

31988R1677

L 150/21

JURNALUL OFICIAL AL COMUNITĂȚILOR EUROPENE

16.6.1988

**REGULAMENTUL (CEE) NR. 1677/88 AL COMISIEI  
din 15 iunie 1988  
de stabilire a standardelor de calitate pentru castraveți**

COMISIA COMUNITĂȚILOR EUROPENE,

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Economice Europene,

având în vedere Regulamentul (CEE) nr. 1035/72 al Consiliului din 18 mai 1972 privind organizarea comună a piețelor în sectorul fructelor și legumelor <sup>(1)</sup>, astfel cum a fost modificat ultima dată prin Regulamentul (CEE) nr. 1117/88 <sup>(2)</sup>, în special articolul 2 alineatul (3),

întrucât Regulamentul nr. 183/64/CEE al Consiliului <sup>(3)</sup> stabilește standardele de calitate pentru castraveți;

întrucât au avut loc schimbări în producția și comercializarea acestor produse, în special cu privire la cerințele pieței de consum și ale pieței cu ridicata; întrucât, în consecință, standardele comune de calitate pentru castraveți ar trebui modificate pentru a se lua în considerare aceste noi cerințe;

întrucât aceste schimbări implică modificarea definiției clasei de calitate suplimentare, stabilite în Regulamentul (CEE) nr. 1194/69 al Consiliului <sup>(4)</sup>, astfel cum a fost modificat ultima dată prin Regulamentul (CEE) nr. 79/88 <sup>(5)</sup>; întrucât ar trebui să fie luate în considerare, în definirea acestei clase, importanța economică pentru producătorii produselor în cauză și necesitatea de a îndeplini cerințele consumatorilor;

întrucât standardele se aplică tuturor etapelor de comercializare; întrucât transportul pe distanțe lungi, depozitarea pentru o anumită perioadă de timp sau diversele operațiuni de manipulare pot produce deteriorări cauzate de dezvoltarea biologică a produselor sau de caracterul perisabil al acestora; întrucât, în consecință, ar trebui ca aceste deteriorări să fie luate în considerare atunci când standardele se aplică etapelor de comercializare următoare expedierii;

întrucât, din motive de claritate și certitudine juridică și pentru folosirea acestora cu ușurință, standardele astfel modificate ar trebuie consolidate într-un text unic;

întrucât măsurile prevăzute de prezentul regulament sunt conforme cu avizul Comitetului de gestionare a fructelor și legumelor,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

*Articolul 1*

Standardele de calitate pentru castraveți, care se încadrează la subpozițiile 0707 00 11 și 0707 00 19 C din Nomenclatura Combinată, se stabilesc în anexa la prezentul regulament.

Aceste standarde se aplică tuturor etapelor de comercializare, în conformitate cu condițiile prevăzute de Regulamentul (CEE) nr. 1035/72.

Cu toate acestea, în etapele următoare expedierii, produsele pot prezenta, în raport cu standardele prescrise, o ușoară lipsă a prospețimii și a turgescenței și o ușoară alterare cauzate de dezvoltarea biologică și de caracterul perisabil al acestora.

*Articolul 2*

Regulamentul nr. 183/64/CEE se modifică după cum urmează:

- la articolul 1 alineatul (2) se elimină a doua liniuță;
- anexa I/2 se elimină.

*Articolul 3*

Regulamentul (CEE) nr. 1194/96 al Consiliului se modifică după cum urmează:

- la articolul 1, se elimină „și castraveți”;
- anexa VII se elimină.

*Articolul 4*

Prezentul regulament intră în vigoare la 1 ianuarie 1989.

<sup>(1)</sup> JO L 118, 20.5.1972, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO L 107, 28.4.1988, p. 1.

<sup>(3)</sup> JO 192, 25.11.1964, p. 3217/64.

<sup>(4)</sup> JO L 157, 28.6.1969, p. 1.

<sup>(5)</sup> JO L 10, 14.1.1988, p. 8.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 15 iunie 1988.

*Pentru Comisie*  
Frans ANDRIESEN  
*Vicepreședinte*

---

## ANEXĂ

## STANDARDE DE CALITATE PENTRU CASTRAVEȚI

## I. DEFINIȚIA PRODUSULUI

Prezentul standard se aplică pentru castraveții din soiurile (*cultivarii*) *Cucumis sativus* L., care trebuie livrați proaspeți consumatorilor, cu excepția castraveților destinați prelucrării și a cornișonilor.

