

I

(Akty przyjęte na mocy Traktatów WE/Euratom, których publikacja jest obowiązkowa)

ROZPORZĄDZENIA

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) nr 1221/2008

z dnia 5 grudnia 2008 r.

zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1580/2007 ustanawiające przepisy wykonawcze do rozporządzeń Rady (WE) nr 2200/96, (WE) nr 2201/96 i (WE) nr 1182/2007 w sektorze owoców i warzyw w zakresie norm handlowych

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007 z dnia 22 października 2007 r. ustanawiające wspólną organizację rynków rolnych oraz przepisy szczegółowe dotyczące niektórych produktów rolnych („rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku”) ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 121 lit. a) w powiązaniu z jego art. 4,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Rozporządzenie Rady (WE) nr 361/2008 ⁽²⁾ wprowadza do rozporządzenia (WE) nr 1234/2007, z dniem 1 lipca 2008 r. przepisy rozporządzenia Rady nr 1182/2007 ⁽³⁾, ustanawiającego przepisy szczegółowe dotyczące sektora owoców i warzyw, nie podważając podstaw wyborów politycznych. Zgodnie z tymi przepisami produkty sektora owoców i warzyw przeznaczone do sprzedaży konsumentowi jako produkty świeże mogą być wprowadzone do obrotu jedynie, jeśli są zdrowe, spełniają rzetelne standardy, są dobrej jakości handlowej oraz jeśli podano kraj ich pochodzenia. Dla dobra harmonizacji wdrażania wymienionych przepisów należy określić elementy umożliwiające opracowanie ogólnych norm handlowych dla wszystkich świeżych owoców i warzyw.
- (2) Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1580/2007 ⁽⁴⁾ nie zawiera obecnie szczegółowych norm handlowych dla poszczególnych produktów. Są one zawarte w serii obowiązujących rozporządzeń, które są nadal stosowane zgodnie z art. 203a ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 1234/2007. Przez wzgląd na przejrzystość należy włączyć wszystkie szczegółowe normy handlowe, o których mowa w art. 113 ust. 1 lit. b) i c) rozporządzenia (WE) 1234/2007 do rozporządzenia nr (WE) nr 1580/2007.

- (3) Na podstawie doświadczenia i w celu uproszczenia, należy również ograniczyć wykaz produktów objętych szczegółowymi normami handlowymi, tak aby obejmował on tylko produkty, w przypadku których przyjęcie normy wydaje się konieczne ze względu na ocenę ich przydatności, ze szczególnym uwzględnieniem tego, jakie produkty są pod względem wartości w największym stopniu przedmiotem wymiany handlowej, na podstawie danych na temat handlu wewnątrzwspólnotowego i handlu zewnętrznego WE pochodzących z bazy danych Comext.

- (4) Aby zapobiec niepotrzebnym przeszkodom w handlu, w przypadku gdy należy wprowadzić szczegółowe normy handlowe dla poszczególnych produktów, normy te powinny odpowiadać normom przyjętym przez Europejską Komisję Gospodarczą Organizacji Narodów Zjednoczonych (EKG/ONZ). Z tego samego powodu pozostałe produkty winny być uznawane za zgodne z ogólnymi normami handlowymi, o ile ich posiadacz jest w stanie wykazać ich zgodność z jakąkolwiek normą tego rodzaju.

- (5) Wyjątki i zwolnienia od stosowania tych norm również powinny zostać odpowiednio uzgodnione. Należy usunąć przede wszystkim odniesienia do minimalnych wymagań dotyczących jakości dla produktów przeznaczonych na potrzeby przetwórstwa przemysłowego, ponieważ nawiązują one do systemów pomocy, które zostały zniesione na mocy rozporządzenia (WE) nr 1182/2007. Ponieważ niektóre owoce i warzywa mają w związku z dojrzwaniem tendencję do psucia się, należy dopuścić nieznaczne niedoskonałości w odniesieniu do produktów zakwalifikowanych do klas innych niż klasa „ekstra”. Należy zwolnić z wymogu zgodności z ogólnymi normami handlowymi niektóre produkty, które zazwyczaj nie są sprzedawane w stanie nieuszkodzonym, a co do których w innym przypadku wymagano by tej zgodności.

⁽¹⁾ Dz.U. L 299 z 16.11.2007, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 121 z 7.5.2008, s. 1.

⁽³⁾ Dz.U. L 273 z 17.10.2007, s. 1.

⁽⁴⁾ Dz.U. L 350 z 31.12.2007, s. 1.

- (6) Aby zapobiec nadużyciom i wprowadzaniu konsumentów w błąd, konsumenci powinni mieć przed zakupem dostęp do szczegółowych informacji wymaganych na podstawie norm. Dotyczy to szczególnie sprzedaży wysyłkowej, która jak pokazuje doświadczenie, stwarza ryzyko nadużyć i pozbawienia konsumentów ochrony zapewnianej przez normy.
- (7) Aby umożliwić prawidłowe i skuteczne przeprowadzanie kontroli, faktury i dokumenty towarzyszące nieprzeznaczone dla konsumentów powinny zawierać pewne podstawowe informacje o elementach, których dotyczy norma handlowe.
- (8) Należy uprościć przepisy dotyczące mieszanek owocowych i warzywnych przy jednoczesnym zachowaniu wystarczającej ochrony konsumenta. Uwzględniając tendencję rynkową do sprzedaży produktów w większych niż dotychczas opakowaniach, należy rozszerzyć stosowanie tych przepisów do opakowań do 5 kg włącznie.
- (9) Należy uprościć przepisy rozdziału II rozporządzenia (WE) nr 1580/2007 dotyczące kontroli zgodności z normami handlowymi, nie ograniczając przy tym możliwości zapewnienia zgodności na odpowiednim poziomie. Winny one uwzględnić art. 113a ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 1234/2007, który stanowi że państwa członkowskie dokonują selektywnej kontroli zgodności danych produktów z odnośnymi normami handlowymi, opartej o analizę ryzyka. Kontrole te skupiają się na etapie przed wysyłką z obszarów produkcji, obejmującym pakowanie lub ładowanie produktów. W przypadku produktów z krajów trzecich kontrole dokonywane są przed dopuszczeniem ich do swobodnego obrotu. Należy przede wszystkim przykładać większą wagę do analizy ryzyka przy wyborze produktów do kontroli. Doświadczenie wykazało, że należy rozszerzyć i dużo bardziej uszczegółowić definicję „handlowca”, aby zapewnić, że obejmie ona wszystkie podmioty łańcucha zbytu i zapewni bezpieczeństwo prawne.
- (10) Należy zatem uchylić następujące rozporządzenia Komisji:
- (EWG) nr 1292/81 z dnia 12 maja 1981 r. ustanawiające normy jakości porów, oberżyn i cukierni⁽⁵⁾,
 - (EWG) nr 2213/83 z dnia 28 lipca 1983 r. ustanawiające normy jakości cebuli i cykorii liściowej⁽⁶⁾,
 - (EWG) nr 1591/87 z dnia 5 czerwca 1987 r. ustanawiające normy jakości kapusty, kapusty brukelskiej, selera naciowego, szpinaku i śliwek⁽⁷⁾,
 - (EWG) nr 1677/88 z dnia 15 czerwca 1988 r. ustanawiające normy jakości ogórków⁽⁸⁾,
 - (WE) nr 831/97 z dnia 7 maja 1997 r. ustanawiające normy handlowe mające zastosowanie do awokado⁽⁹⁾,
 - (EWG) nr 2288/97 z dnia 18 listopada 1997 r. ustanawiające normy handlowe dla czosnku⁽¹⁰⁾,
 - (WE) nr 963/98 z dnia 7 maja 1998 r. ustanawiające normy handlowe dla kalafiorów i karczochów⁽¹¹⁾,
 - (WE) nr 730/1999 z dnia 7 kwietnia 1999 r. ustanawiające normy handlowe w odniesieniu do marchwi⁽¹²⁾,
 - (EWG) nr 1168/1999 z dnia 3 czerwca 1999 r. ustanawiające normy handlowe w odniesieniu do śliwek⁽¹³⁾,
 - (WE) nr 1455/1999 z dnia 1 lipca 1999 r. ustanawiające normę handlową dla papryki słodkiej⁽¹⁴⁾,
 - (WE) nr 2377/1999 z dnia 9 listopada 1999 r. ustanawiające normę handlową dla szparagów⁽¹⁵⁾,
 - (WE) nr 2561/1999 z dnia 3 grudnia 1999 r. ustanawiające normę handlową dla grochu⁽¹⁶⁾,
 - (WE) nr 2789/1999 z dnia 22 grudnia 1999 r. ustanawiające normę handlową w odniesieniu do winogron deserowych⁽¹⁷⁾,
 - (WE) nr 790/2000 z dnia 14 kwietnia 2000 r. ustanawiające normy handlowe w odniesieniu do pomidorów⁽¹⁸⁾,

⁽⁵⁾ Dz.U. L 129 z 15.5.1981, s. 38.

⁽⁶⁾ Dz.U. L 213 z 4.8.1983, s. 13.

⁽⁷⁾ Dz.U. L 146 z 6.6.1987, s. 36.

⁽⁸⁾ Dz.U. L 150 z 16.6.1988, s. 21.

⁽⁹⁾ Dz.U. L 119 z 8.5.1997, s. 13.

⁽¹⁰⁾ Dz.U. L 315 z 19.11.1997, s. 3.

