

31987R1591

L 146/36

ÚRADNÝ VESTNÍK EURÓPSKÝCH SPOLOČENSTIEV

6.6.1987

NARIADENIE KOMISIE (EHS) č. 1591/87**z 5. júna 1987****ktorým sa ustanovujú normy akosti pre kapustu a ružičkový kel, rebrovaný zeler, špenát a slivky**

KOMISIA EURÓPSKÝCH SPOLOČENSTIEV,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho hospodárskeho spoločenstva,

Článok 1

so zreteľom na nariadenia Rady (EHS) č. 1035/72 z 18. mája 1972 o spoločnej organizácii trhu s ovocím a zeleninou⁽¹⁾, naposledy zmenené a doplnené v nariadení (EHS) č. 1351/86⁽²⁾, najmä na jeho článok 2 (3),

Normy akosti pre:

- kapustu patriacu do podpoložky 07.01 B II a ex 07.01 B III,
- ružičkový kel patriaci do podpoložky ex 07.01 B III,
- rebrovaný zeler patriaci do podpoložky ex 07.01 T,
- špenát patriaci do podpoložky 07.01 C,
- slivky patriace do podpoložky 08.07 D

keďže normy akosti pre kapustu, ružičkový kel a rebrovaný zeler sú stanovené v nariadení Rady č. 41/66/EHS⁽³⁾ a keďže ďalšia trieda „III“ pre ružičkový kel je definovaná v nariadení (EHS) č. 75/74⁽⁴⁾;

spoločného Colného sadzovníka sú stanovené v prílohách I, II, III, IV a V k tomuto sadzovníku.

keďže normy akosti pre špenát sú stanovené v prílohe I/1 k nariadeniu Komisie č. 58⁽⁵⁾, naposledy zmenené a doplnené v nariadení (EHS) č. 899/87⁽⁶⁾;

Tieto normy sa uplatňujú vo všetkých etapách nákupu za podmienok stanovených v nariadení (EHS) č. 1035/72.

keďže normy akosti pre slivky sú stanovené v prílohe II/8 k nariadeniu Rady č. 23⁽⁷⁾, naposledy zmenenému a doplnenému v nariadení (EHS) č. 1129/86⁽⁸⁾;

Avšak v etapách, ktoré nasledujú po expedícii môžu produkty vykazovať vzhľadom na predpísané normy:

keďže došlo ku zmenám v pestovaní a v uvádzaní na trh týchto produktov, najmä čo sa týka požiadaviek maloobchodného trhu a veľkoobchodného trhu; keďže spoločné normy akosti z tohto dôvodu treba zmeniť tak, aby zohľadňovali nové požiadavky;

- mierny nedostatok čerstvosti a turgescenciu,

- v prípade produktov zatriedených do iných tried ako je trieda „extra“, mierne zmeny v dôsledku ich dozrievania a ich podliehania skaze.

keďže tieto normy sú uplatniteľné vo všetkých etapách nákupu; keďže preprava na dlhé vzdialenosti, uskladnenie na určitú dobu alebo rôzne manipulačné operácie môžu zapríčiniť zhoršenie kvality týchto skaze podliehajúcich produktov; keďže z tohto dôvodu treba vziať do úvahy takéto zhoršenie kvality pri uplatňovaní noriem v etapách nákupu nasledujúcich po expedovaní; keďže - nakoľko produkty triedy „extra“ musia byť mimoriadne starostlivo triedené a balené - v prípade týchto produktov sa musí brať do úvahy iba nedostatok čerstvosti alebo turgescencie;

Článok 2

Nariadenie č. 41/66/EHS a nariadenie (EHS) č. 75/74 sa týmto ruší.

Článok 3

Nariadenie č. 58 sa mení a dopĺňa takto:

- v článku 1 sa vypúšťa „07.01 C“ a „špenát“;
- príloha I/1 sa vypúšťa.

Článok 4

Nariadenie č. 23 sa mení a dopĺňa takto:

- v článku 2 (3) sa vypúšťajú slová „a sliviek“;
- príloha II/8 sa vypúšťa.

Článok 5

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dňom po jeho uverejnení v Úradnom vestníku Európskych spoločenstiev.

⁽¹⁾ Ú. v. ES L 118, 20.5.1972, s.1.

⁽²⁾ Ú. v. ES L 119, 8.5.1986, s.46.

⁽³⁾ Ú. v. ES 69, 19.4.1966, s. 1013/66.

⁽⁴⁾ Ú. v. ES L 9, 11.1.1974, s. 35.

⁽⁵⁾ Ú. v. ES 56, 7.7.1962, s. 1607/62.

⁽⁶⁾ Ú. v. ES L 88, 31.3.1987, s.17.

⁽⁷⁾ Ú. v. ES 30, 20.4.1962, s. 965/62.

⁽⁸⁾ Ú. v. ES L 103, 29.4.1986, s. 22.

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

V Bruseli 5. júna 1987

Za Komisiu
Frans ANDRIESSEN
podpredseda

PRÍLOHA I

NORMY AKOSTI PRE HLÁVKOVÚ KAPUSTU

I. DEFINÍCIA PLODINY

Brassica oleracea L. var. *capitata* L. (vrátane červenej kapusty a špicatej kapusty) a z *Brassica oleracea* L. var. *bullata* DC. a var. *sabauda* L. (kučeravá kapusta), dodávanú spotrebiteľovi v čerstvom stave, kapusta určená na priemyselné spracovanie je vyňatá.

II. USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA AKOSTI

Účelom normy je definovať kvalitatívne požiadavky na hlávkovú kapustu po úprave a po zabalení.

A. Minimálne požiadavky:

v prípade všetkých tried podliehajúcich špeciálnym ustanoveniam pre každú triedu a prípustným toleranciam, hlávková kapusta:

- má byť neporušená,
- má mať čerstvý vzhľad,
- nemá byť prasknutá a ani nesmie vykazovať žiadne znaky kvitnutia,
- má byť zdravá, plodina postihnutá hnilobou alebo nákazou nevhodná na konzumáciu je vylúčená,
- nemá obsahovať pomliaždeniny a poškodenia,
- nemá obsahovať hmyz alebo iné parazity,
- nemá byť poškodená v dôsledku mrazu,
- má byť čistá a nemá obsahovať žiadne viditeľné cudzie látky,
- nemá obsahovať nadmernú vonkajšiu vlhkosť,
- nemá mať žiadny cudzí zápach a/alebo chuť.

Stopka má byť odrezaná kúsok bod najnižším bodom rastu listov; listy musia zostať pevne pripojené a rez musí byť čistý.

Stav hlávkovej kapusty musí byť taký, aby:

- vydržala prepravu a manipuláciu a
- dorazila sa v dobrom stave na miesto určenia.

B. Klasifikácia:

Hlávková kapusta sa zatrieďuje do dvoch nižšie definovaných tried:

i) Trieda I:

Hlávková kapusta zatriedená do uvedenej triedy musí mať dobrú kvalitu a vyznačovať sa všetkými charakteristikami typickými pre danú odrodu. Má byť kompaktná vzhľadom na druh.

Hlávková kapusta v súlade s danou odrodou musí mať pevne pripojené listy. Uskladnená hlávková kapusta môže mať časť svojich listov odstránených. Zelená kučeravá hlávková kapusta a ranná hlávková kapusta, berúc do úvahy ich odrodu, musí byť riadne orezaná, avšak v rámci orezávania sa musí ponechať určitý počet listov, ktoré slúžia ako ochrana.

Zelená hlávková kapusta môže byť mierne namrznutá.

Nasledovné je prípustné:

- drobné trhlínky na vonkajších listoch,
- mierne pomliaždenie a mierne orezanie vonkajších listov, za predpokladu, že to negatívnym spôsobom neovplyvní dobrý stav plodiny,

ii) Trieda II:

Táto trieda zahŕňa hlávkovú kapustu, ktorá nespĺňa podmienky na zaradenie do triedy I, avšak spĺňa vyššie uvedené minimálne požiadavky. Od hlávkovej kapusty triedy I sa môže líšiť nasledovne:

- môže mať drobné trhlínky na vonkajších listoch,
- môže mať odstránených viac vonkajších listov,
- môže vykazovať väčšie pomliaždeniny a vonkajšie listy môžu byť viac orezané,
- môže byť menej kompaktná.

III. USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA TRIEDENIA PODĽA VEĽKOSTI

Triedenie podľa veľkosti je podmienené netto hmotnosťou. Táto nesmie byť nižšia ako 350 gramov na jednotku.

Triedenie podľa veľkosti je povinné v prípade hlávkovej kapusty ponúkanej v obaloch. V takomto prípade hmotnosť najťažšej hlávky v žiadnom obale nesmie byť vyššia ako dvojnásobok hmotnosti najľahšej hlávky. Ak je hmotnosť najťažšej hlávky rovná alebo menšia ako 2 kilogramy, tak rozdiel medzi najťažšou a najľahšou hlávkou môže činiť až 1 kilogram.

IV. USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA TOLERANCIÍ

Tolerancie vzhľadom na kvalitu a veľkosť sú v každom obale alebo v každej dávke povolené, v prípade hlávkovej kapusty prepravovanej voľne v prípade plodiny, ktorá nespĺňa požiadavky uvedenej triedy.

A. Tolerancie akosti

i) Trieda I:

podmienky na túto triedu, avšak spĺňa podmienky na triedu II alebo výnimočne spadá do tolerancií pre túto triedu.

ii) Trieda II:

podmienky pre túto triedu alebo minimálnym podmienkam, až na hlávkovú kapustu viditeľne postihnutú hnitím alebo inou formou kazenía, ktoré spôsobujú fakt, že táto kapusta nie je vhodná na konzumáciu.

B. Rozmerové tolerancie

pre všetky triedy: 10 % z počtu alebo z hmotnosti hlávkovej kapusty, ktorá nespĺňa špecifikované podmienky pokiaľ ide o:

- rovnorodosť,
- minimálnu veľkosť.

Ani jedna hlávka nesmie vážiť menej ako 300 g.

V. USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA PONUKY

A. Rovnorodosť

Obsah každého obalu alebo dávky, pokiaľ sa prepravuje voľne, musí pozostávať iba z hlávkovej kapusty rovnakého pôvodu, odrody a akosti.

Hlávková kapusta zatriedená na triedy I musí byť rovnorodá tvarom a aj farbou.