## II. DISPOZIȚII PRIVIND CALITATEA

Obiectul prezentului standardului este de a defini cerințele de calitate pentru castraveți, după ambalare.

A. **Cerințele minime**

În toate clasele, sub rezerva dispozițiilor speciale pentru fiecare clasă și a toleranței admise, castraveții trebuie să fie:

- intacti;
- sănătoși; se exclud produsele afectate de putrezire sau deteriorare care le fac improprii consumului;
- cu aspect proaspăt;
- tari;
- curați, practic fără corpuri străine vizibile;
- practic fără paraziți;
- practic fără deteriorări cauzate de paraziți;
- fără gust amar (sub rezerva dispozițiilor speciale pentru clasele II și III din capitolul „Toleranțe”);
- fără umiditate externă anormală;
- fără gust și/sau miros străin.

Castraveții trebuie să fie suficient dezvoltati, dar semințele lor trebuie să fie moi.

Starea produsului trebuie să permită:

- rezistența la transport și manipulare și
- ajungerea la destinație în condiții satisfăcătoare.

B. **Clasificarea**

Castraveții se clasifică în patru clase definite mai jos:

(i) *Clasa „Extra”:*

Castraveții din această clasă trebuie să fie de calitate superioară. Aceștia trebuie să prezinte toate caracteristicile soiului.

Aceștia trebuie:

- să fie bine dezvoltati;
- să fie bine formați și practic dreți (înălțimea maximă a arcului: 10 mm pe 10 cm din lungimea castravetelui);
- să aibă o culoare specifică soiului;
- să fie fără defecte, inclusiv toate deformările și în special cele cauzate de formarea semințelor.

(ii) *Clasa I*

Castraveții din această clasă trebuie să fie de bună calitate. Aceștia trebuie:

- să fie dezvoltati suficient;
- să fie destul de bine formați și practic dreți (înălțimea maximă a arcului: 10 mm pe 10 cm din lungimea castravetelui).

Se admit următoarele defecte:

- o ușoară deformare, cu excepția celei cauzate de formarea semințelor;
- un ușor defect de culoare, în special partea deschisă la culoare a castravetelui care a fost în contact cu solul în timpul creșterii;
- pătarea ușoară a cojii din cauza frecării și a manipulării sau a temperaturii scăzute, cu condiția ca aceste pete să fie cicatrizate și să nu afecteze capacitatea de păstrare.

(iii) *Clasa II:*

Această clasă cuprinde castraveții care nu pot fi încadrați în clasele superioare, dar care îndeplinesc cerințele minime menționate anterior. Cu toate acestea, castraveții pot avea următoarele defecte:

- deformări, altele decât dezvoltarea puternică a semințelor;
- defecte de culoare până la o treime din suprafață; în cazul castraveților cultivați în spații protejate, nu se admit defecte considerabile de culoare în părțile afectate;
- crăpături cicatrizate;
- ușoare deteriorări cauzate de frecare și manipulare care nu afectează grav capacitatea de păstrare și aspectul.

Toate defectele enumerate anterior se admit pentru castraveții dreپți și pentru cei ușor curbați.

Pe de altă parte, castraveții curbați se admit doar în cazul în care nu au decât defecte ușoare de colorit și nu au alte defecte sau deformări cu excepția curbării.

Castraveții ușor curbați pot avea o lungime maximă a arcului de 20 mm pe 10 cm din lungimea castravetelui.

Castraveții curbați pot avea un arc mai mare și trebuie să fie ambalați separat.

(iv) *Clasa III* <sup>(1)</sup>

Această clasă cuprinde castraveții care nu se încadrează în clasele superioare, dar care îndeplinesc cerințele specificate pentru clasa II. Totuși, castraveții curbați pot avea toate defectele admise în clasa II pentru castraveții dreپți și ușor curbați și trebuie să fie ambalați separat.

## III. DISPOZIȚII PRIVIND CALIBRAREA

Calibrarea se stabilește în funcție de greutatea castravetelui.

- (i) Castraveții cultivați în aer liber trebuie să cântărească 180 g sau mai mult. Castraveții cultivați în spații protejate trebuie să cântărească 250 g sau mai mult.
- (ii) De asemenea, castraveții din clasele „Extra” și I cultivați în spații protejate care cântăresc:
  - 500 g sau mai mult trebuie să aibă lungimea de cel puțin 30 cm;
  - între 250 și 500 g trebuie să aibă lungimea de cel puțin de 25 cm.
- (iii) Calibrarea este obligatorie pentru clasele „Extra” și I.
 