⁽¹¹⁾ Dz.U. L 135 z 8.5.1998, s. 18.

⁽¹²⁾ Dz.U. L 93 z 8.4.1999, s. 14.

⁽¹³⁾ Dz.U. L 141 z 4.6.1999, s. 5.

⁽¹⁴⁾ Dz.U. L 167 z 2.7.1999, s. 22.

⁽¹⁵⁾ Dz.U. L 287 z 10.11.1999, s. 6.

⁽¹⁶⁾ Dz.U. L 310 z 4.12.1999, s. 7.

⁽¹⁷⁾ Dz.U. L 336 z 29.12.1999, s. 13.

⁽¹⁸⁾ Dz.U. L 95 z 15.4.2000, s. 24.

- (WE) nr 851/2000 z dnia 27 kwietnia 2000 r. ustanawiające normy handlowe w odniesieniu do moreli ⁽¹⁹⁾,
 - (WE) nr 175/2001 z dnia 26 stycznia 2001 r. ustanawiające normę handlową w odniesieniu do orzechów włoskich w łupinach ⁽²⁰⁾,
 - (WE) nr 912/2001 z dnia 10 maja 2001 r. ustanawiające normę handlową w odniesieniu do fasoli ⁽²¹⁾,
 - (WE) nr 1508/2001 z dnia 24 lipca 2001 r. ustanawiające normę handlową dla cebuli i zmieniające rozporządzenie (EWG) nr 2213/83 ⁽²²⁾,
 - (WE) nr 1543/2001 z dnia 27 lipca 2001 r. ustanawiające normy handlowe w odniesieniu do sałaty i endywii o karbowanych liściach i endywii szerokolistnej (batavian) ⁽²³⁾,
 - (WE) nr 1615/2001 z dnia 7 sierpnia 2001 r. ustanawiające normy handlowe dla melonów i zmieniające rozporządzenie (EWG) nr 1093/97 ⁽²⁴⁾,
 - (WE) nr 1799/2001 z dnia 12 września 2001 r. ustanawiające normę handlową dla owoców cytrusowych ⁽²⁵⁾,
 - (WE) nr 2396/2001 z dnia 7 grudnia 2001 r. ustanawiające normę handlową w odniesieniu do porów ⁽²⁶⁾,
 - (WE) nr 843/2002 z dnia 21 maja 2002 r. ustanawiające normę handlową dla truskawek i zmieniające rozporządzenie (EWG) nr 899/87 ⁽²⁷⁾,
 - (WE) nr 1284/2002 z dnia 15 lipca 2002 r. ustanawiające normę handlową w odniesieniu do orzechów laskowych w łupinach ⁽²⁸⁾,
 - (WE) nr 1466/2003 z dnia 19 sierpnia 2003 r. ustanawiające normę handlową dla karczochów oraz zmieniające rozporządzenie (EWG) nr 963/98 ⁽²⁹⁾,
 - (WE) nr 1757/2003 z dnia 3 października 2003 r. ustanawiające normę handlową dla cukinii oraz zmieniające rozporządzenie (EWG) nr 1292/81 ⁽³⁰⁾,
 - (WE) nr 85/2004 z dnia 15 stycznia 2004 r. ustanawiające normy handlowe w odniesieniu do jabłek ⁽³¹⁾,
 - (WE) nr 86/2004 z dnia 15 stycznia 2004 r. ustanawiające normy handlowe w odniesieniu do gruszek ⁽³²⁾,
 - (WE) nr 214/2004 z dnia 6 lutego 2004 r. ustanawiające normę jakości dla wiśni i czereśni ⁽³³⁾,
 - (WE) nr 1673/2004 z dnia 24 września 2004 r. ustanawiające normę handlową stosowaną do kiwi ⁽³⁴⁾,
 - (WE) nr 1861/2004 z dnia 26 października 2004 r. ustanawiające normy handlowe w odniesieniu do brzoskwiń i nektaryn ⁽³⁵⁾,
 - (WE) nr 1862/2004 z dnia 26 października 2004 r. ustanawiające normę handlową mającą zastosowanie do arbuzów ⁽³⁶⁾,
 - (WE) nr 1863/2004 z dnia 26 października 2004 r. ustanawiające normę handlową dla pieczarek hodowlanych ⁽³⁷⁾,
 - (WE) nr 634/2006 z dnia 25 kwietnia 2006 r. ustanawiające normę handlową dla kapusty głowiastej i zmieniające rozporządzenie (EWG) nr 1591/87 ⁽³⁸⁾.
- (11) Aby umożliwić państwom członkowskim oraz handlowcom przygotowanie się do zmian wprowadzonych przez niniejsze rozporządzenie, stosuje się je od dnia 1 lipca 2009 r. Należy opracować odpowiednie przepisy przejściowe, które umożliwią stosowanie wzorów świadectw zgodności zgodnych z obowiązującymi obecnie przepisami rozporządzenia (WE) nr 1580/2007 do wyczerpania zapasów oraz zapewnienie ciągłości zezwoleń udzielonych zatwierdzonym handlowcom.
- (12) Należy zatem odpowiednio zmienić rozporządzenie (WE) nr 1580/2007.
- (13) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Wspólnej Organizacji Rynków Rolnych,

⁽¹⁹⁾ Dz.U. L 103 z 28.4.2000, s. 22.

⁽²⁰⁾ Dz.U. L 26 z 27.1.2001, s. 24.

⁽²¹⁾ Dz.U. L 129 z 11.5.2001, s. 4.

⁽²²⁾ Dz.U. L 200 z 25.7.2001, s. 14.

⁽²³⁾ Dz.U. L 203 z 28.7.2001, s. 9.

⁽²⁴⁾ Dz.U. L 214 z 8.8.2001, s. 21.

⁽²⁵⁾ Dz.U. L 244 z 14.9.2001, s. 12.

⁽²⁶⁾ Dz.U. L 325 z 8.12.2001, s. 11.

⁽²⁷⁾ Dz.U. L 134 z 22.5.2002, s. 24.

⁽²⁸⁾ Dz.U. L 187 z 16.7.2002, s. 14.

⁽²⁹⁾ Dz.U. L 210 z 20.8.2003, s. 6.

⁽³⁰⁾ Dz.U. L 252 z 4.10.2003, s. 11.

⁽³¹⁾ Dz.U. L 13 z 20.1.2004, s. 3.

⁽³²⁾ Dz.U. L 13 z 20.1.2004, s. 19.

⁽³³⁾ Dz.U. L 36 z 7.2.2004, s. 6.

⁽³⁴⁾ Dz.U. L 300 z 25.9.2004, s. 5.

⁽³⁵⁾ Dz.U. L 325 z 28.10.2004, s. 10.

⁽³⁶⁾ Dz.U. L 325 z 28.10.2004, s. 17.

⁽³⁷⁾ Dz.U. L 325 z 28.10.2004, s. 23.

⁽³⁸⁾ Dz.U. L 112 z 26.4.2006, s. 3.

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Zmiany w rozporządzeniu (WE) nr 1580/2007

W rozporządzeniu (WE) nr 1580/2007 wprowadza się następujące zmiany:

- (1) W rozdziale I tytuł II przed art. 3 dodaje się art. 2a w brzmieniu:

„Artykuł 2a

Normy handlowe: posiadacze

1. Wymogi art. 113a ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 1234/2007 uważa się za ogólną normę handlową. Szczegóły ogólnej normy handlowej określone są w części A załącznika I do niniejszego rozporządzenia.

Owoce i warzywa, które nie są objęte szczegółową normą handlową spełniają wymogi ogólnej normy handlowej. Jeżeli jednak posiadacz jest w stanie wykazać ich zgodność z jakąkolwiek obowiązującą normą przyjętą przez Europejską Komisję Gospodarczą Organizacji Narodów Zjednoczonych (EKG/ONZ) wspomniane produkty są uznawane za zgodne z ogólną normą handlową.

2. Szczegółowe normy handlowe, o których mowa w art. 113 ust. 1 lit. b) i c) rozporządzenia (WE) nr 1234/2007 określone są w części B załącznika I do niniejszego rozporządzenia w odniesieniu do następujących produktów:

- a) jabłka,
- b) owoce cytrusowe,
- c) kiwi,
- d) sałata, endywia o liściach kędzierzawych i endywia o liściach szerokich,
- e) brzoskwinie i nektaryny,
- f) gruszki,
- g) truskawki,
- h) papryka słodka,
- i) winogrona stołowe,
- j) pomidory.

3. Do celów art. 113a ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 1234/2007 posiadaczami są wszelkie osoby fizyczne lub prawne, które fizycznie posiadają dane produkty.”

- (2) W art. 3 wprowadza się następujące zmiany:

- a) w ust. 1 wprowadza się następujące zmiany:

- (i) zdanie wstępne i lit. a) otrzymują następujące brzmienie:

„W drodze odstępstwa od przepisów art. 113a ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 1234/2007 nie jest wymagane przestrzeganie norm handlowych w odniesieniu do:

- a) produktów wyraźnie oznakowanych określeniami: »przeznaczone do przetworzenia«, »przeznaczone na paszę dla zwierząt« albo innym równoznacznym sformułowaniem, które są:

- (i) przeznaczone na potrzeby przetwórstwa przemysłowego lub
- (ii) przeznaczone na paszę dla zwierząt lub do innych celów niezwywnościowych”.