Viditeľná časť obsahu obalu alebo dávky musí byť reprezentatívna pre celý obsah.

B. Balenie

Hlávková kapusta musí byť balená tak, aby bola zabezpečená vhodná ochrana. Môže sa dodávať balená alebo voľne.

Materiály používané v obale musia byť čisté a musia mať takú kvalitu, ktorá zabráni akémukoľvek vonkajšiemu a vnútornému poškodeniu plodiny. Používanie materiálov a najmä papiera alebo pečiatok, na ktorých sú uvedené obchodné podmienky, je povolené za predpokladu, že potlač alebo náveskovanie sa vykonalo s použitím netoxického atramentu alebo lepidla.

Obaly alebo dávky plodiny prepravovanej voľne nesmú obsahovať žiadne cudzie látky.

VI. USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA OZNAČOVANIA

1. V prípade hlávkovej kapusty ponúkanej v obaloch musia byť na každom obale vyznačené nasledujúce údaje. Písmená nachádzajúce sa na tej istej strane musia byť uvedené čitateľne a nezmazateľne a musia byť viditeľné zvonku.

A. Identifikácia

balič
alebo
odosielateľ } meno a adresa oficiálne vydané alebo akceptovanej kódovej značky.

- B. Charakter plodiny**
— „biela hlávková kapusta“ atď., ak obsah nie je viditeľný zvonku,
- C. Pôvod plodiny**
— krajina pôvodu a alternatívne aj región kde bola plodina vypestovaná, alebo národný, regionálny alebo miestny názov lokality.
- D. Komerčné technické podmienky**
— trieda,
— hmotnosť alebo počet jednotiek,
- E. Úradná kontrolná značka (alternatívne)**
2. V prípade hlávkovej kapusty prepravovanej bez obalu (naložená priamo do vozidla alebo do časti vozidla) musia byť v sprievodnom doklade o tovare alebo na upozornení umiestnenom na viditeľnom mieste vo vozidle vyššie uvedené údaje.
-

PRÍLOHA II

NORMY AKOSTI PRE RUŽIČKOVÝ KEL

I. DEFINÍCIA PLODINY

Táto norma sa vzťahuje na ružičkový kel, ktorý predstavujú úžľabné puky (pupence) rastúce pozdĺž vertikálnej stonky odrôd (kultivarov). *Brassica oleracea* L. var. *bullata* subvar. *gemmifera* DC., dodávaný spotrebiteľovi v čerstvom stave, pričom ružičkový kel na priemyselné spracovanie je vyňatý.

II. USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA AKOSTI

Účelom normy je definovať kvalitatívne požiadavky na ružičkový kel po úprave a po zabalení.

A. Minimálne požiadavky

V prípade všetkých tried podliehajúcich špeciálnym ustanoveniam pre každú triedu a prípustným toleranciam, ružičkový kel:

- musí byť neporušený,
- musí byť zdravý, plodina postihnutá hnilobou alebo nákazou nevhodná na konzumáciu je vylúčená,
- musí mať čerstvý vzhľad,
- musí byť čistý a nesmie obsahovať žiadne viditeľné cudzie látky,
- nesmie byť poškodený v dôsledku mrazu,
- nesmie obsahovať hmyz alebo iné parazity,
- nesmie obsahovať nadmernú vonkajšiu vlhkosť,
- nesmie mať žiadny cudzí zápach alebo chuť.

Steblo orezaného ružičkového kelu musí byť zrezané tesne pod vonkajšími listami; steblo neorezaného ružičkového kelu musí byť zlomené už dole; rez alebo lom musí byť čistý bez toho, aby na ňom ulpievali iné časti rastliny.

Stav ružičkového kelu musí byť taký, aby:

- vydržal prepravu a manipuláciu a
- dorazil v dobrom stave na miesto určenia.

B. Klasifikácia

Ružičkový kel sa zatrieďuje do troch nižšie definovaných tried:

i) *Trieda I:*

Ružičkový kel zatriedený do uvedenej triedy musí mať dobrú kvalitu. Musí byť:

- pevný,
- uzavretý,
- nesmie byť poškodený v dôsledku mrazu.

Orezaný ružičkový kel musí byť výrazne sfarbený. V prípade neorezaného ružičkového kelu sú prípustné mierne vyblednuté spodné listy. Mierne poškodenie vonkajších listov zapríčinené zberom, triedením alebo balením je taktiež prípustné za predpokladu, že to nemá negatívny vplyv na dobrý stav plodiny.

ii) *Trieda II:*

Táto trieda zahŕňa ružičkový kel, ktorý nespĺňa podmienky na zaradenie do triedy I, avšak spĺňa vyššie uvedené minimálne požiadavky.

Plodina tejto triedy však môže byť:

- menej pevná,
- pootvorený
- navyše môže byť mierne poškodená v dôsledku mrazu

iii) *Trieda III* ⁽¹⁾:

Táto trieda zahŕňa ružičkový kel, ktorý nespĺňa podmienky na zaradenie do vyšších tried, avšak spĺňa požiadavky kladené na triedu II.

⁽¹⁾ Dodatočná trieda ustanovená v článku 2 (1) nariadenia (EHS) č. 1035/72. Používanie tejto triedy kvality alebo niektorých jej požiadaviek bude predmetom rozhodnutia, ktoré sa musí prijať v zmysle článku 4 (1) toho istého nariadenia.

