

Tento dokument slúži čisto na potrebu dokumentácie a inštitúcie nenesú nijakú zodpovednosť za jeho obsah

► **B**

NARIADENIE KOMISIE (ES) č. 912/2001
z 10. mája 2001,
ktorým sa stanovujú obchodné normy pre fazuľu
(UL L 129 , 11.5.2001, str. 4)

Zmenené a doplnené:

		Úradný vestník	
		Č.	Dátum
► M1	Nariadenie Komisie (ES) č. 46/2003 z 10. januára 2003,	L 7	11.1.2003
► M2	Zmenené a doplnené Nariadenie Komisie (ES) č. 6/2005 zo 4. januára 2005,	L 2	5.1.2005
► M3	Nariadenie Komisie (ES) č. 907/2004 z 29. apríla 2004,	L 163	30.4.2004



NARIADENIE KOMISIE (ES) č. 912/2001

z 10. mája 2001,

ktorým sa stanovujú obchodné normy pre fazuľu

KOMISIA EURÓPSKÝCH SPOLOČENSTIEV,

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho spoločenstva,

so zreteľom na nariadenie Rady (EHS) č. 2200/96 z 28. októbra 1996 o spoločnej organizácii trhu s ovocím a zeleninou ⁽¹⁾, naposledy zmenené a doplnené nariadením Komisie (ES) č. 911/2001 ⁽²⁾, najmä na jeho článok 2 (2),

keďže:

- (1) Fazuľa sa v prílohe I k nariadeniu (ES) č. 2200/96 uvádza medzi produktmi, pre ktoré sa majú prijať normy. Nariadenie Komisie č. 58, ktorým sa ustanovujú spoločné normy kvality pre určité produkty uvedené v prílohe I B k nariadeniu č. 23 o postupnom vybudovaní spoločnej organizácie trhu s ovocím a zeleninou ⁽³⁾, naposledy zmenené a doplnené nariadením (ES) č. 2561/1999 ⁽⁴⁾, bolo predmetom viacerých zmien a nezabezpečuje viac právnu jednoznačnosť.
- (2) Predmetné predpisy by sa mali preto prepracovať a nariadenie č. 58 zrušiť. Na tento účel by sa v záujme prehľadnosti na svetovom trhu mala zohľadniť norma pre fazuľu odporúčaná Pracovnou skupinou pre normalizáciu produktov, ktoré podliehajú skaze a zvyšovanie kvality Európskej hospodárskej komisie pri Organizácii spojených národov (UN/ECE).
- (3) Uplatňovaním týchto noriem by sa z trhu mali odstrániť produkty nevyhovujúcej kvality, zosúladiť produkcia so spotrebiteľskými požiadavkami a ozdraviť obchodné vzťahy založené na čestnej hospodárskej súťaži, a napomôcť tomu, aby sa zvýšila ziskovosť produkcie.
- (4) Normy sa uplatňujú vo všetkých štádiách obchodu. Diaľková preprava, uskladňovanie na určitý čas a manipulácia môžu spôsobiť určité kvalitatívne zmeny v dôsledku biologických procesov, ktoré prebiehajú v produktoch, alebo ich náchylnosti podliehať skaze. Pri uplatňovaní normy v jednotlivých štádiách uvádzania produktov na trh, ktoré nasledujú po vyexpedovaní, by sa takéto kvalitatívne zmeny mali zohľadňovať. Keďže produkty, ktoré patria do extra triedy sa musia triediť a baliť s osobitnou starostlivosťou, v ich prípade sa prihliada len k nedostatočnej čerstvosti a vädnutiu.
- (5) Opatrenia ustanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Riadiaceho výboru pre čerstvé ovocie a zeleninu,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Obchodné normy pre fazuľu, na ktorú sa vzťahuje číselný kód KN 0708 20 sa vymedzia, tak ako je to uvedené v prílohe.

Táto norma sa uplatňuje vo všetkých štádiách obchodu za podmienok, ktoré sú ustanovené v nariadení (ES) č. 2200/96.