- (ii) dodaje się literę w brzmieniu:

„d) produkty krojone lub poddane rozbiórce, dzięki czemu są gotowe do spożycia lub do wykorzystania w kuchni”.

- b) w ust. 2 słowa wprowadzające otrzymują następujące brzmienie:

„W drodze odstępstwa od przepisów art. 113a ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 1234/2007 nie jest wymagane przestrzeganie norm handlowych w obrębie danego obszaru produkcji w odniesieniu do:”.

- c) ustęp 3 otrzymuje następujące brzmienie:

„3. W drodze odstępstwa od przepisów art. 113a ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 1234/2007 państwa członkowskie mają możliwość uchylecia stosowania wspomnianych norm handlowych w odniesieniu do produktów, sprzedawanych w sprzedaży detalicznej konsumentowi końcowemu i oznakowanymi określeniami: »przeznaczone do przetworzenia« albo innym równoznacznym sformułowaniem, z wyłączeniem produktów przeznaczonych do przetworzenia, o których mowa w ust. 1 lit. a) ppkt (i).”.

- d) dodaje się ust. 3a i 3b w następującym brzmieniu:

„3a W drodze odstępstwa od przepisów art. 113a ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 1234/2007 dotyczących szczegółowych norm handlowych, świeże owoce i warzywa zakwalifikowane do klas innych niż klasa

»ekstra«, mogą wykazywać na etapach, które następują po wysyłce, nieznaczne obniżenie świeżości i jędrności oraz niewielkie pogorszenie jakości w związku z dojrzewaniem i tendencją do psucia się.

3b W drodze odstępstwa od przepisów art. 113a ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 1234/2007 nie jest wymagane przestrzeganie ogólnej normy handlowej w odniesieniu do:

- a) grzybów, z wyjątkiem pieczarek hodowlanych, objętych kodem CN 0709 59;
- b) kaparów objętych kodem CN 0709 90 40;
- c) gorzkich migdałów objętych kodem CN 0802 11 10;
- d) migdałów łuskanych objętych kodem CN 0802 12;
- e) orzechów laskowych łuskanych objętych kodem CN 0802 22;
- f) orzechów włoskich łuskanych objętych kodem CN 0802 32;
- g) orzechów sosny objętych kodem CN 0802 90 50 oraz
- h) szafranu objętego kodem CN 0910 20.”

(3) W art. 4 wprowadza się następujące zmiany:

- a) ustęp 1 otrzymuje brzmienie:

„1. Szczegółowe informacje wymagane w ramach niniejszego rozdziału są przedstawione czytelnie w widocznym miejscu na jednej stronie opakowania lub wydrukowane w nieusuwalny sposób bezpośrednio na opakowaniu lub na etykiecie, która stanowi integralną część opakowania lub jest trwale do niego przymocowana”.

- b) dodaje się ustępy w brzmieniu:

„3. W przypadku umów zawieranych na odległość w rozumieniu art. 2 ust. 1 dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 97/7/WE (*) zgodność z normami handlowymi wymaga, aby szczegółowe informacje były dostępne przed ostatecznym dokonaniem zakupu.

4. Faktury i dokumenty towarzyszące, z wyjątkiem rachunków przeznaczonych dla konsumentów, wskazują nazwę oraz kraj pochodzenia produktu oraz, w stosownych przypadkach, klasę, odmianę lub typ handlowy, o ile jest to przewidziane w szczegółowej normie handlowej lub, informują że produkt jest przeznaczony do przetworzenia.

(*) Dz.U. L 144 z 4.6.1997, s. 19.”

(4) Artykuły 5 i 6 otrzymują brzmienie:

„Artykuł 5

Szczegółowe informacje na etapie sprzedaży detalicznej

Na etapie sprzedaży detalicznej szczegółowe informacje wymagane w ramach niniejszego rozdziału są dostępne w sposób czytelny i dobrze widoczny. Produkty mogą być wystawione na sprzedaż, pod warunkiem że detalista umieści w widocznym miejscu w pobliżu produktu czytelne, szczegółowe informacje dotyczące kraju pochodzenia oraz, w stosownych przypadkach, klasy produktu, jego odmiany lub typu handlowego w sposób pozwalający uniknąć wprowadzenia konsumenta w błąd.

W przypadku produktów paczkowanych, o których mowa w dyrektywie 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady (*), oprócz wszystkich informacji przewidzianych w normach handlowych podana jest również waga netto. W przypadku produktów sprzedawanych na sztuki wymóg podawania wagi netto nie ma zastosowania, jeżeli liczba sztuk jest widoczna i może być łatwo obliczona lub jeżeli liczba ta podana jest na etykiecie.

Artykuł 6

Mieszanki

1. Można sprzedawać mieszanki różnych rodzajów świeżych owoców i warzyw w opakowaniach o wadze netto do 5 kg, pod warunkiem że:

- a) produkty te są jednakowej jakości i każdy z nich spełnia wymogi odpowiedniej szczegółowej normy handlowej lub, w przypadku, gdy dla danego produktu taka norma nie istnieje, wymogi ogólnej normy handlowej;
- b) opakowanie posiada właściwe oznakowanie zgodnie z niniejszym rozdziałem; oraz
- c) rodzaj mieszanki nie powoduje wprowadzania konsumenta w błąd.

2. Wymóg ust. 1 lit. a) nie ma zastosowania do produktów wchodzących w skład mieszanki, które nie są produktami sektora owoców i warzyw w rozumieniu art. 1 rozporządzenia (WE) nr 1234/2007.

3. Jeżeli owoce i warzywa wchodzące w skład mieszanki pochodzą z więcej niż jednego państwa członkowskiego lub kraju trzeciego, można zastąpić pełne nazwy krajów pochodzenia odpowiednim z poniższych określeń:

- a) »mieszanka owoców i warzyw wyprodukowanych w WE«,
- b) »mieszanka owoców i warzyw wyprodukowanych poza WE«,

c) »mieszanka owoców i warzyw wyprodukowanych w i poza WE«

(*) Dz.U. L 109 z 6.5.2000, s. 29.”

(5) Artykuł 7 otrzymuje brzmienie:

„Artykuł 7

Zakres

Niniejszy rozdział ustanawia zasady kontroli zgodności w rozumieniu kontroli przeprowadzanych w odniesieniu do owoców i warzyw na wszystkich etapach obrotu, co do zgodności z normami handlowymi i innymi przepisami ustanowionymi przez niniejszy tytuł oraz art. 113 i 113a rozporządzenia (WE) 1234/2007.”

(6) W art. 8 ust. 1 wprowadza się następujące zmiany:

a) litera b) otrzymuje brzmienie:

„b) organ lub organy kontrolne odpowiedzialne za stosowanie art. 113a ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 1234/2007, zwane dalej »organami kontrolnymi.»

b) dodaje się następujący akapit:

„Organami koordynującymi oraz organami kontrolnymi, o których mowa w akapicie pierwszym, mogą być instytucje publiczne lub prywatne. Niemniej, w obu przypadkach państwa członkowskie są za nie odpowiedzialne.”

(7) W art. 9 wprowadza się następujące zmiany:

a) w ust. 1 akapit drugi otrzymuje brzmienie:

„Państwa członkowskie mogą w tym celu wykorzystywać wszelkie inne bazy danych lub bazy danych opracowane do innych celów”.

»Handlowiec« oznacza każdą osobę fizyczną lub prawną,

a) posiadającą owoce i warzywa objęte normami handlowymi, w celu:

(i) ich prezentowania lub wystawiania na sprzedaż,

(ii) sprzedaży lub

(iii) jakiegokolwiek innej formy obrotu lub

b) prowadzącą którąkolwiek z działalności, o których mowa w lit. a) ppkt (i), (ii) oraz (iii) w odniesieniu do owoców i warzyw objętych normami handlowymi.

Rodzaje działalności, o których mowa w akapicie trzecim lit. a) ppkt (i), (ii) oraz (iii) obejmują:

a) sprzedaż na odległość za pośrednictwem internetu lub w inny sposób,

b) działalność tego rodzaju prowadzoną przez osobę fizyczną lub prawną na własny rachunek lub w imieniu osoby trzeciej oraz

c) działalność tego rodzaju prowadzoną we Wspólnocie, poprzez wywóz do krajów trzecich lub przywóz z krajów trzecich.,

b) ust. 2 lit. b) otrzymuje brzmienie:

„b) osoby fizyczne lub prawne, których działalność w sektorze owoców i warzyw jest ograniczona albo do przewozu towarów albo do sprzedaży detalicznej.”,

c) ustępy 3 i 4 otrzymują brzmienie:

„3. W przypadku gdy baza danych składa się z kilku odrębnych elementów, organ koordynujący zapewnia, że baza danych, jej elementy oraz ich aktualizacja są jednolite. Aktualizacji dokonuje się wykorzystując zwłaszcza informacje zebrane w czasie przeprowadzanych kontroli zgodności.