Môže však vykazovať:

- farebné kazy, ľahké pomliaždeniny a stopy poškodenia účinkom parazitom alebo chorôb,
- stopy pôdy a
- škody spôsobené mrazom.

III. USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA TRIEDENIA PODĽA VEĽKOSTI

Triedenie podľa veľkosti je determinované maximálnym priemerom ekvatoreálneho rezu.

Minimálny priemer musí byť:

- 10 mm pre orezaný ružičkový kel zatriedený do tried I a II a pre ružičkový kel, orezaný alebo neorezaný, zatriedený do triedy III,
- 15 mm pre neorezaný ružičkový kel zatriedený do tried I a II,

V prípade ružičkového kelu triedy I, rozdiel medzi najväčšou a najmenšou kapustičkou v ktoromkoľvek obale nesmie prekročiť hodnotu 20 mm.

IV. USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA TOLERANCIÍ

Tolerancie vzhľadom na kvalitu a veľkosť sú dovolené v každom obale v prípade plodiny, ktorá nespĺňa požiadavky uvedenej triedy.

A. Tolerancie akosti

i) Trieda I:

10 % z hmotnosti ružičkového kelu ktorý nespĺňa podmienky na túto triedu, avšak spĺňa podmienky na triedu II alebo výnimočne spadá do tolerancií pre túto triedu.

ii) Trieda II:

podmienky pre túto triedu, a ani minimálne požiadavky, až na ružičkový kel napadnutý hnitím alebo inou formou kazenía, ktoré spôsobujú fakt, že tento ružičkový kel nie je vhodný na konzumáciu.

iii) Trieda III:

podmienky pre túto triedu, a ani minimálne požiadavky, až na ružičkový kel napadnutý hnitím alebo inou formou kazenía, ktoré spôsobujú fakt, že tento ružičkový kel nie je vhodný na konzumáciu.

B. Rozmerové tolerancie

požiadavkám týkajúcim sa veľkosti.

V. USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA PONUKY

A. Rovnorodosť

Obsah každého obalu musí byť rovnorodý a musí pozostávať iba z ružičkového kelu rovnakého pôvodu, odrody, akosti a veľkosti (tam kde sa vyžaduje).

Viditeľná časť obsahu každého obalu musí byť charakteristická pre celý obsah.

B. Balenie

Ružičkový kel musí byť balený tak, aby bol riadne chránený.

Materiály používané v obale musia byť nové, čisté a musia mať takú kvalitu, ktorá zabráni akémukoľvek vonkajšiemu a vnútornému poškodeniu plodiny. Používanie materiálov a najmä papiera alebo pečiatok, na ktorých sú uvedené obchodné podmienky je povolené za predpokladu, že potlač alebo náveskovanie sa vykonalo s použitím netoxického atramentu alebo lepidla.

Obaly nesmú obsahovať žiadne cudzie látky.

VI. USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA OZNAČOVANIA

Na každom obale musia byť vyznačené nasledujúce údaje písmenami nachádzajúcimi sa na tej istej strane, musia byť uvedené čitateľne a nezmazateľne a musia byť viditeľné zvonku:

A. Identifikácia

balič
alebo
odosielateľ } meno a adresa oficiálne vydané alebo akceptovanej kódovej značky.

B. Charakter plodiny

„Orezaný ružičkový kel“, alebo „neorezaný ružičkový kel“, ak obsah nie je viditeľný zvonku,

C. Pôvod plodiny

Krajina pôvodu a alternatívne aj región kde bola plodina vypestovaná alebo národný, regionálny alebo miestny názov lokality.

D. Komerčné technické podmienky

Trieda; ak je triedenie podľa veľkosti, tak veľkosť vyjadrená minimálnym a maximálnym priemerom.

E. Úradná kontrolná značka (alternatívne)

PRÍLOHA III

NORMY AKOSTI PRE REBROVANÝ ZELER

I. DEFINÍCIA PLODINY

Apium graveolens L. var. dulce Mill., dodávaný spotrebiteľovi v čerstvom stave, rebrovaný zeler určený na priemyselné spracovanie je vyňatý.

II. USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA AKOSTI

Účelom normy je definovať kvalitatívne požiadavky na rebrovaný zeler po úprave a po zabalení.

A. Minimálne požiadavky

V prípade všetkých tried podliehajúcich osobitným ustanoveniam pre každú triedu a prípustným toleranciam, rebrovaný zeler:

- musí byť celistvý, odrezanie hornej časti je dovolené
- musí mať čerstvý vzhľad,
- musí byť zdravý, plodina postihnutá hnilobou alebo nákazou nevhodná na konzumáciu je vylúčená,
- nesmie byť poškodený v dôsledku mrazu,
- nesmie obsahovať dutiny, šľahore a stonky kvetov,
- musí byť čistý a nesmie obsahovať žiadne viditeľné cudzie látky,
- nesmie vykazovať žiadne poškodenia spôsobené škodcami,
- nesmie obsahovať prakticky žiadnych škodcov,
- nesmie obsahovať nadmernú vonkajšiu vlhkosť, inými slovami, ak bol umývaný, tak musí byť aj riadne osušený,
- nesmie mať žiadny cudzí zápach alebo chuť.

