasy, ani wymogów minimalnych, z wyjątkiem produktu zaczynającego gnić, z silnie zaznaczonymi ciemnymi plamami, niezabliźnionymi pęknięciami lub innym uszkodzeniem powodującym, że nie nadają się one do spożycia.

iii) *Klasa III*

15 % liczby lub wagi oierzyn niespełniających ani wymogów dla klasy, ani wymogów minimalnych z wyjątkiem produktu zaczynającego gnić, z silnie zaznaczonymi ciemnymi plamami, niezabliźnionymi pęknięciami lub innym uszkodzeniem powodującym, że nie nadają się one do spożycia.

⁽¹⁾ Dodatkowa klasa przewidziana w rozporządzeniu (EWG) nr 1035/72 art. 2 ust. 1. Stosowanie tej klasy jakości lub niektórych spośród jej wymogów podlega decyzji, którą podejmuje się na mocy art. 4 ust. 1 tego samego rozporządzenia.

B. Tolerancja wielkościi) *Klasa I*

10 % liczby lub wagi owerżyn o wielkości bezpośrednio poniżej lub powyżej wielkości lub wagi określonych na opakowaniu.

ii) *Klasy II i III*

10 % liczby lub wagi owerżyn niespełniających wielkości minimalnych. W żadnym przypadku tolerancja nie stosuje się do owerżyn, których średnica wynosi więcej niż 5 mm poniżej średnicy minimalnej lub, w przypadku klasyfikacji według wagi, do owerżyn ważących mniej niż 90 gramów.

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

Zawartość każdego opakowania powinna być jednorodna i zawierać jedynie owerżyny tego samego pochodzenia, rodzaju handlowego, jakości i wielkości lub wagi (gdy wielkość jest obowiązkowa), a także wyraźnie odznaczać się tym samym etapem rozwoju i kolorem.

W przypadku klasy III wystarcza, aby pochodzenie i rodzaj handlowy były jednorodne.

Podłużne owerżyny pakowane w to samo opakowanie muszą być wystarczająco jednorodne w odniesieniu do długości.

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

B. Opakowanie

Owerżyny muszą być pakowane w taki sposób, aby produkt miał zapewnioną odpowiednią ochronę.

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 wykorzystanie materiałów, a 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.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE OZNAKOWANIA

Każde opakowanie musi być zaopatrzone w następujące dane szczegółowe, literami zgrupowanymi po tej samej stronie, oznakowane w sposób wyraźny i niemożliwy do starcia oraz widoczne z zewnątrz.

A. Identyfikacja

jednostka pakująca lub wysyłająca	}	nazwa i adres albo oficjalnie wydane lub zaakceptowane oznakowanie kodowe
---	---	---

B. Rodzaj produktu

- „owerżyny”, jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz,
- nazwa odmiany (do wyboru).

C. Pochodzenie produktu

- kraj pochodzenia i do wyboru region, gdzie były uprawiane lub nazwa miejsca w kraju, regionie lub lokalna.

D. Specyfikacje handlowe

- klasa,
- wielkość (jeśli ma zastosowanie):
 - albo według największej lub najmniejszej średnicy, gdy wielkość jest określana według średnicy,
 - albo według wagi maksymalnej lub minimalnej, gdy klasyfikacja jest określana według wagi.

E. Oznakowanie kontroli urzędowej (do wyboru)

ZAŁĄCZNIK III

NORMY JAKOŚCI CUKINII

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejsze normy stosuje się do cukinii, zebranych momencie, gdy są młode i miękkie, zanim ich nasiona stały się twarde, odmian (odmian roślin uprawnych) uprawianych z *Cucurbita pepo* L ⁽¹⁾, które mają być dostarczane świeże do konsumenta, przy czym cukinie przeznaczone dla przetwórstwa przemysłowego są wyłączone.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymogów jakości cukinii po wstępnej obróbce i pakowaniu.

A. Wymogi minimalne

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

- być nienaruszone, wraz z ogonkiem liściowym, który może być nieznacznie uszkodzony,
- mieć świeży wygląd,
- być twarde,
- być w dobrym stanie; produkt zaczynający gnić lub psuć się w taki sposób, że nie nadaje się do spożycia jest wyłączony,
- być wolne od uszkodzeń spowodowanych przez insekty lub inne pasożyty,
- nie mieć wydrążeń,
- nie mieć pęknięć,
- być czyste, praktycznie nie zawierać jakichkolwiek widocznych ciał obcych,
- być wystarczająco rozwinięte, bez nadmiernego rozwoju nasion (z zastrzeżeniem przepisów szczególnych dla klasy III),
- być wolne od nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej,
- być wolne od obcego zapachu lub smaku.

Stadium rozwoju oraz stan cukinii musi być taki, aby umożliwić:

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

B. Klasyfikacja

Cukinie klasyfikuje się według trzech klas określonych poniżej:

i) Klasa I

Cukinie tej klasy muszą być dobrej jakości i muszą posiadać cechy odmiany. Jednakże mogą wykazywać następujące wady pod warunkiem, że nie będą one szkodziły ogólnemu wyglądowi, jakości, utrzymaniu lub prezentacji produktu:

- niewielka wada kształtu,
- niewielka wada koloru,
- niewielkie zabliźnione pęknięcia.