4. Przedmiotowa baza danych zawiera w odniesieniu do każdego handlowca: numer rejestracyjny, nazwę, adres, informacje potrzebne do zaliczenia go do jednej z grup ryzyka wymienionych w art. 10 ust. 2, w szczególności informacje na temat jego pozycji w łańcuchu zbytu, informacje dotyczące wielkości przedsiębiorstwa, informacje dotyczące danych zebranych podczas poprzednich kontroli danego handlowca, jak również inne informacje, uważane za niezbędne do celów kontroli, jak informacje dotyczące istnienia systemu kontroli jakości lub systemu samokontroli związanego ze zgodnością z normami handlowymi. Aktualizacji dokonuje się wykorzystując zwłaszcza informacje zebrane w czasie przeprowadzanych kontroli zgodności.”,

(8) Tytuł II rozdział II sekcja 2 otrzymuje brzmienie:

„Sekcja 2

kontrole przeprowadzane przez państwo członkowskie

Artykuł 10

Kontrole zgodności

1. Państwa członkowskie zapewniają przeprowadzanie selektywnej, opartej o analizę ryzyka i przeprowadzanej z odpowiednią częstotliwością kontroli zgodności z odnoszonymi normami handlowymi i innymi przepisami ustanowionymi przez niniejszy tytuł oraz art. 113 i 113a rozporządzenia (WE) 1234/2007.

Kryteria oceny ryzyka obejmują istnienie świadectwa zgodności, o którym mowa w art. 12a, wydanego przez właściwe organy kontrolne kraju trzeciego, na podstawie kontroli zgodności zatwierdzonej zgodnie z art. 13. Istnienie tego rodzaju świadectwa uznaje się za czynnik zmniejszający ryzyko niezgodności.

Kryteria oceny ryzyka mogą również obejmować:

- a) rodzaj produktu, okres produkcji, cenę produktu, warunki atmosferyczne, czynności związane z pakowaniem i przeładunkiem, warunki przechowywania, kraj pochodzenia, środki transportu lub objętość partii,
- b) wielkość handlowców, ich pozycję w łańcuchu zbytu, objętość lub wartość produktów wprowadzanych do obrotu, asortyment, obszar dostaw lub rodzaj prowadzonej działalności, np. przechowywanie, pakowanie lub sprzedaż,
- c) dane zebrane podczas poprzednich kontroli, w tym liczbę i rodzaj stwierdzonych wad, jakość produktów zazwyczaj wprowadzanych do obrotu, poziom wykorzystywanego wyposażenia technicznego,
- d) wiarygodność systemu kontroli jakości lub systemu samokontroli handlowca związanego ze zgodnością z normami handlowymi,
- e) miejsce, gdzie przeprowadzana jest kontrola, zwłaszcza jeśli jest to punkt wprowadzenia produktów na teren Wspólnoty lub miejsce ich pakowania lub ładowania,
- f) wszelkie inne informacje, które mogą wskazywać na ryzyko niezgodności.

2. Analiza ryzyka opiera się na informacjach znajdujących się w bazie danych obejmującej handlowców, o której mowa w art. 9 i która dzieli je na grupy ryzyka.

Państwa członkowskie z wyprzedzeniem ustanawiają:

- a) kryteria oceny ryzyka wystąpienia braku zgodności partii,
- b) na podstawie analizy ryzyka dla każdej grupy ryzyka, minimalny odsetek handlowców lub partii lub ilości podlegających kontroli zgodności.

W odniesieniu do produktów, które nie są objęte szczegółowymi normami handlowymi państwa członkowskie na podstawie analizy ryzyka mogą podjąć decyzję o nieprzeprowadzaniu wybiórczych kontroli.

3. W przypadku gdy kontrole ujawniają znaczące nieprawidłowości, państwa członkowskie zwiększają częstotliwość kontroli w odniesieniu do handlowców, produktów, pochodzenia lub innych parametrów.

4. Handlowcy dostarczają organom kontrolnym wszelkich informacji, które organy te uważają za konieczne w celu zorganizowania i przeprowadzenia kontroli zgodności.

Artykuł 11

Zatwierdzeni handlowcy

1. Państwa członkowskie mogą zezwolić handlowcom zaliczonym do grupy najmniejszego ryzyka i zapewniającym wysoki stopień gwarancji zgodności z normami handlowymi na stosowanie przy etykietowaniu każdego opakowania wzoru przedstawionego w załączniku II lub wystawianie świadectwa zgodności, o którym mowa w art. 12a.

2. Zezwolenia udziela się na okres przynajmniej jednego roku.

3. Ponadto handlowcy korzystający z tej możliwości:

- a) posiadają personel przeprowadzający kontrole, który odbył szkolenie zatwierdzone przez państwo członkowskie,
- b) posiadają odpowiedni sprzęt do przygotowania i pakowania produktu,
- c) zobowiązują się do przeprowadzania kontroli zgodności towarów, które wysyłają oraz do posiadania rejestru wszystkich przeprowadzanych kontroli.

4. Gdy handlowiec nie może dłużej gwarantować spełnienia warunków posiadania otrzymanego zezwolenia, państwo członkowskie cofa je.

5. Niezależnie od przepisów ust. 1 upoważnieni handlowcy mogą stosować wzór zgodny z niniejszym rozporządzeniem przed dniem 30 czerwca 2009 r. do wyczerpania zapasów.

Zezwolenia wydane handlowcom do dnia 1 lipca 2009 r. mają zastosowanie w okresie, na który zostały wydane.

Artykuł 12

Zatwierdzanie zgłoszeń przez organy celne

1. Organy celne przyjmują zgłoszenia wywozowe lub zgłoszenia o dopuszczeniu do swobodnego obrotu produktów, które są objęte szczegółowymi normami handlowymi wyłącznie gdy:

- a) towarom towarzyszy świadectwo zgodności, lub
- b) właściwy organ kontrolny poinformował organ celny, że w odniesieniu do danych partii wystawione zostało świadectwo zgodności, lub
- c) właściwy organ kontrolny poinformował organ celny, że w odniesieniu do danych partii nie zostało wystawione świadectwo zgodności, ponieważ z analizy ryzyka, o której mowa w art. 10 ust. 1 wynika, że nie ma potrzeby ich kontrolowania.

Powyższe przepisy nie stanowią przeszkody dla prowadzenia przez państwo członkowskie jakichkolwiek kontroli zgodności na podstawie art. 10.

2. Ustęp 1 stosuje się również do produktów objętych ogólną normą handlową przedstawioną w załączniku I oraz produktów, o których mowa w art. 3 ust. 1 lit. a), o ile dane państwo członkowskie uzna to za konieczne na podstawie analizy ryzyka, o której mowa w art. 10 ust. 1.

Artykuł 12a

Świadectwa zgodności

1. Właściwe organy mogą wydawać świadectwa potwierdzające, że dane produkty są zgodne z odpowiednią normą handlową. Świadectwo do wykorzystania przez właściwe organy we Wspólnocie zamieszczono w załączniku III.

Kraje trzecie, o których mowa w art. 13 ust. 4 mogą zamiast niego stosować swoje własne świadectwa, pod warunkiem, że Komisja uzna, że zawarte w nich informacje odpowiadają co najmniej zawartości świadectwa wspólnotowego. Komisja udostępnia stosowne wzory świadectw

wystawianych przez kraje trzecie w sposób, który uznaje za właściwy.

2. Świadectwa takie mogą być wydane albo w wersji papierowej z oryginalnym podpisem albo w zweryfikowanym formacie elektronicznym z podpisem elektronicznym.

3. Każde świadectwo jest podstemplowane przez organ wystawiający i podpisane przez osobę lub osoby do tego upoważnione.

4. Świadectwa są wystawiane w co najmniej jednym z języków urzędowych Wspólnoty.

5. Każde świadectwo opatrzone jest numerem seryjnym, który umożliwia jego identyfikację, a organ wystawiający zachowuje kopie wszystkich wystawionych świadectw.

6. Niezależnie od przepisów ust. 1 akapit pierwszy państwa członkowskie mogą stosować świadectwa zgodności zgodne z niniejszym rozporządzeniem przed dniem 30 czerwca 2009 r. do wyczerpania zapasów”.

(9) W art. 13 wprowadza się następujące zmiany:

a) ustęp 1 otrzymuje następujące brzmienie:

„1. Na wniosek kraju trzeciego Komisja może zatwierdzić, zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 195 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1234/2007, kontrole zgodności z szczegółowymi normami handlowymi przeprowadzone przez dany kraj trzeci przed przywozem do Wspólnoty”.

b) ustęp 4 otrzymuje następujące brzmienie:

„4. Wykaz państw, których kontrole zgodności zostały zatwierdzone zgodnie z niniejszym artykułem oraz odnośne produkty określone są w załączniku IV.

Komisja udostępnia szczegółowe informacje dotyczące właściwych władz publicznych i organów kontrolnych w sposób, który uznaje za właściwy”.

(10) Skreśla się art. 14.

(11) Artykuł 15 otrzymuje brzmienie:

„Artykuł 15

Zawieszenie zatwierdzenia

Komisja może zawiesić zatwierdzenie w przypadku ustalenia, że w znaczącej liczbie partii lub dla znacznych ilości, towary nie odpowiadają informacjom zawartym w świadectwach zgodności wystawionych przez organy kontrolne kraju trzeciego”.

(12) Skreśla się art. 16, 17 i 18.

powiadania o takich przypadkach Komisję oraz inne państwa członkowskie, których może to dotyczyć oraz zainteresowany kraj trzeci wymieniony w załączniku IV.

(13) W rozdziale II tytułu II skreśla się sekcję 4.

(14) W art. 20 wprowadza się następujące zmiany:

3. Państwa członkowskie powiadają Komisję o swoich przepisach dotyczących kontroli i systemów analizy ryzyka. Powiadają też Komisję o wszelkich późniejszych zmianach w tych systemach.

a) ustęp 2 otrzymuje następujące brzmienie:

„2. W przypadku gdy inspektorzy stwierdzają, że towary odpowiadają normom handlowym, organ kontrolny może wystawić świadectwo zgodności określone w załączniku III.”