Hlavný koreň musí byť riadne očistený a nesmie byť dlhší ako 5 cm.

Rebrovaný zeler musí byť normálne vyvinutý, so zreteľom na dĺžku doby pestovania. Jeho stav musí byť taký, aby:

- vydržal prepravu a manipuláciu a
- dorazil v dobrom stave na miesto určenia

B. Klasifikácia

Rebrovaný zeler sa zatrieďuje do dvoch nižšie definovaných tried:

i) Trieda I:

Rebrovaný zeler zatriedený do uvedenej triedy musí mať dobrú kvalitu, pravidelný tvar a nesmie obsahovať stopy chorôb ani na listoch, ani na stonkách listov.

Stonky listov nesmú byť zlomené, vláknité, rozdrvené a ani rozštiepené.

V prípade blanširovania rebrovaného zeleru musia byť stonky listov biele, žltkasto-biele alebo zelenkasto-biele minimálne na polovici ich dĺžky.

ii) Trieda II:

Táto trieda zahŕňa rebrovaný zeler, ktorý nespĺňa podmienky na zaradenie do triedy I, avšak spĺňa vyššie uvedené minimálne požiadavky.

Rebrovaný zeler zaradený do tejto triedy môže vykazovať mierne stopy hrdze (cudzopasná pleseň). Môže vykazovať aj miernu deformáciu a mierne pomliaždeniny, avšak nesmie mať zlomené, rozdrvené a ani rozštiepené viac ako 2 stonky listov.

V prípade blanširovania rebrovaného zeleru musia byť stonky listov biele, žltkasto-biele alebo zelenkasto-biele minimálne na jednej tretine ich dĺžky.

III. USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA TRIEDENIA PODĽA VEĽKOSTI

Triedenie podľa veľkosti je determinované netto hmotnosťou. Minimálna hmotnosť rebrovaného zeleru je 150 gramov.

Rebrovaný zeler sa zatrieďuje do troch skupín:

- i) veľký: nad 800 gramov
- ii) stredný: 500 — 800 gramov
- iii) malý: 150 — 500 gramov.

Rozdiel vo veľkosti v tom istom obale nesmie prekročiť hodnotu 200, 150 resp. 100 gramov.

Takéto triedenie a požiadavka na rovnorodosť je povinná iba v prípade triedy I.

IV. USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA TOLERANCIÍ

Tolerancie vzhľadom na kvalitu a veľkosť sú povolené v každom obale pre plodinu, ktorá nespĺňa požiadavky uvedenej triedy.

A. Tolerancie akosti

i) Trieda I:

10 % z počtu rebrovaného zeleru, ktorý nespĺňa požiadavky túto triedu, avšak spĺňa podmienky na triedu II alebo výnimočne spadá do tolerancií pre túto triedu.

ii) Trieda II:

10 % z počtu rebrovaného zeleru, ktorý nespĺňa požiadavky pre túto triedu ani minimálne požiadavky, s vylúčením plodiny napadnutej hnilobou alebo inou formou kazenía, ktoré spôsobujú fakt, že táto plodina nie je vhodná na konzumáciu.

B. Rozmerové tolerancie

Pre všetky triedy: 10 % z počtu rebrovaného zeleru, ktorý nespĺňa špecifikované podmienky na veľkosť.

V. USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA PONUKY

A. Rovnorodosť

Obsah každého obalu musí byť rovnorodý a musí pozostávať iba z rebrovaného zeleru rovnakého pôvodu, kvality, farby a veľkosti (tam, kde sa to vyžaduje).

Viditeľná časť obsahu obalu alebo dávky musí byť reprezentatívna pre celý obsah.

B. Ponúkanie

Rebrovaný zeler sa môže ponúkať:

- buď zviazaný do viazaničiek v obale,
- alebo nastohovaný v obale.

musia obsahovať rovnaký počet kusov.

C. Balenie

Rebrovaný zeler musí byť balený tak, aby bola zabezpečená vhodná ochrana.

Materiály používané v obale musia byť nové, čisté a musia mať takú kvalitu, ktorá zabráni akémukoľvek vonkajšiemu a vnútornému poškodeniu plodiny. Používanie materiálov a najmä papiera alebo pečiatok, na ktorých sú uvedené obchodné podmienky, je povolené za predpokladu, že potlač alebo náveskovanie sa vykonalo s použitím netoxického atramentu alebo lepidla.

Obaly nesmú obsahovať žiadne cudzie látky.

VI. USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA OZNAČOVANIA

Na každom obale musia byť vyznačené nasledujúce údaje písmenami nachádzajúce sa na tej istej strane čitateľne a nezmazateľne a musia byť viditeľné zvonku.

A. Identifikácia

Balič
alebo
odosielateľ } meno a adresa oficiálne vydanej alebo akceptovanej kódovej značky.

B. Charakter plodiny

„Rebrovaný zeler“ nasledovaný označením „blanširovaný zeler“ alebo označením druhu farby, ak obsah nie je viditeľný zvonku.

C. Pôvod plodiny

Krajina pôvodu a alternatívne aj región kde bola plodina vypestovaná alebo národný, regionálny alebo miestny názov lokality.

