

31994R2257

L 245/6

DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH

20.9.1994

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 2257/94**z dnia 16 września 1994 r.****ustanawiające normy jakości bananów****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (EWG) nr 404/93 z dnia 13 lutego 1993 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku bananów⁽¹⁾, zmienione rozporządzeniem Komisji (WE) nr 3518/93⁽²⁾, w szczególności jego art. 4,

a także mając na uwadze, co następuje:

rozporządzenie (EWG) nr 404/93 ustanawia wspólne normy jakości bananów przeznaczonych do spożycia w stanie nieprzetworzonym, z wyłączeniem plantanów; celem norm jest zapewnienie jednolitości i zadowalającej jakości produktów dostarczonych na rynek, w szczególności w odniesieniu do bananów zebranych we Wspólnocie, których jakość należy poprawić;

uwzględniając różnorodność odmian wprowadzonych do obrotu we Wspólnocie, a także praktyki handlowe, należy ustalić minimalne normy niedojrzałych zielonych bananów, bez uszczerbku dla wprowadzonych później norm obowiązujących na różnych etapach obrotu; właściwości bananów figowych oraz sposób, w jaki są sprzedawane, sprawiają, że nie powinny być objęte normami wspólnotowymi;

w Państwach Członkowskich, które zajmują się produkcją bananów, obowiązują już normy krajowe na różnych etapach obrotu bananów; uwzględniając postawione cele, wydaje się właściwe, aby utrzymać obowiązywanie istniejących przepisów w odniesieniu do produkcji własnej tych państw, ale jedynie na etapie następującym po etapie niedojrzałych bananów zielonych, pod warunkiem że przepisy te nie są sprzeczne z normami wspólnotowymi i nie utrudniają wolnego obrotu bananami we Wspólnocie;

należy wziąć pod uwagę fakt, że czynniki klimatyczne utrudniają warunki produkcji we wspólnotowych regionach Madery, Azorów, Algarve, Krety i Lakonii, w wyniku czego banany na tych

obszarach nie osiągają ustalonej długości minimalnej; w wyżej wymienionych przypadkach banany mogą wciąż trafiać na rynek, ale jedynie jako klasa II;

Komitet Zarządzający ds. Bananów nie wydał opinii w terminie ustalonym przez swojego przewodniczącego,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Normy jakości odnoszące się do bananów objętych kodem CN ex 0803, z wyłączeniem plantanów, bananów figowych oraz bananów przeznaczonych do przetworzenia, są ustanowione w załączniku I do niniejszego rozporządzenia.

Normy te stosuje się w odniesieniu do bananów pochodzących z państw trzecich na etapie dopuszczenia do swobodnego obrotu, bananów pochodzących ze Wspólnoty na etapie ich pierwszego dostarczenia do portu wspólnotowego oraz świeżych bananów dostarczonych konsumentowi w regionie wytwarzania na etapie opuszczania pakowni.

Artykuł 2

Normy ustanowione w art. 1 nie powinny wpływać na zastosowanie przepisów krajowych na późniejszych etapach obrotu, które:

- nie utrudniają wolnego obrotu bananami, pochodzącymi z państw trzecich oraz z pozostałych regionów Wspólnoty, i są zgodne z normami ustalonymi w niniejszym rozporządzeniu, oraz
- nie są sprzeczne z normami ustanowionymi w niniejszym rozporządzeniu.

Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 1 stycznia 1995 r.

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

Sporządzono w Brukseli, dnia 16 września 1994 r.

W imieniu Komisji

René STEICHEN

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 47 z 25.2.1993, str. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 320 z 22.12.1993, str. 15.

ZAŁĄCZNIK I

NORMY JAKOŚCI BANANÓW

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do świeżych bananów odmian (cultivars) podgrup Musa (AAA) spp., Cavendish oraz Gros Michel określonych w załączniku II, dostarczanych konsumentowi po przygotowaniu i zapakowaniu. Plantany, banany przeznaczone do przetworzenia przemysłowego oraz banany figowe nie są objęte tą normą.

II. JAKOŚĆ

Niniejsza norma określa wymagania jakościowe, jakie powinny spełniać niedojrzałe banany zielone po przygotowaniu i zapakowaniu.