4. Państwa członkowskie przekazują Komisji oraz pozostałym państwom członkowskim podsumowane wyników kontroli na wszystkich etapach wprowadzania do obrotu w danym roku najpóźniej do dnia 30 czerwca następnego roku.

b) ustęp 3 akapit trzeci otrzymuje brzmienie:

„Jeżeli organ kontrolny przychylił się do prośby handlowca o umożliwienie doprowadzenia towarów do stanu zgodności w państwie członkowskim innym niż państwo, w którym przeprowadzona została kontrola stwierdzająca brak zgodności, handlowiec informuje właściwe organy kontrolne państwa członkowskiego przeznaczenia o partii, która wykazuje brak zgodności. Państwo członkowskie, które stwierdziło brak zgodności przesyła kopię odpowiedniego sprawozdania pozostałym zainteresowanym państwom członkowskim, w tym państwu członkowskiemu przeznaczenia partii wykazującej brak zgodności.”

5. Przekazywanie informacji odbywa się w sposób określony przez Komisję”.

c) skreśla się ust. 4.

(16) Załącznik I zastępuje się tekstem załącznika I do niniejszego rozporządzenia.

(17) Załącznik II zastępuje się tekstem załącznika II do niniejszego rozporządzenia.

(18) Załącznik III zastępuje się tekstem załącznika III do niniejszego rozporządzenia.

(15) Do rozdziału II tytułu II dodaje się następującą sekcję:

„Sekcja 6

Przekazywanie informacji

Artykuł 20a

Przekazywanie informacji

1. Państwo członkowskie, na którego terytorium stwierdzono, że partia towarów z innego państwa członkowskiego nie odpowiada normom handlowym z powodu wad lub zepsucia, co mogło zostać wykryte w czasie pakowania, niezwłocznie powiadamia o takich przypadkach Komisję oraz inne państwa członkowskie, których może to dotyczyć.

2. Państwo członkowskie, na którego terytorium partia towaru pochodząca z kraju trzeciego została wykluczona z dopuszczenia do swobodnego obrotu z powodu niezgodności z normami handlowymi, niezwłocznie

(19) Skreśla się tytuł części A oraz części B i C załącznika IV.

(20) Skreśla się załącznik V.

(21) Załącznik VI zastępuje się tekstem załącznika IV do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Uchylenia

Uchyła się rozporządzenia (EWG) nr 1292/81, (EWG) nr 2213/83, (EWG) nr 1591/1987, (EWG) nr 1677/1988, (WE) nr 831/1997, (WE) nr 2288/97, (WE) nr 963/98, (WE) nr 730/1999, (WE) nr 1168/1999, (WE) nr 1455/1999, (WE) nr 2377/1999, (WE) nr 2561/1999, (WE) nr 2789/1999, (WE) nr 790/2000, (WE) nr 851/2000, (WE) nr 175/2001, (WE) nr 912/2001, (WE) nr 1508/2001, (WE) nr 1543/2001, (WE) nr 1615/2001, (WE) nr 1799/2001, (WE) nr 2396/2001, (WE) nr 843/2002, (WE) nr 1284/2002, (WE) nr 1466/2003, (WE) nr 1757/2003, (WE) nr 85/2004, (WE) nr 86/2004, (WE) nr 214/2004, (WE) nr 1673/2004, (WE) nr 1861/2004, (WE) nr 1862/2004, (WE) nr 1863/2004 i (WE) nr 634/2006.

*Artykuł 3***Wejście w życie**

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie trzeciego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 lipca 2009 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 5 grudnia 2008 r.

W imieniu Komisji

Mariann FISCHER BOEL

Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK I

„ZAŁĄCZNIK I

NORMY HANDLOWE, O KTÓRYCH MOWA W ART. 2a

CZĘŚĆ A

Ogólna norma handlowa**1. Minimalne wymagania dotyczące jakości**

Z zastrzeżeniem dopuszczalnych tolerancji, produkty powinny być:

- całe,
- zdrowe; nie dopuszcza się produktów gnijących lub z objawami zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
- czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
- praktycznie wolne od szkodników,
- praktycznie wolne od uszkodzeń mięszu spowodowanych przez szkodniki,
- wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
- wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

Stan produktów musi umożliwiać im:

- wytrzymanie transportu i przeładunku,
- dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

2. Minimalne wymagania dotyczące dojrzałości

Produkty muszą być wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe.

Stopień rozwoju i dojrzałości produktów musi umożliwiać im kontynuowanie procesu dojrzewania oraz osiągnięcie wymaganego stopnia dojrzałości.

3. Tolerancja

Tolerancja wynosi 10 % liczby lub wagi produktów w każdej partii niespełniających minimalnych wymagań jakości, z wyjątkiem produktów gnijących lub psujących się, co powoduje ich niezdatność do spożycia.

4. Oznaczenie pochodzenia produktu

Pełna nazwa kraju pochodzenia. W przypadku produktów pochodzących z państwa członkowskiego, informacja ta podawana jest w języku kraju pochodzenia lub w dowolnym innym języku zrozumiałym dla konsumentów kraju przeznaczenia. W przypadku pozostałych produktów informacja ta podawana jest dowolnym języku zrozumiałym dla konsumentów kraju przeznaczenia.

CZĘŚĆ B

SZCZEGÓŁOWE NORMY HANDLOWE

CZĘŚĆ 1: NORMA HANDLOWA DLA JABŁEK

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do odmian uprawnych jabłek wyhodowanych z gatunku *Malus domestica* Borkh., które są dostarczane konsumentowi świeże, z wyłączeniem jabłek przeznaczonych do przetwórstwa przemysłowego.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymogów jakościowych dla jabłek, po ich przygotowaniu i zapakowaniu.

A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach jakości, z zastrzeżeniem szczególnych przepisów dla danej klasy i dopuszczalnych tolerancji, jabłka muszą być:

- całe,
- zdrowe; wyklucza się produkty z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
- czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
- praktycznie wolne od szkodników,
- praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
- wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

Ponadto jabłka powinny być zrywane ostrożnie.

Stopień rozwoju oraz stan jabłek muszą umożliwiać im:

- kontynuowanie procesu dojrzewania oraz osiągnięcie stopnia dojrzałości wymaganego w zależności do cech odmianowych ⁽¹⁾ ⁽²⁾,
- wytrzymanie transportu i przeładunku oraz
- dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

B. Klasyfikacja

Jabłka klasyfikowane są w trzech klasach określonych poniżej:

(i) klasa »ekstra«

Jabłka w tej klasie muszą być najwyższej jakości. Pod względem kształtu, wielkości i wybarwienia muszą mieć cechy charakterystyczne dla danej odmiany ⁽³⁾ oraz całe szypułki.

Mięszc owoców musi być w idealnym stanie.

Muszą być wolne od wszelkich wad, z wyjątkiem bardzo nieznacznych uszkodzeń powierzchniowych, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd produktu, jego jakość, utrzymanie jakości i prezentację w opakowaniu.

⁽¹⁾ Z uwagi na cechy charakterystyczne odmiany Fuji dotyczące kryterium dojrzałości w trakcie zbioru, dopuszcza się istnienie promienistej szklistości, pod warunkiem iż jest ona zawarta wewnątrz wiązki naczyniowej każdego owocu.

⁽²⁾ W tym celu powinny wykazywać dostateczną zawartość rozpuszczalnych substancji stałych oraz dostateczną jędrność.

⁽³⁾ Kryteria dla wybarwienia i ordzewienia jabłek podane są w dodatku do niniejszej normy, wraz z otwartym wykazem odmian, których dotyczy każde z kryteriów.

(ii) *klasa I*

Jabłka w tej klasie muszą być dobrej jakości. Pod względem kształtu, wielkości i wybarwienia muszą mieć cechy charakterystyczne dla danej odmiany ⁽¹⁾.

Miąższ owoców musi być w idealnym stanie.

Mogą jednak posiadać następujące nieznaczne wady, pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, utrzymanie jakości i prezentację w opakowaniu:

- nieznaczne wady kształtu,
- niewielkie wady rozwoju,
- nieznaczne wady wybarwienia,
- niewielkie wady skórki, które nie mogą przekraczać:
 - 2 cm długości w przypadku wad o podłużnym kształcie,
 - 1 cm² łącznej powierzchni w przypadku pozostałych wad, z wyjątkiem plam parcha jabłoni (*Venturia inaequalis*), których łączna powierzchnia nie może przekraczać 0,25 cm²,
 - 1 cm² łącznej powierzchni w przypadku nieznacznego i nieodbarwionego odgniecenia.

Jabłka mogą nie mieć szypulek, pod warunkiem że miejsce odłamania szypułki jest czyste, a sąsiadująca z nim skórka nie jest uszkodzona.

(iii) *klasa II*

Do tej klasy zalicza się jabłka, które nie kwalifikują się do wyższych klas, ale spełniają określone powyżej wymagania minimalne ⁽¹⁾.

Miąższ owoców nie może mieć większych wad.