D. Komerčné technické podmienky

Trieda;

ak je triedený podľa veľkosti, tak veľkosť vyjadrená označením „veľký“, „stredný“ a „malý“.

Počet kusov alebo, ak je to aktuálne, počet viazaničiek.

E. Úradná kontrolná značka (alternatívne)

PRÍLOHA IV

NORMY AKOSTI PRE ŠPENÁT

I. DEFINÍCIA PLODINY

Táto norma sa vzťahuje na špenát odrôd (kultivarov) vypestovaných zo *Spinacia oleracea* L. dodávaný spotrebiteľovi v čerstvom stave, pričom špenát na priemyselné spracovanie je vyňatý.

II. USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA AKOSTI

Účelom tejto normy je definovať kvalitatívne požiadavky pre listový alebo hlávkový špenát po úprave a po zabalení.

A. Minimálne požiadavky

V prípade všetkých tried podliehajúcich špeciálnym ustanoveniam pre každú triedu a prípustným toleranciam, špenát:

- musí byť zdravý, plodina postihnutá hnilobou alebo nákazou nevhodná na konzumáciu je vylúčená,
- musí mať čerstvý vzhľad,
- musí byť čistý a nesmie obsahovať žiadne viditeľné cudzie látky,
- nesmie obsahovať žiadnych škodcov,
- nesmie obsahovať stonky kvetov,
- nesmie mať žiadny cudzí zápach a/alebo chuť.

Umytý špenát musí byť odkvapkaný.

V prípade hlávkového špenátu musí byť časť obsahujúca koreň odrezaná tesne pri vonkajších listoch.

Špenát musí byť riadne vyvinutý a v takom stave, aby:

- vydržal prepravu a manipuláciu a
- dorazil v dobrom stave na miesto určenia

B. Klasifikácia

Špenát sa zatrieďuje do dvoch nižšie definovaných tried:

i) *Trieda I:*

Špenát tejto triedy môže byť listkový alebo hlávkový a musí mať dobrú kvalitu.

Listy:

- musia mať normálnu farbu a vzhľad vzhľadom na odrodu a čas zberu,
- nesmú vykazovať poškodenia spôsobené mrazom, živočíšnymi parazitmi alebo chorobami, ktoré by zhoršovali jeho vzhľad alebo konzumovateľnosť.

V prípade listového špenátu nesmie byť stonka listu dlhšia ako 10 cm.

ii) *Trieda II:*

Táto trieda zahŕňa listový alebo hlávkový špenát, ktorý nespĺňa podmienky na zaradenie do triedy I, avšak spĺňa vyššie uvedené minimálne požiadavky.

III. USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA TRIEDENIA PODĽA VEĽKOSTI

Triedenie podľa veľkosti nie je v prípade špenátu povinné.

IV. USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA TOLERANCIÍ

Tolerancie vzhľadom na kvalitu sú dovolené v každom obale v prípade plodiny, ktorá nespĺňa požiadavky uvedenej triedy.

i) *Trieda I:*

10 % z hmotnosti špenátu, ktorý nespĺňa požiadavky na túto triedu, avšak spĺňa požiadavky na triedu II alebo výnimočne spadá do tolerancií pre túto triedu.

ii) *Trieda II:*

10 % z hmotnosti špenátu, ktorý nespĺňa požiadavky pre túto triedu, a ani minimálne požiadavky, až na listový a hlávkový špenát napadnutý hnitím alebo inou formou kazenia, ktoré spôsobujú fakt, že tento ružičkový kel nie je vhodný na konzumáciu. Navyše, v prípade hlávkového špenátu je dovolená tolerancia 10 % z hmotnosti hlávok s pripojenými koreňmi, ktoré nie sú dlhšie ako 1 cm od vonkajších listov.

V. USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA PONUKY

A. **Rovnorodosť**

Obsah každého obalu musí byť rovnorodý a musí pozostávať iba zo špenátu rovnakého pôvodu, odrody a akosti.

V tom istom obale nesmie byť pomiešaný listový a hlávkový špenát.

Viditeľná časť obsahu každého obalu musí byť charakteristická pre celý obsah.

B. **Balenie**

Špenát musí byť balený tak, aby bol riadne chránený.

Materiály používané v obale musia byť nové, čisté a musia mať takú kvalitu, ktorá zabráni akémukoľvek vonkajšiemu a vnútornému poškodeniu plodiny. Používanie materiálov, najmä papiera alebo pečiatok, na ktorých sú uvedené obchodné podmienky, je povolené za predpokladu, že potlač alebo náveskovanie sa vykonalo s použitím netoxického atramentu alebo lepidla.

Obaly nesmú obsahovať žiadne cudzie látky.

VI. USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA OZNAČOVANIA

Na každom obale musia byť vyznačené nasledujúce údaje písmenami nachádzajúcimi sa na tej istej strane, musia byť uvedené čitateľne a nezmazateľne a musia byť viditeľné zvonku:

A. **Identifikácia**

Balič
alebo
odosielateľ } meno a adresa oficiálne vydanej alebo akceptovanej kódovej značky.

B. **Charakter plodiny**

„Listový špenát“ a „hlávkový špenát“, ak obsah nie je viditeľný zvonku.

C. **Pôvod plodiny**

Krajina pôvodu a alternatívne aj región, kde bola plodina vypestovaná alebo národný, regionálny alebo miestny názov lokality.