Avšak vo všetkých štádiách, ktoré nasledujú po vyexpedovaní, v prípade produktov sa v súvislosti s požiadavkami tejto normy môže prejavovať:

— mierne nedostatočná čerstvosť a vädnutie, a

⁽¹⁾ Ú. v. ES L 297, 21.11.1996, s. 1.

⁽²⁾ Ú. v. ES L 129, 11.5.2001, s. 3.

⁽³⁾ Ú. v. ES 56, 7.7.1962, s. 1606/62.

⁽⁴⁾ Ú. v. ES L 310, 4.12.1999, s. 7.

▼**B**

— v prípade produktov zaradených do inej ako extra triedy nepatrné kvalitatívne zmeny v dôsledku procesov, ktoré v nich prebiehajú a ich náchylnosti podliehať skaze.

Článok 2

Nariadenie č. 58 sa ruší.

Článok 3

Toto nariadenie nadobúda účinnosť tretí deň odo dňa jeho uverejnenia v *Úradnom vestníku Európskych spoločenstiev*.

Bude sa uplatňovať od prvého dňa tretieho mesiaca, ktorý nasleduje po nadobudnutí jeho účinnosti.

Toto nariadenie je záväzné vo svojej celistvosti a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.



PRÍLOHA

NORMA PRE FAZULEU

I. DEFINÍCIA PRODUKTU

Táto norma sa vzťahuje na fazuľu odrôd (kultivarov), ktoré sa dopestúvané z *Phaseolus vulgaris* L. a *Phaseolus coccineus* L. v čerstvom stave dodávajú spotrebiteľovi, ale nie na fazuľu určenú na vylúskanie alebo priemyselné spracovanie.

II. USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA KVALITY

Účelom tejto normy je vymedziť požiadavky na kvalitu fazule po jej úprave a balení.

A. Minimálne požiadavky

S výhradou osobitných ustanovení pre jednotlivé triedy a povolených odchýliek, fazuľa musí byť vo všetkých triedach:

- celá ⁽¹⁾,
- zdravá; produkt nesmie byť napadnutý hnilobou ani postihnutý takou kvalitatívnou zmenou, že nie je vhodný na spotrebu,
- čistá, prakticky bez prítomnosti viditeľnej cudzej látky,
- čerstvá na vzhľad,
- nevysušená (tvrdá endoderma),
- prakticky bez prítomnosti škodcov,
- prakticky nepoškodená škodcami,
- bez nadmernej povrchovej vlhkosti,
- bez cudzieho zápachu a/alebo chute.

Fazuľa musí byť v takom stave a štádiu zrelosti, aby:

- vydržala prepravu a manipuláciu a
- dosiahla miesto určenia vo vyhovujúcom stave.

B. Zatriedovanie

Fazuľa sa zaraďuje do týchto troch vymedzených tried:

i) „Extra“ trieda

Fazuľa, ktorá patrí do tejto triedy musí byť tej najlepšej kvality. Svojím tvarom, vyvinutosťou a sfarbením musí byť typická pre danú odrodu a/alebo obchodný druh.

Fazuľa musí byť:

- turgídna, ľahko odtrhateľná,
- veľmi jemná,
- prakticky rovná,
- bez vlákna.

Ak obsahuje semená, musia byť malé a mäkké. Tenká fazuľa však semená obsahovať nesmie.

Nesmie mať chyby, s výnimkou veľmi nepatrných povrchových väd za predpokladu, že nepriaznivo neovplyvnia celkový vzhľad produktu, jeho kvalitu, trvanlivosť a obchodnú úpravu v balení.

ii) I. trieda

Fazuľa, ktorá patrí do tejto triedy musí byť dobrej kvality. Svojím tvarom, vyvinutosťou a sfarbením musí byť typická pre danú odrodu a/alebo obchodný druh.

Fazuľa musí byť:

- turgídna,
- mladá a jemná,
- pokiaľ nie je určená na rozkrájanie, prakticky bez vlákien.

Ak obsahuje semená, musia byť malé a mäkké.

⁽¹⁾ Pri fazuli (s výnimkou tenkej fazule) sa určitá miera poškodenia v dôsledku zberu na zakončení stonky pripúšťa len v rámci ustanovených odchýliek.