Dopuszczalne są następujące wady, pod warunkiem że owoc zachowuje swoje podstawowe cechy pod względem jakości, utrzymania jakości oraz wyglądu:

- wady kształtu,
- wady rozwoju,
- wady wybarwienia,
- wady skórki, które nie mogą przekraczać:
 - 4 cm długości w przypadku wad o podłużnym kształcie,
 - 2,5 cm² łącznej powierzchni w przypadku pozostałych wad, z wyjątkiem plam parcha jabłoni (*Venturia inaequalis*), którego łączna powierzchnia nie może przekraczać 1 cm²,
 - 1,5 cm² łącznej powierzchni w przypadku nieznacznego, lekko odbarwionego odgniecenia.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość określa się na podstawie maksymalnej średnicy przekroju poprzecznego lub wagi.

Dla wszystkich odmian i klas minimalna wielkość wynosi 60 mm, jeśli jest określana na podstawie średnicy, lub 90 g, jeśli jest określana na podstawie wagi. Dopuszcza się mniejsze owoce, jeżeli zawartość ekstraktu w produkcie (w stopniach Brix'a) wynosi co najmniej 10,5° Brix'a, a jego wielkość co najmniej 50 mm lub 70 g.

⁽¹⁾ Kryteria dla wybarwienia i ordzewienia jabłek podane są w dodatku do niniejszej normy, wraz z otwartym wykazem odmian, których dotyczy każde z kryteriów.

Aby zapewnić jednorodność wielkości w opakowaniu:

- a) w przypadku gdy wielkość owoców określana jest na podstawie średnicy, różnica średnic poszczególnych owoców w opakowaniu może wynosić do:
- 5 mm w przypadku owoców klasy »ekstra« oraz owoców klasy I i II, zapakowanych w rzędach i warstwach. Dla jabłek odmian Bramley's Seedling (tj. Bramley, Triomphe de Kiel) oraz Horneburger, różnica średnic może wynosić do 10 mm oraz
 - 10 mm w przypadku owoców klasy I pakowanych luzem lub w opakowaniach detalicznych. Dla jabłek odmian Bramley's Seedling (tj. Bramley, Triomphe de Kiel) oraz Horneburger, różnica średnic może wynosić do 20 mm.
- b) w przypadku gdy wielkość owoców określana jest na podstawie wagi, różnica wagi poszczególnych owoców w opakowaniu może wynosić do:
- 20 % średniej wagi owocu w danym opakowaniu w przypadku owoców klasy »ekstra« oraz owoców klasy I i II, zapakowanych w rzędach i warstwach oraz
 - 25 % średniej wagi owocu w danym opakowaniu w przypadku owoców klasy I pakowanych luzem lub w opakowaniach jednostkowych.

Dla owoców klasy II pakowanych luzem lub w opakowaniach jednostkowych nie ma wymogów dotyczących jednorodności wielkości.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

W każdym opakowaniu dopuszcza się tolerancję jakości i wielkości dla produktów niespełniających wymagań wskazanej klasy.

A. Tolerancja jakości

(i) *klasa »ekstra«*

5 % liczby lub wagi jabłek niespełniających wymagań tej klasy, lecz spełniających wymagania klasy I lub, wyjątkowo, mieszczących się w jej przedziale tolerancji.

(ii) *klasa I*

10 % liczby lub wagi jabłek niespełniających wymagań tej klasy, lecz spełniających wymagania klasy II lub, wyjątkowo, mieszczących się w jej przedziale tolerancji.

(iii) *klasa II*

10 % liczby lub wagi jabłek niespełniających ani wymagań tej klasy ani wymagań minimalnych, z wyjątkiem produktów z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia.

W granicach tej tolerancji dopuszcza się 2 % liczby lub wagi owoców, które wykazują następujące wady:

- poważne skorkowacenie (gorzka plamistość podskórna) lub szklistość miąższu,
- nieznaczne uszkodzenia lub niezabliźnione pęknięcia,
- bardzo nieznaczne oznaki gnicia,
- obecność szkodników żerujących wewnątrz owocu lub uszkodzeń miąższu spowodowanych przez szkodniki.

B. Tolerancja wielkości

Dla wszystkich klas:

Dla wszystkich klas: tolerancja wynosi 10 % liczby lub wagi owoców, niespełniających wymagań dotyczących dopuszczalnych wielkości. Tolerancja ta nie może zostać rozszerzona na produkty, których wielkość:

- jest o lub ponad 5 mm mniejsza od średnicy minimalnej w przypadku określania wielkości na podstawie średnicy,
- jest o lub ponad 10 g mniejsza od minimalnej wagi w przypadku określania wielkości na podstawie wagi.

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

Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i obejmować wyłącznie jabłka tego samego pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości (jeżeli produkt jest sortowany według wielkości) oraz o tym samym stopniu dojrzałości.

W przypadku klasy »ekstra« wymóg jednorodności dotyczy również wybarwienia owoców.

Dopuszcza się mieszanie w opakowaniach detalicznych o wadze nieprzekraczającej 5 kg jabłek różnych odmian, pod warunkiem że wszystkie odmiany są jednorodne pod względem jakości, pochodzenia, wielkości (jeżeli produkt jest sortowany według wielkości) oraz mają ten sam stopień dojrzałości.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. Pakowanie

Jabłka muszą być pakowane w sposób, który zapewni należyłą ochronę produktu. W szczególności, opakowania detaliczne o wadze powyżej 3 kg powinny być wystarczająco sztywne, by zapewnić należyłą ochronę produktu.

Materiały użyte wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, która pozwala uniknąć jakichkolwiek, zewnętrznych lub wewnętrznych, uszkodzeń produktu. Dopuszcza się użycie materiałów, w szczególności papieru lub pieczętek, ze specyfikacją handlową, pod warunkiem że druk lub etykieta zostały wykonane z nietoksycznego tuszu lub kleju.

Opakowania muszą być wolne od wszelkich substancji obcych.

Nalepki przyklejane na każdym produkcie nie powinny po zdjęciu pozostawiać widocznych śladów kleju ani prowadzić do uszkodzeń skórki.

C. Prezentacja

Owoce klasy »ekstra« muszą być pakowane w warstwach.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

Na każdym opakowaniu należy umieścić następujące informacje, zamieszczone po tej samej stronie, w sposób czytelny i trwały oraz widoczny z zewnątrz:

A. Identyfikacja

Nazwa i adres pakującego lub wysyłającego.

Zapis ten można zastąpić:

- dla wszystkich opakowań z wyjątkiem opakowań jednostkowych, oficjalnie wydanym lub zatwierdzonym oznaczeniem kodowym pakującego lub wysyłającego, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia »pakujący lub wysyłający« (lub odpowiednich skrótów),
- wyłącznie dla produktów paczkowanych, nazwą i adresem sprzedającego z siedzibą we Wspólnocie, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia: »zapakowane dla:« lub zapisem równoznacznym. W tym przypadku etykieta zawiera również oznaczenie kodowe pakującego lub wysyłającego. Sprzedawca udostępnia wszelkie informacje dotyczące znaczenia tego kodu uznane przez służby kontrolne za niezbędne.

B. Rodzaj produktu:

- »jabłka«, jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz,
- w stosownych przypadkach nazwa odmiany lub odmian,
- w przypadku opakowań detalicznych zawierających mieszankę różnych odmian jabłek, nazwę każdej ze znajdujących się w opakowaniu odmian.

C. Pochodzenie produktu

Kraj pochodzenia oraz, nieobowiązkowo, region uprawy lub krajowa, regionalna lub lokalna nazwa miejsca pochodzenia.

- W przypadku opakowań detalicznych zawierających mieszankę różnych odmian jabłek różnego pochodzenia, wymagane jest umieszczenie oznaczenia każdego kraju pochodzenia przy danych nazwach odmian.

D. Specyfikacje handlowe:

- klasa,
- wielkość lub, w przypadku owoców pakowanych warstwami, liczba sztuk.

Jeżeli identyfikacja odbywa się na podstawie wielkości, powinna ona być wyrażona:

- a) dla produktu podlegającego zasadom jednorodności, przez podanie minimalnej i maksymalnej średnicy lub minimalnej i maksymalnej wagi,
- b) dla produktu niepodlegającego zasadom jednorodności, przez podanie średnicy lub wagi najmniejszego owocu w opakowaniu z dopiskiem »i większe« lub »+« lub równoważnym określeniem, w stosownych przypadkach, z podaniem średnicy lub wagi największego owocu.

E. Znak kontroli urzędowej (nieobowiązkowo)

Nie jest konieczne zamieszczanie oznaczeń przewidzianych w pierwszym akapicie na opakowaniach zbiorczych, jeśli zawierają one wyłącznie opakowania detaliczne widoczne z zewnątrz i zawierające te oznaczenia. Opakowania nie powinny posiadać żadnych oznaczeń, które mogłyby wprowadzać w błąd. Jeśli opakowania znajdują się na paletach, szczegółowe informacje powinny być podane na etykietach umieszczonych w widocznym miejscu, co najmniej z dwóch stron palety.