D. **Komerčné technické podmienky**

Trieda.

E. **Úradná kontrolná značka** (alternatívne)

PRÍLOHA V

NORMY AKOSTI PRE SLIVKY

I. DEFINÍCIA PLODINY

Táto norma sa vzťahuje na slivky, vypestované z odrôd (kultivarov) *Prunus domestica L.*, *Prunus insititia L.* a *Prunus salicina Lindley* (*Prunus triflora Roxburgh*) dodávané spotrebiteľovi v čerstvom stave, pričom slivky na priemyselné spracovanie sú vyňaté.

II. USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA AKOSTI

Účelom normy je definovať kvalitatívne požiadavky na slivky po úprave a po zabalení.

A. Minimálne požiadavky

V prípade všetkých tried podliehajúcich špeciálnym ustanoveniam pre každú triedu a prípustným toleranciam, slivky:

- musia byť neporušené,
- musia byť zdravé, plodiny postihnuté hnilobou alebo nákazou nevhodné na konzumáciu sú vylúčené,
- nesmú vykazovať žiadne kazy spôsobené škodcami alebo chorobami,
- musia byť čisté a nesmú obsahovať žiadne viditeľné cudzie látky,
- nesmú obsahovať nadmernú vonkajšiu vlhkosť,
- nesmú mať žiadny cudzí zápach alebo chuť.

Slivky sa musia oberať opatrne.

Musia byť dostatočne veľké a musia vykazovať uspokojivú zrelosť. Vyvinutie a stav sliviek musí byť takým aby:

- vydržali prepravu a manipuláciu a
- dorazili v dobrom stave na miesto určenia.

B. Klasifikácia

Slivky sa zatriedujú do troch nižšie definovaných tried:

i) Trieda „extra“

Slivky tejto triedy sa musia vyznačovať výberovou kvalitou. Svojim tvarom, vyvinutím (vzrastom), sfarbením musia byť pre danú odrodu typické.

- nesmú vykazovať kazy,
- musia byť prakticky pokryté (peľom) leskom v súlade s danou odrodou,
- musia mať pevnú dužinu.

ii) Trieda I

Slivky tejto triedy musia mať dobrú kvalitu. Musia sa vyznačovať charakteristikami typickými pre danú odrodu. Môžu však vykazovať nasledovné kazy za predpokladu, že tieto neovplyvňujú negatívne celkový vzhľad plodiny, kvalitu, stálosť pri skladovaní a prezentáciu v obale:

- mierny kaz pokiaľ ide o tvar,
- mierny kaz pokiaľ ide o vyvinutie,

- mierny kaz pokiaľ ide o sfarbenie,
- kazy šupky podlhovastého tvaru, ktorých dĺžka nesmie prekročiť jednu tretinu maximálneho priemeru plodu. Najmä v prípade odrôd „Golden gage“⁽¹⁾ môžu byť dovolené zacelené trhliny,
- ostatné kazy šupky, pričom celková napadnutá plocha nesmie činiť viac ako jednu šesťnástinu celkového povrchu.

Stopka môže byť poškodená, alebo môže úplne chýbať za predpokladu, že nehrozí riziko procesu hnitia plodov.

iii) *Trieda II*

Táto trieda zahŕňa slivky, ktoré nespĺňajú podmienky na zaradenie do vyšších tried, avšak spĺňajú minimálne požiadavky uvedené vyššie.

Kazy, pokiaľ ide o tvar, vyvinutie a sfarbenie sú dovolené za predpokladu, že slivky si zachovávajú svoje charakteristické vlastnosti.

Kazy šupky, ktoré nezhoršujú vonkajší vzhľad ovocia a ani jeho stálosť pri skladovaní, sú dovolené za predpokladu, že nebudú zaberáť viac ako jednu štvrtinu celkového povrchu.

III. USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA TRIEDENIA PODĽA VEĽKOSTI

Triedenie podľa veľkosti je determinované maximálnym priemerom ekvatoreálneho rezu.

Minimálne veľkosti sú stanovené takto:

	<i>Triedy „extra“ a I</i>	<i>Trieda II</i>
Velkoplodé odrody ⁽²⁾ :	35 mm	30 mm
Ostatné odrody:	28 mm	25 mm
Mirabelky, slivy a slivky Dro:	20 mm	17 mm

Pre „extra“ triedu je rozdiel v priemere medzi jednotlivými plodmi v jednom obale stanovený na 10 mm.

IV. USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA TOLERANCIÍ

Tolerancie vzhľadom na kvalitu a veľkosť sú dovolené v každom obale v prípade plodiny, ktorá nespĺňa požiadavky uvedenej triedy.

A. Tolerancie akosti

i) *Trieda „extra“*

5 % z počtu alebo hmotnosti sliviek, ktoré nespĺňajú podmienky na túto triedu, avšak spĺňajú podmienky na triedu I alebo výnimočne spadajú do tolerancií pre túto triedu.

ii) *Trieda I*

10 % z počtu alebo hmotnosti sliviek, ktoré nespĺňajú požiadavky pre túto triedu, avšak spĺňajú požiadavky pre triedu II alebo výnimočne spadajú do tolerancií pre túto triedu. Z týchto 10 % môžu tvoriť najviac 2 % prasknuté alebo červivé plody.

iii) *Trieda II*

10 % z počtu alebo hmotnosti sliviek, ktoré nespĺňajú ani požiadavky na túto triedu, ani minimálne požiadavky, s výnimkou ovocia viditeľne napadnutého hnilobou, výraznými pomliaždeninami alebo inou formou kazenia, ktoré spôsobujú fakt, že tieto slivky nie sú vhodné na konzumáciu. Z týchto 10 % môžu tvoriť najviac 4 % prasknuté alebo červivé plody.