Diferența de greutate dintre cei mai grei și cei mai ușori castraveți din același colet nu trebuie să depășească:

  - 100 g atunci când cel mai ușor castravete cântărește între 180 și 400 g;
  - 150 g atunci când cel mai ușor castravete cântărește 400 grame sau mai mult.
- (iv) Dispozițiile privind calibrarea nu se aplică pentru „castraveții mici”.

## IV. DISPOZIȚII PRIVIND TOLERANȚELE

Toleranțe de calitate și de calibru se admit în fiecare colet pentru produsele care nu îndeplinesc cerințele clasei indicate.

A. **Toleranțele de calitate**(i) *Clasa „Extra”*

5 % din numărul castraveților care nu satisfac cerințele clasei, dar care îndeplinesc cerințele pentru clasa I sau, în mod excepțional, care se încadrează în toleranțele pentru această clasă.

(ii) *Clasa I:*

10 % din numărul castraveților care nu satisfac cerințele clasei, dar care îndeplinesc cerințele pentru clasa II sau, în mod excepțional, care se încadrează în toleranțele pentru acea categorie.

(iii) *Clasa II:*

10 % din numărul castraveților care nu îndeplinesc nici cerințele clasei, nici cerințele minime; se exclud produsele afectate de putrezire sau deteriorare care le fac improprie consumului. În cadrul acestei toleranțe, maximum 2 % din numărul de castraveți pot avea vârfuri cu gust amar.

<sup>(1)</sup> Clasă suplimentară în sensul articolului 2 alineatul (1) din Regulamentul (CEE) nr. 1035/72. Utilizarea acestei clase de calitate sau a unora dintre cerințele sale este sub rezerva unei decizii care trebuie luată în baza articolului 4 alineatul (1) din același regulament.

(iv) **Clasa III:**

15 % din numărul castraveților care nu satisfac nici cerințele clasei, nici cerințele minime; se exclud produsele afectate de putrezire sau deteriorare care le fac improprii consumului. În cadrul acestei toleranțe, maximum 4 % din numărul de castraveți pot avea vârfuri cu gust amar.

**B. Toleranțele de calibru**

Pentru toate clasele: 10 % din numărul castraveților care nu îndeplinesc cerințele de calibru. Cu toate acestea, toleranța se aplică produselor care diferă cu cel mult 10 % de limitele de calibru și greutate specificate.

**V. DISPOZIȚII PRIVIND PREZENTAREA**

**A. Omogenitatea**

Conținutul fiecărui colet trebuie să fie omogen și să conțină numai castraveți de aceeași origine, soi sau tip, calitate și calibru (dacă este necesar). Pentru castraveții din clasa III omogenitatea poate fi limitată la origine și soi sau tip.

Partea vizibilă a fiecărui colet trebuie să fie reprezentativă pentru întreg conținutul.

**B. Ambalarea**

Castraveții trebuie să fie ambalați astfel încât să fie protejați corespunzător.

Castraveții trebuie să fie ambalați suficient de strâns pentru a evita deteriorarea în timpul transportului.

Materialele folosite în interiorul coletului trebuie să fie noi, curate și de o calitate care să le permită evitarea oricărei deteriorări interne sau externe a produsului. Folosirea materialelor și în special a hârtiei sau a timbrelor care poartă specificații comerciale este permisă cu condiția ca tipărirea sau etichetarea să fie făcute cu cerneală sau clei netoxic.

Coletele nu trebuie să conțină corpuri străine.

**VI. DISPOZIȚII PRIVIND MARCAREA**

Fiecare colet trebuie să prezinte următoarele indicații în caractere grupate pe aceeași parte, marcajul fiind lizibil, de neșters și vizibil din exterior:

**A. Identificarea**

Ambalatorul  
și/sau  
Expeditorul } Numele și adresa sau marca de cod eliberată sau recunoscută oficial.

**B. Natura produsului**

- „Castraveți”, în cazul în care conținutul nu este vizibil din exterior;
- „sub protecție”, unde este cazul, sau o expresie echivalentă;
- „castraveți mici” sau „mini-castraveți”, dacă este cazul.

**C. Originea produsului**

Țara de origine și, opțional, zona de producție sau denumirea comercială națională, regională sau locală.

**D. Specificațiile comerciale**

- Clasa și, după caz, pentru clasele II și III, „castraveți curbați”;
- Calibrul (în cazul în care produsul este calibrat), exprimat în greutatea minimă și maximă a castraveților;
- Numărul de unități (opțional).

**E. Marcajul oficial al lăzii (opțional)**

---