Dodatek

1. Kryteria wybarwienia, grupy wybarwienia i kody

Grupa wybarwienia	A (odmiany czerwono wybarwione)	B (odmiany o zróżnicowanej intensywności wybarwienia)	C (odmiany lekko czerwono wybarwione z prążkowanym rumieńcem)	D (pozostałe odmiany)
	Łączna powierzchnia charakterystycznego dla danej odmiany czerwonego wybarwienia	Łączna powierzchnia charakterystycznego dla danej odmiany czerwonego wybarwienia o zróżnicowanej intensywności	Łączna powierzchnia charakterystycznego dla danej odmiany lekkiego, czerwonego wybarwienia z marmurkowym lub prążkowanym rumieńcem	
Klasa «ekstra»	3/4	1/2	1/3	Nie ma wymagań co do czerwonego wybarwienia
Klasa I	1/2	1/3	1/10	
Klasa II	1/4	1/10	—	

2. Kryteria ordzawienia

- Grupa R: odmiany, dla których ordzawienie jest cechą charakterystyczną skórki i nie jest wadą, jeżeli odpowiada normalnemu wyglądowi odmiany.
- Dla odmian innych niż oznakowane symbolem R, ordzawienie jest dopuszczalne w ramach następujących wartości granicznych:

	Klasa «ekstra»	Klasa I	Klasa II	Tolerancja dla klasy II
i) Brązowe cętki	— niewykraczające poza zagłębienie szypułkowe	— mogą wychodzić niewiele poza zagłębienie szypułkowe lub zagłębienie kielichowe	— mogą wychodzić niewiele poza zagłębienie szypułkowe lub zagłębienie kielichowe	— owoce nie pogarszające wyglądu i stanu opakowania
	— nieszorstkie	— nieszorstkie	— nieznacznie szorstkie	
(ii) Ordzawienie		Maksymalna dozwolona powierzchnia owocu		
— delikatne, siatkowate ordzawienie (niekontrastujące z ogólną barwą owocu)	— małe i rozrzucone ślady ordzawienia niezmieniające ogólnego wyglądu owocu lub opakowania	1/5	1/2	— owoce nie pogarszające wyglądu i stanu opakowania
— wyraźne	— brak	1/20	1/3	— owoce nie pogarszające wyglądu i stanu opakowania
— wady łącznie (za wyjątkiem brązowych cętek, wyłączonych z tych wad łącznych). W żadnym przypadku łączna powierzchnia delikatnego i wyraźnego ordzawienia nie może przekroczyć:	—	1/5	1/2	— owoce nie pogarszające wyglądu i stanu opakowania

3. **Otwarty wykaz odmian jabłek klasyfikowanych według kryteriów wybarwienia i ordzawienia**

Owoce odmian nieuwjętych w wykazie powinny być klasyfikowane według cech charakterystycznych dla swojej odmiany.

Odmiany	Synonimy	Grupa wybarwienia	Ordzawienie
African Red		B	
Akane	Tohoku 3	B	
Alborz Seedling		C	
Aldas		B	
Alice		B	
Alkmene	Early Windsor	C	
Alwa		B	
Angold		C	
Apollo	Beauty of Blackmoor	C	
Arkcharm	Arkansas Nr 18, A 18	C	
Arlet		B	R
Aroma		C	
Mutacje Aroma o czerwonym wybarwieniu, na przykład Aroma Amorosa		B	
Auksis		B	
Belfort	Pella	B	
Belle de Boskoop oraz mutacje		D	R
Belle fleur double		D	
Berlepsch	Freiherr von Berlepsch	C	
Berlepsch rouge	Red Berlepsch, Roter Berlepsch	B	
Blushed Golden			
Bohemia		B	
Boskoop rouge	Red Boskoop, Roter Boskoop	B	R
Braeburn		B	
Mutacje Braeburn o czerwonym wybarwieniu, na przykład: Hidala Joburn Lochbuie Red Braeburn Mahana Red Mariri Red Redfield Royal Braeburn		A	
Bramley's Seedling	Bramley, Triomphe de Kiel	D	
Brettacher Sämling		D	
Calville (grupa ...)		D	
Cardinal		B	

Odmiany	Synonimy	Grupa wybarwienia	Ordzawienie
Carola	Kalco	C	
Caudle		B	
Charden		D	
Charles Ross		D	
Civni		B	
Coromandel Red	Corodel	A	
Cortland		B	
Cox's orange pippin i mutacje	Cox Orange	C	R
Odmiany Cox's Orange Pippin o czerwonym wybarwieniu, na przykład: Cherry Cox		B	R
Crimson Bramley		D	
Cripps Pink		C	
Cripps Red		C (1)	
Dalinbel		B	
Delblush		D	
Delcorf i mutacje, na przykład: Dalili Monidel		C	
Delgollune		B	
Delicious ordinaire	Ordinary Delicious	B	
Deljeni		D	
Delikates		B	
Delor		C	
Discovery		C	
Dunn's Seedling		D	R
Dykman's Zoet		C	
Egremont Russet		D	R
Elan		D	
Elise	Red Delight	A	
Ellison's orange	Ellison	C	
Elstar i mutacje, na przykład: Daliter Elshof Elstar Armhold Elstar Reinhardt		C	
Mutacje Elstar o czerwonym wybarwieniu, na przykład: Bel-El Daliest Goedhof Red Elstar Valstar		B	

Odmiany	Synonimy	Grupa wybarwienia	Ordzawienie
Empire		A	
Falstaff		C	
Fiesta	Red Pippin	C	
Florina		B	
Fortune		D	R
Fuji i mutacje		B	
Gala		C	
Mutacje Gala o czerwonym wybarwieniu, na przykład: Annaglo Baigent Galaxy Mitchgla Obrogala Regala Regal Prince Tenroy		A	
Garcia		D	
Gloster		B	
Goldbohemia		D	
Golden Delicious i mutacje		D	
Golden Russet		D	R
Goldrush	Coop 38	D	
Goldstar		D	
Gradigold		D	
Granny Smith		D	
Gravenstein rouge	Red Gravenstein, Roter Gravensteiner	B	
Gravensteiner	Gravenstein	D	
Greensleeves		D	
Holsteiner Cox i mutacje	Holstein	D	R
Holstein rouge	Red Holstein, Roter Holsteiner Cox	C	R
Honeycrisp		C	
Honeygold		D	
Horneburger		D	
Howgate Wonder	Manga	D	
Idared		B	
Ingrid Marie		B	R
Isbranica	Izbranica	C	
Jacob Fisher		D	
Jacques Lebel		D	

Odmiiany	Synonimy	Grupa wybarwienia	Ordzawienie	
Jamba		C		
James Grieve i mutacje		D		
James Grieve rouge	Red James Grieve	B		
Jarka		C		
Jerseymac		B		
Jester		D		
Jonagold (²) i mutacje, na przykład:		C		
Crowngold				
Daligo				
Daliguy	Jonasty			
Dalijeau	Jonamel			
Jonagold 2000	Excel			
Jonabel				
Jonabres				
King Jonagold				
New Jonagold	Fukushima			
Novajo	Veulemanns			
Schneica				
Wilmuta				
Jonagored i mutacje, na przykład:			A	
Decosta				
Jomured	Van de Poel			
Jonagold Boerekamp				
Jomar				
Jonagored Supra				
Jonaveld				
Primo				
Romagold	Surkijn			
Rubinstar				
Red Jonaprince				
Jonalord		C		
Jonathan		B		
Julia		B		
Jupiter		D		
Karmijn de Sonnaville		C	R	
Katy	Katja	B		
Kent		D	R	

Odmiany	Synonimy	Grupa wybarwienia	Ordzawienie
Kidd's orange red		C	R
Kim		B	
Koit		C	
Krameri Tuvioun		B	
Kukikovskoje		B	
Lady Williams		B	
Lane's Prince Albert		D	
Laxton's Superb	Laxtons Superb	C	R
Ligol		B	
Lobo		B	
Lodel		A	
Lord Lambourne		C	
Maigold		B	
Mc Intosh		B	
Meelis		B	
Melba		B	
Melodie		B	
Melrose		C	
Meridian		C	
Moonglo		C	
Morgenduft	Imperatore	B	
Mountain Cove		D	
Mutsu		D	
Normanda		C	
Nueva Europa		C	
Nueva Orleans		B	
Odin		B	
Ontario		B	
Orlovskoje Polosatoje		C	
Ozark Gold		D	
Paula Red		B	
Pero de Cirio		D	
Piglos		B	
Pikant		B	
Pikkolo		C	
Pilot		C	
Pimona		C	

Odmiany	Synonimy	Grupa wybarwienia	Ordzawienie
Pinova		C	
Pirella		B	
Piros		C	
Rafzubex		A	
Rafzubin		C	
Rajka		B	
Rambour d'hiver		D	
Rambour Franc		B	
Reanda		B	
Rebella		C	
Red Delicious i mutacje, na przykład: Campsur Erovan Evasni Flatrar Fortuna Delicious Otago Red King Red Spur Red York Richared Royal Red Sandidge Shotwell Delicious Stark Delicious Starking Starkrimson Starkspur Topred Trumdor Well Spur		A	
Red Dougherty		A	
Red Rome		A	
Redkroft		A	
Regal		A	
Regina		B	
Reglindis		C	
Reine des Reinettes	Goldparmäne, Gold Par- moné	C	
Reineta Encarnada		B	
Reinette Rouge du Canada		B	
Reinette d'Orléans		D	
Reinette Blanche du Canada	Reinette du Canada, Canada Blanc, Kanadarenette, Renetta del Canada	D	R