Cukinie muszą mieć ogonek liściowy o maksymalnej długości 3 cm.

ii) Klasa II

Klasa ta obejmuje cukinie, które nie kwalifikują się do włączenia do klasy I, lecz spełniają wymogi minimalne określone powyżej.

Pod warunkiem, że zachowają one swoje najważniejsze cechy jakości i prezentacji, mogą wykazywać następujące wady:

- wady kształtu,
- wady koloru,
- niewielkie miejsce wypalenia słońcem,
- zabliźnione pęknięcia pod warunkiem, że nie wpływają one negatywnie na stan ich utrzymania.

⁽¹⁾ Cukinie ze znacznie rozwiniętymi nasionami nazywane *marrows* w Zjednoczonym Królestwie i Irlandii nie są objęte tą normą.

iii) *Klasa III* ⁽¹⁾

Klasa ta obejmuje cukinie, które nie kwalifikują się do włączenia ich do wyższych klas, lecz spełniają wymogi dla klasy II. Jednakże mogą one:

- wykazywać rozwój nasion,
- zwierać niewielkie ślady gleby.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI LUB WAGI

Wielkość cukinii określa się poprzez:

- albo długość,
 - albo wagę.
- a) Dla klasyfikacji wielkości według długości, wielkość jest mierzona pomiędzy przecięciem ogonka liściowego a końcem owocu zgodnie z następującą skalą:
- 7 cm do 14 cm włącznie,
 - 14 cm (wyłącznie) do 21 cm (włącznie),
 - 21 cm (wyłącznie) do 30 cm.
- b) Dla klasyfikacji według wagi, określając wagę, należy przestrzegać następującej skali:
- 50 g do 100 g (włącznie),
 - 100 g (wyłącznie) do 225 g (włącznie),
 - 225 g (wyłącznie) do 450 g.

Stosowanie skali wielkości nie jest obowiązkowe dla klasy III.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Tolerancja odnośnie jakości i wielkości jest dopuszczalna w każdym opakowaniu dla produktu, który nie spełnia wymogów oznaczonej klasy.

A. **Tolerancja jakości**i) *Klasa I*

10 % liczby lub wagi cukinii niespełniających wymogów klasy, lecz spełniających wymogi dla klasy II lub, wyjątkowo, mieszczących się w przedziale tolerancji dla tej klasy.

ii) *Klasa II*

10 % liczby lub wagi cukinii niespełniających ani wymogów dla klasy, ani wymogów minimalnych z wyjątkiem produktu zaczynającego gnić, z silnie zaznaczoną ciemną plamą wgniecenia, niezabliźnionymi pęknięciami lub innym uszkodzeniem powodującym, że nie nadają się one do spożycia.

iii) *Klasa III*

15 % liczby lub wagi cukinii niespełniających ani wymogów dla klasy, ani wymogów minimalnych z wyjątkiem produktu zaczynającego gnić, z silnie zaznaczonymi ciemnymi plamami, niezabliźnionymi pęknięciami lub innym uszkodzeniem powodującym, że nie nadają się one do spożycia.

B. **Tolerancja wielkości**i) *Klasy I i II*

10 % liczby lub wagi cukinii o wielkości zaraz poniżej lub powyżej wielkości lub wagi określonych na opakowaniu. Jednakże tolerancja ta stosuje się jedynie do produktu, który różni się o nie więcej niż 10 % od określonych granic wielkości lub wagi.

ii) *Klasa III*

10 % liczby lub wagi cukinii, które różnią się o nie więcej niż 10 % od określonych granic wielkości i wagi.

⁽¹⁾ Dodatkowa klasa przewidziana w rozporządzeniu (EWG) nr 1035/72 w art. 2 ust. 1. Stosowanie tej klasy jakości lub niektórych spośród jej wymogów jest przedmiotem decyzji, którą podejmuje się na mocy art. 4 ust. 1 tego samego rozporządzenia.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI

A. **Jednorodność**

Zawartość każdego opakowania powinna być jednorodna i zawierać jedynie cukinie tego samego pochodzenia, jakości i wielkości, (gdy wielkość jest obowiązkowa), a także znacznie odznaczać się tym samym stopniem rozwoju i kolorem.

W przypadku klasy III wystarczy, aby pochodzenie było jednorodne.

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

B. **Opakowanie**

Cukinie muszą być pakowane w taki sposób, aby produkt miał zapewnioną odpowiednią ochronę.

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, a 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.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE OZNAKOWANIA

Każde opakowanie musi być zaopatrzone w następujące dane szczegółowe literami zgrupowanymi po tej samej stronie, oznakowane w sposób wyraźny i niemożliwy do starcia oraz widoczne z zewnątrz.

A. **Identyfikacja**

jednostka pakująca lub wysyłająca	}	nazwa i adres albo oficjalnie wydane lub zaakceptowane oznakowanie kodowe
---	---	---

B. **Rodzaj produktu**

— „cukinie”, jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz.

C. **Pochodzenie produktu**

kraj pochodzenia i do wyboru region, gdzie były uprawiane, lub nazwa miejsca w kraju, regionie lub lokalna.

D. **Specyfikacja handlowa**

- klasa,
- wielkość, (jeśli ma zastosowanie) wyrażone:
 - albo według największych lub najmniejszych pomiarów, gdy wielkość określana jest według długości,
 - albo według wagi maksymalnej lub minimalnej, gdy określa się wagę.

E. **Oznakowanie kontroli urzędowej** (do wyboru)