A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach, z zastrzeżeniem przepisów szczególnych dotyczących każdej z klas oraz dopuszczalnej tolerancji, banany powinny być:

- zielone i niedojrzałe,
- w stanie nienaruszonym,
- twarde,
- w dobrym stanie; niedopuszczalny jest produkt gnijący lub psujący się w sposób wykluczający jego przydatność do spożycia,
- czyste, praktycznie wolne od widocznych ciał obcych,
- praktycznie wolne od szkodników,
- praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- o nienaruszonej szypułce owocostanu, bez zgięć, uszkodzeń spowodowanych przez grzyby lub oznak wędnięcia,
- z usuniętymi słupkami,
- wolne od zniekształceń lub nieprawidłowej krzywizny paluszków,
- praktycznie bez stłuczeń,
- praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych niskimi temperaturami,
- wolne od niewłaściwego zawilgocenia powierzchniowego,
- wolne od wszelkich obcych zapachów i/lub smaków.

Dodatkowo rączki i kiście (części rączek) powinny zawierać:

- dostateczną część wiązki o prawidłowym zabarwieniu, solidną i wolną od zarażenia grzybami,
- wiązkę uciętą w prawidłowy sposób, nie na skos i nie rozdartą, bez fragmentów łodygi.

Rozwój fizyczny oraz stopień dojrzałości bananów powinny być na takim poziomie, aby mogły one:

- wytrzymać transport i dostawy,
oraz
- dotrzeć do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie w celu osiągnięcia właściwego stopnia dojrzałości.

B. Klasyfikacja

Banany dzieli się na trzy klasy określone poniżej:

i) Klasa ekstra

Banany należące do tej klasy muszą być najwyższej jakości. Muszą one mieć właściwości typowe dla odmiany i/lub dla typu handlowego.

Paluszki muszą być wolne od wad, z wyjątkiem niewielkich uszkodzeń powierzchniowych, nieprzekraczających łącznie więcej niż 1 cm² powierzchni paluszka i niewpływających ujemnie na ogólny wygląd rączki lub kiści, ich jakości i jej zachowania, czy konfekcjonowania w opakowaniu zbiorczym.

ii) *Klasa I*

Banany należące do tej klasy charakteryzują się dobrą jakością. Muszą one mieć właściwości typowe dla odmiany i/lub dla typu handlowego.

Jednakże dopuszczalne są niewielkie wady pojedynczych owoców pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd każdej rączki czy kiści, ich jakość i jej zachowanie lub konfekcjonowanie w opakowaniach zbiorczych:

- niewielkie wady dotyczące kształtu,
- niewielkie wady skórki spowodowane otarciem czy innymi niewielkimi uszkodzeniami powierzchniowymi pokrywającymi w sumie nie więcej niż 2 cm² powierzchni paluszka.

W żadnym wypadku wymienione niewielkie wady nie mogą naruszać miąższu owocu.

iii) *Klasa II*

Klasa ta obejmuje owoce niekwalifikujące się do żadnej z wyżej wymienionych klas, lecz spełniające wymagania minimalne określone powyżej.

Dopuszcza się następujące wady poszczególnych owoców pod warunkiem, że banany zachowują swoje niezbędne właściwości w odniesieniu do jakości, jej zachowania oraz konfekcjonowania:

- wady kształtu,
- wady skórki spowodowane porysowaniem, otarciem lub innymi uszkodzeniami obejmującymi łącznie nie więcej niż 4 cm² powierzchni paluszka.

W żadnym wypadku wspomniane wady nie mogą naruszać miąższu owocu.

III. KLASYFIKACJA WEDŁUG WIELKOŚCI

Klasyfikacja według wielkości jest ustalana na podstawie:

- długości jadalnego miąższu owocu, wyrażonej w centymetrach oraz mierzonej wzdłuż powierzchni wypukłej od końca szczytu owocu do podstawy przysadki,
- stopnia, tj. pomiaru w milimetrach, szerokości przekroju poprzecznego owocu między powierzchniami bocznymi a środkiem, prostopadle do osi podłużnej.

Wzorzec owocu przy pomiarze długości i stopnia:

- owoc środkowy w zewnętrznym rzędzie rączki,
- owoc znajdujący się w sąsiedztwie przekroju dzielącego rączkę, w rzędzie zewnętrznym kiści.

Minimalna dopuszczalna długość wynosi 14 cm, a minimalny dopuszczalny stopień wynosi 27 mm.

Wyjątek od ostatniego akapitu stanowią banany produkowane na Maderze, Azorach, Algarve, Krecie oraz w Lakonii o długości mniejszej niż 14 cm, które mogą być sprzedawane we Wspólnocie, lecz muszą być zaliczone do klasy II.