⁽¹⁾ Definícia: gages (zelené marhule, dauphines, ringlóty) so zelenou šupkou a so žltkastým leskom.

⁽²⁾ Pozri zoznam v prílohe.

B. Rozmerové tolerancie

Pre všetky triedy: 10 % z počtu alebo hmotnosti sliviek odchyľujúcich sa od minimálnej veľkosti alebo od veľkosti uvedenej na obale, pričom táto odchýlka nesmie byť väčšia ako 3 mm.

V. USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA PONUKY**A. Rovnorodosť**

Obsah každého obalu musí byť rovnorodý a musí pozostávať iba zo sliviek rovnakého pôvodu, odrody, akosti a veľkosti (pokiaľ je triedenie podľa veľkosti povinné) a v prípade triedy „extra“ musí byť obsah rovnorodý aj farebne.

Viditeľná časť obsahu každého obalu musí byť charakteristická pre celý obsah.

B. Propagácia

Slivky sa môžu ponúkať jedným z nasledujúcich spôsobov:

1. v malých obaloch,
2. usporiadané v jednej alebo vo viacerých vrstvách vzájomne oddelených od seba,
3. vo veľkých obaloch, okrem triedy „extra“.

C. Balenie

Slivky musia byť balené tak, aby boli riadne chránené.

Materiály používané v obale musia byť nové, čisté a musia mať takú kvalitu, ktorá zabráni akémukoľvek vonkajšiemu a vnútornému poškodeniu plodiny. Používanie materiálov, najmä papiera alebo pečiatok, na ktorých sú uvedené obchodné podmienky, je povolené za predpokladu, že potlač alebo náveskovanie sa vykonalo s použitím netoxického atramentu alebo lepidla.

Obaly nesmú obsahovať žiadne cudzie látky.

VI. USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA OZNAČOVANIA

Na každom obale musia byť vyznačené nasledujúce údaje písmenami nachádzajúcimi sa na tej istej strane, musia byť uvedené čitateľne a nezmazateľne a musia byť viditeľné zvonku:

A. Identifikácia

Balič
alebo
odosielateľ } meno a adresa oficiálne vydanej alebo akceptovanej kódovej značky.

B. Charakter plodiny

- „slivky“, ak obsah nie je viditeľný zvonku,
- názov odrody.

C. Pôvod plodiny

Krajina pôvodu a alternatívne aj región, kde bola plodina vypestovaná, alebo národný, regionálny alebo miestny názov lokality.

D. Komerčné technické podmienky

- Trieda,
- veľkosť (pokiaľ je triedenie podľa veľkosti povinné) veľkosť vyjadrená minimálnym a maximálnym priemerom.

E. Úradná kontrolná značka (alternatívne)

ZOZNAM VEKOPLODÝCH ODRÔD

Andys Pride	Merton Gem
Ariel	Monarch
Aple	Morettini 355 (Coeur de Lion)
Beauty	Nubiana
Belle de Louvain (Bella di Lovanio)	Nueva Extremadura
Bernardina	Oneida
Bleu de Belgique	Ontario
Blue Free	Ozark Premier
Burmosa	Pond's Seedling
California Blue (Blu)	President
Calita	Prince Engelbert
Coe's Golden Drop	Prince of Wales (Prince de Galles)
De Fraile (Fraila)	Prof. Collumbien
Denniston Superb	Prune Martin
Early Orléans (Monsieur Hâtif)	Queen Rosa
Edwards (Colbus)	Queen's Crown (Cox's Emperor)
Eldorado	Quetche blanche de Létricourt
Emma Leppermann	Red Beaut
Empres	Redgold
Ersigner Frühzwetsche	Redroy
Formosa	Regina Claudia Mostruosa
Friar	Regina d'Italia
Frontier	Reine Claude d'Althan (Falso)
Gaviota	Reine Claude d'Oullins (Oullin's Gage)
Giant (Burbank giant prune)	Rosar Premier
Goccia d'Oro	Royale de Montauban
Golden Japan	Royale de Tours
Grand Prix (Grant Prize)	Ruth Gerstetter
Grand Rosa	Sangue di Drago
Hackman	Santa Rosa
Hall	Satsuma improved
Harris Monarch	Seneca
Harry Pickstone	Simka
Heron	Songold
Imperial Epineuse	Starking Delicious
Jefferson (Jefferson's Gage)	Sultan
Jori's Plum	Swan Gage
June Blood	Tragedy
Kelsey	Utility (Laxton's utility)
Kirke's Plum (Kirke)	Valor
Laroda	Victoria
Late Santa Rosa	Vision
Magna Glauca	Washington
Manns Number One	Wickson
Marjorie's Seedling	Yakima
Mariposa	Zimmers Frühzwetsche
Merton Gage (Merton)	