▼B

Za predpokladu, že to nepriaznivo neovplyvní celkový vzhľad produktu, jeho kvalitu, trvanlivosť a obchodnú úpravu v balení, pripúšťajú sa však tieto nepatrné chyby:

- nepatrná chyba tvaru,
- nepatrná chyba sfarbenia,
- nepatrná chyba na povrchu.

iii) 2. trieda

Do tejto triedy patrí fazuľa, ktorú nemožno zaradiť do vyšších tried, ale vyhovuje vyššie uvedeným minimálnym požiadavkám.

Fazuľa musí byť:

- primerane jemná,
- ak ide o tenkú fazuľu, bez hrdzavých škvŕn.

Ak obsahuje semená, nemali by byť priveľmi veľké a musia byť primerane mäkké.

Za predpokladu, že fazuľa si zachová svoje podstatné typické vlastnosti čo do kvality, trvanlivosti a obchodnej úpravy, pripúšťajú sa tieto chyby:

- chyby tvaru,
- chyby sfarbenia,
- chyby na povrchu,
- vlákna
- k nejde o tenkú fazuľu, nepatrné hrdzavé škvŕny.

III. USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA ZARADENIA PODĽA VEĽKOSTI

Veľkosť sa určuje podľa maximálnej šírky lusku, ktorá sa meria v pravom uhle ku švu.

Zaradovanie podľa veľkosti je povinné len v prípade tenkej fazule, a to v súlade s týmto zatriedením:

- veľmi tenká: šírka lusku do 6 mm,
- tenká: šírka lusku do 9 mm,
- stredne hrubá: šírka lusku do 12 mm.

Tenkú fazuľu so stredne hrubými luskami nemožno zaradiť do „extra“ triedy.

IV. USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA ODCHÝLIEK

U produktov, ktoré nevyhovujú požiadavkám uvádzanej triedy, sa v každom balení pripúšťajú odchýlky kvality a veľkosti (ak sa produkt zaraduje podľa veľkosti).

A. Odchýlky kvality

i) *Extra trieda*

5 % z celkového počtu alebo hmotnosti fazule v balení nevyhovuje požiadavkám tejto triedy, pritom však vyhovuje požiadavkám 1. triedy, alebo vo výnimočnom prípade sa pohybuje v rámci odchýliek pre túto triedu.

ii) 1. trieda

10 % z celkového počtu alebo hmotnosti fazule v balení nevyhovuje požiadavkám tejto triedy, pritom však vyhovuje požiadavkám 2. triedy, alebo vo výnimočnom prípade sa pohybuje v rámci odchýliek pre túto triedu. V prípade odrody a/alebo obchodného druhu, ktorý by nemal mať vlákna, v rámci tejto tolerancie ho môže mať maximálne 5 % z celkového počtu alebo hmotnosti fazule.

Okrem toho, najviac u 15 % z celkového počtu alebo hmotnosti fazule v balení (s výnimkou tenkej fazule) môže chýbať stonka a kúsok úzkej časti krčku, pokiaľ tieto lusky zostávajú uzavreté, suché a nie sú vyblednuté.

iii) 2. trieda

10 % z celkového počtu alebo hmotnosti fazule v balení nevyhovuje ani požiadavkám tejto triedy ani minimálnym požiadavkám, do ktorých sa však nezaratávajú produkty napadnuté *Colletotrichum lindemuthianum* (antraknózou fazule), hnilobou alebo postihnuté inou kvalitatívnou zmenou, kvôli ktorej nie sú vhodné na spotrebu.

▼ B

Okrem toho, najviac u 30 % z celkového počtu alebo hmotnosti fazule v balení (s výnimkou tenkej fazule) môže chýbať stonka a kúsok úzkej časti krčku, pokiaľ tieto lusky zostávajú uzavreté, suché a nie sú vyblednuté.

B. Odchýlky veľkosti

Vo všetkých triedach (ak sa zaraďuje podľa veľkosti): 10 % z celkového počtu alebo hmotnosti fazule v balení nevyhovuje požiadavkám na veľkosť.

V. USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA OBCHODNEJ ÚPRAVY**A. Vyrovnanosť (rovnorodosť)**

Obsah každého balenia musí byť rovnorodý a obsahovať len fazuľu rovnakého pôvodu, odrody alebo obchodného druhu, kvality a veľkosti (ak sa zaraďuje podľa veľkosti).

Viditeľná časť obsahu balenia musí zodpovedať celému obsahu.

▼ M1

Napriek predchádzajúcim ustanoveniam v tomto bode, produkty, na ktoré sa vzťahuje toto nariadenie, môžu byť zmiešané s rôznymi druhmi čerstvého ovocia a zeleniny v predajných obaloch ► **M2** s čistou hmotnosťou nižšou alebo rovnou trom kilogramom ◀ za podmienok ustanovených nariadením Komisie (ES) č. 48/2003 (1).

▼ B**B. Balenie**

Fazuľa sa musí baliť tak, aby sa zabezpečila primeraná ochrana produktu.

Materiály použité vo vnútri balenia musia byť nové, čisté a takej kvality, aby sa produkt zvonka ani z vnútra nepoškodil. Materiály ako papier alebo nálepky s obchodnými údajmi sa môžu používať za predpokladu, že boli vytlačené alebo nalepené netoxickým atramentom alebo lepom.

Balenie nesmie obsahovať cudzorodé látky.

▼ M3

Nálepky, ktoré sú nalepené na jednotlivých produktoch, musia mať také vlastnosti, aby pri ich odstraňovaní neostali po nich viditeľné stopy lepidla a aby nespôsobili poškodenia kože.

▼ B**VI. USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA OZNAČOVANIA**

Na každom balení musia byť písmenami zoskupenými na tej istej strane čitateľne a nezmazateľne vyznačené a zvonka viditeľne nižšie uvedené údaje:

▼ M3**A. Identifikácia**

Meno a adresa baliaceho subjektu a/alebo odosielateľa. Túto zmienku možno nahradiť:

- pre všetky obaly, s výnimkou hotových balení, úradne vydané alebo uznané kódové označenie zastupujúce baliaci subjekt a/alebo odosielateľa, umiestnený v tesnej blízkosti označenia Balil a/alebo odosielateľ (alebo zodpovedajúce skratky);
- iba pre hotové balenia, prostredníctvom mena a adresy predajcu, ktorý je usadený v Spoločenstve, uvedenými v tesnej blízkosti poznámky Balené pre: alebo zodpovedajúcej zmienky. V tomto prípade označenie musí obsahovať aj kód, ktorý dáva informáciu o baliacom subjekte a/alebo odosielateľovi. Pokiaľ ide o význam tohto kódu, predajca je povinný poskytnúť všetky informácie, ktoré kontrolný orgán pokladá za potrebné.

▼ B**B. Druh produktu**

- „Fazuľa“ a/alebo obchodný druh, ak obsah nie je zvonka viditeľný.
- Názov odrody (nepovinný).

C. Pôvod produktu

- Krajina pôvodu a nepovinne pestovateľská oblasť alebo názov regiónu alebo lokality.

(1) Ú. v. ES L 7, 11.1.2003, s. 65.

▼B**D. Obchodné špecifikácie**

- Trieda.
- Veľkosť:
 - v prípade tenkej fazule sa uvádza slovami „veľmi tenká“, „tenká“ alebo „stredne hrubá“;
 - v prípade ostatnej fazule (ak sa zaraďuje podľa veľkosti) sa vyjadruje minimálnou alebo maximálnou šírkou lusku.

E. Úradná obchodná značka (nepovinná)**▼M3**

Na jednotlivých obaloch nemusia byť podrobné údaje, ktoré sú uvedené v prvom pododseku, ak obsahujú maloobchodné balenia, zreteľne viditeľné z vonkajšej strany a na každom sú uvedené tieto podrobné údaje. Na tieto obaly sa nesmú umiestniť žiadne údaje, ktoré by mohli viesť do omylu. Keď sú tieto obaly umiestnené na paletách, príslušné podrobné údaje sa musia uviesť na lístku zreteľne umiestnenom najmenej na dvoch stranách palety.