IV. TOLERANCJE

Tolerancje dotyczące jakości i wielkości powinny być dozwolone w obrębie każdego opakowania w odniesieniu do produktu niespełniającego wymogów wskazanej klasy.

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

5 % ilości lub wagi bananów niespełniających wymagań klasy ekstra, lecz spełniających wymagania klasy I lub, w wyjątkowych przypadkach, mieszczących się w granicach tolerancji dla tej klasy.

ii) *Klasa I*

10 % ilości lub wagi bananów niespełniających wymagań klasy I, lecz spełniających wymagania ustalone dla klasy II lub, w wyjątkowych przypadkach, mieszczących się w granicach tolerancji dla tej klasy.

iii) *Klasa II*

10 % ilości lub wagi bananów niespełniających ani wymagań klasy II, ani wymagań minimalnych, z wyłączeniem produktu naruszonego przez gnicie lub inny rodzaj zepsucia, które wykluczają ich przydatność do spożycia.

B. **Tolerancje dotyczące wielkości**

W odniesieniu do wszystkich klas 10 % ilości bananów niespełniających właściwości dotyczących wielkości przy maksymalnej tolerancji do 1 cm w przypadku długości minimalnej 14 cm.

V. KONFEKCJONOWANIE

A. Jednorodność

Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i składać się wyłącznie z bananów o tym samym pochodzeniu, odmianie i/lub typie handlowym oraz jakości.

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

B. Opakowanie

Banany muszą być pakowane w sposób zapewniający ich odpowiednią ochronę.

Materiały zastosowane wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste oraz o takim charakterze, aby zapobiegały jakimkolwiek zewnętrznemu lub wewnętrznemu pogorszeniu jakości produktu. Użycie materiałów, w szczególności papieru opakunkowego czy etykiet przylepnych zawierających informacje handlowe, jest dozwolone pod warunkiem, że nadruki i oznakowanie zostały wykonane przy użyciu nietoksycznych farb drukarskich lub klejów.

Opakowania nie mogą zawierać żadnych ciał obcych.

C. Konfekcjonowanie

Banany powinny być konfekcjonowane w postaci rączek oraz kiści (części rączek) składających się co najmniej z czterech owoców.

Dopuszcza się kiście, w których brakuje nie więcej niż dwóch bananów, pod warunkiem że szypułka nie jest rozdarta, ale równo ucięta, a sąsiadujące paluszki nie są uszkodzone.

Na jeden rząd przypadają może nie więcej niż jedna kiść trzech bananów o tych samych właściwościach co inne owoce w opakowaniu.

W regionach produkujących banany można sprzedawać owocostan bananów.

VI. OZNAKOWANIE

Na każdym opakowaniu należy umieścić następujące dane szczegółowe, złożone z grup liter umieszczonych po tej samej stronie, naniesione w sposób czytelny, trwały oraz widoczny z zewnątrz:

A. Identyfikacja

Pakujący
i/lub
wysyłający } Nazwa i adres albo urzędowo nadany lub zatwierdzony kod umowny

B. Charakter produktu

- wyraz „Banany” w przypadku gdy zawartość nie jest widoczna z zewnątrz,
- nazwa odmiany oraz typ handlowy.

C. Pochodzenie produktu

Kraj pochodzenia i w przypadku produktu pochodzącego ze Wspólnoty:

- obszar produkcyjny, oraz
- (nieobowiązkowo) nazwa krajowa, regionalna oraz lokalna.

D. Specyfikacje handlowe

- Klasa,
- waga netto,
- klasa wielkości wyrażona jako długość minimalna oraz, nieobowiązkowo, jako długość maksymalna.

E. Urzędowy znak kontroli (nieobowiązkowo).

ZAŁĄCZNIK II

Wykaz głównych grup, podgrup oraz odmian bananów deserowych wprowadzonych do obrotu we Wspólnocie

Grupa	Podgrupa	Główne uprawiane odmiany (wykaz niewyczerpujący)
AA	Sweet fig	Sweet fig, Pisang Mas, Amas Datil, Bocadillo
AB	Ney-Poovan	Ney Poovan, Safet Velchi
AAA	Cavendish	Dwarf Cavendish Giant Cavendish Lacatan Poyo (Robusta) Williams Americani Valery Arvis
	Gros Michel	Gros Michel („Big Mike”) Highgate
	Pink Fig	Figue Rose Figue Rose Verte
	Ibota	
AAB	Fig apple	Fig apple, Silk
	Poma (Prata)	Pacovan Prata Ana
	Mysore	Mysore, Pisang Ceylan, Gorolo