Odmiany	Synonimy	Grupa wybarwienia	Ordzawienie
Reinette de France		D	
Reinette de Landsberg		D	
Reinette grise du Canada	Graue Kanadarenette	D	R
Relinda		C	
Remo		B	
Renora		B	
Resi		B	
Resista		D	
Retina		B	
Rewena		B	
Roja de Benejama	Verruga, Roja del Valle, Clavelina	A	
Rome Beauty	Belle de Rome, Rome	B	
Rosana	Berner Rosenapfel	B	
Royal Beaut		A	
Rubin		C	
Rubinola		B	
Sciearly		A	
Scifresh		B	
Sciglo		A	
Sciray	GS48	A	
Scired		A	R
Sciros		A	
Selena		B	
Shampion		B	
Sidrunkollane Talioun		D	
Sinap Orlovskij	Orlovski Sinap	D	
Snygold	Earlygold	D	
Sommerregent		C	
Spartan		A	
Splendour		A	
St. Edmunds Pippin		D	R
Stark's Earliest		C	
Štaris	Staris	A	
Sturmer Pippin		D	R
Sügisdessert		C	
Sügisjoonik		C	

Odmiiany	Synonimy	Grupa wybarwienia	Ordzawienie
Summerred		B	
Sunrise		A	
Sunset		D	R
Suntan		D	R
Sweet Caroline		C	
Talvenauding		B	
Tellisaare		B	
Tiina		B	
Topaz		B	
Tydemán's Early Worcester	Tydemán's Early	B	
Veteran		B	
Vista Bella	Bellavista	B	
Wealthy		B	
Worcester Pearmain		B	
York		B	
Zarja Alatau	Zarya Alatau	D	

(¹) Minimum 20 % czerwonego wybarwienia w przypadku klasy I i II.

(²) Jednak w przypadku odmiany Jonagold przynajmniej jedna dziesiąta powierzchni owocu w klasie II powinna być wybarwiona czerwonymi smużkami.

CZĘŚĆ 2: NORMA HANDLOWA DLA OWOCÓW CYTRUSOWYCH

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do następujących owoców klasyfikowanych jako »owoce cytrusowe«, które są dostarczane konsumentowi świeże, z wyłączeniem owoców cytrusowych przeznaczonych do przetwórstwa przemysłowego:

- cytryny odmian uprawnych pochodzących od gatunku *Citrus limon* (L.) Burm. f.,
- mandarynki odmian uprawnych pochodzących od gatunku *Citrus reticulata* Blanco, w tym mandarynki satsuma (*Citrus unshiu* Marcov.), klementynki (*Citrus clementina* Hort. ex Tan.), mandarynki pospolite (*Citrus deliciosa* Ten.) oraz tangeriny (*Citrus tangerina* Hort. ex Tan.) pochodzące od tych gatunków oraz ich mieszańce, zwane dalej »mandarynkami«,
- pomarańcze odmian uprawnych pochodzących od gatunku *Citrus sinensis* (L.) Osb.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymogów jakościowych dla owoców cytrusowych, po ich przygotowaniu i zapakowaniu.

A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach jakości, z zastrzeżeniem szczególnych przepisów dla danej klasy i dopuszczalnych tolerancji, owoce cytrusowe powinny być:

- całe,
- wolne od odgnieceń i/lub rozległych zablźnionych nacięć,
- zdrowe; wyklucza się produkty z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
- czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
- praktycznie wolne od szkodników,
- praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- wolne od oznak wewnętrznego wysuszenia,
- wolne od szkód wyrządzonych niską temperaturą lub mrozem uszkodzeń mrozowych,
- wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
- wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

Owoce cytrusowe powinny być zrywane ostrożnie i muszą osiągnąć właściwy stopień rozwoju i dojrzałości – wzięwszy pod uwagę cechy charakterystyczne danej odmiany, czas zbioru oraz obszar uprawy.

Stopień dojrzałości i rozwoju owoców cytrusowych muszą umożliwiać im:

- wytrzymanie transportu i przeładunku oraz
- dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

Owoce cytrusowe spełniające wymogi dojrzałości określone w niniejszym załączniku mogą być »pozbawione zielonego zabarwienia«. Taki zabieg jest dozwolony jedynie gdy inne naturalne właściwości organoleptyczne owoców nie są zmodyfikowane.

B. Wymagania dotyczące dojrzałości

Dojrzałość owoców cytrusowych jest określana dla każdego z niżej wymienionych gatunków na podstawie następujących parametrów:

- 1) minimalnej zawartości soku,

2) wybarwienia.

Stopień wybarwienia owocu w miejscu przeznaczenia musi być taki, jaki owoc cytrusowy osiąga normalnie w trakcie rozwoju i typowy dla danej odmiany.

(i) cytryny

— minimalna zawartość soku:

— cytryny Verdelli i Primofiore:	20 %
— pozostałe cytryny:	25 %

— wybarwienie: musi być typowe dla danej odmiany. Dopuszcza się owoce z zielonym zabarwieniem (ale nie ciemnozielonym), pod warunkiem że spełniają one minimalne wymagania w zakresie zawartości soku.

(ii) mandarynki

— minimalna zawartość soku:

— mandarynki z wyłączeniem klementynek:	33 %
— klementynki:	40 %

— wybarwienie: na co najmniej jednej trzeciej powierzchni owocu musi być typowe dla danej odmiany.

(iii) pomarańcze

Wybarwienie musi być typowe dla danej odmiany. Dopuszcza się owoce z jasnozielonym zabarwieniem, pod warunkiem że zielona część nie przekracza jednej piątej całkowitej powierzchni owocu. Owoce muszą wykazywać następującą minimalną zawartość soku:

— czerwone pomarańcze:	30 %
— odmiany grupy Navel:	33 %
— pozostałe odmiany:	35 %

Pomarańcze wyprodukowane na obszarach charakteryzujących się wysokimi temperaturami powietrza oraz stosunkowo wysoką wilgotnością podczas okresu rozwoju, mogą posiadać zielone zabarwienie przekraczające jedną piątą całkowitej powierzchni owocu, pod warunkiem że wykazują następującą minimalną zawartość soku:

— odmiany Mosambi, Sathgudi i Pacitan:	33 %
— pozostałe odmiany:	45 %

C. Klasyfikacja

Owoce cytrusowe klasyfikuje się według trzech klas określonych poniżej:

(i) klasa »ekstra«

Owoce cytrusowe w tej klasie muszą być najwyższej jakości. Pod względem kształtu, wyglądu zewnętrznego, rozwoju i wybarwienia muszą mieć cechy charakterystyczne dla danej odmiany lub typu handlowego.

Owoce muszą być wolne od wszelkich wad, z wyjątkiem bardzo lekkich uszkodzeń powierzchniowych, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd produktu, jego jakość, utrzymanie jakości oraz prezentację w opakowaniu.

(ii) *klasa I*

Owoce cytrusowe w tej klasie muszą być dobrej jakości. Muszą mieć cechy charakterystyczne dla danej odmiany lub typu handlowego.

Mogą jednak posiadać następujące nieznaczne wady, pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, utrzymanie jakości i prezentację w opakowaniu:

- nieznaczne wady kształtu,
- nieznaczne wady wybarwienia,
- nieznaczne wady rozwojowe skórki owocu, np. srebrne łuski, ordzawienie itp.,
- nieznaczne, zablźnione uszkodzenia spowodowane przyczynami mechanicznymi, takimi jak uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku itp.

(iii) *klasa II*

Do tej klasy zalicza się owoce cytrusowe, które nie kwalifikują się do wyższych klas, ale spełniają określone powyżej wymagania minimalne.

Dopuszczalne są następujące wady, pod warunkiem że owoce cytrusowe zachowują swoje podstawowe cechy pod względem jakości, jej utrzymania oraz wyglądu:

- wady kształtu,
- wady wybarwienia,
- szorstka skórka,
- wady rozwojowe skórki, np. srebrne łuski, ordzawienie itp.,
- nieznaczne, zablźnione uszkodzenia spowodowane przyczynami mechanicznymi, takimi jak uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku itp.,
- powierzchniowe, zablźnione uszkodzenia skórki,
- nieznaczne i częściowe odstawanie mięszu od skórki w przypadku pomarańczy (co jest dopuszczalne w przypadku mandarynek).

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość określa się na podstawie maksymalnej średnicy przekroju poprzecznego owocu.

A. Wielkość minimalna

Wyklucza się owoce mniejsze niż podane wielkości minimalne:

Cytryny:	45 mm
Mandarynki z wyłączeniem klementynek:	45 mm
Klementynki:	35 mm
Pomarańcze:	53 mm

B. Skala wielkości

Skala wielkości jest następująca:

Pomarańcze		Cytryny		Mandarynki	
Kod wielkości	Średnica (mm)	Kod wielkości	Średnica (mm)	Kod wielkości	Średnica (mm)
0	92–110	0	79–90	1-XXX	78 lub więcej
1	87–100	1	72–83	1-XX	67–78
2	84–96	2	68–78	1 lub 1-X	63–74
3	81–92	3	63–72	2	58–69
4	77–88	4	58–67	3	54–64
5	73–84	5	53–62	4	50–60
6	70–80	6	48–57	5	46–56
7	67–76	7	45–52	6 (¹)	43–52
8	64–73			7	41–48
9	62–70			8	39–46
10	60–68			9	37–44
11	58–66			10	35–42
12	56–63				
13	53–60				

(¹) Wielkości poniżej 45 mm dotyczą wyłącznie klementynek.

Owoce cytrusowe mogą być pakowane na sztuki. W tym przypadku, pod warunkiem zachowania jednorodności wielkości wymaganej w tytule III, punkt C, różnice wielkości w opakowaniu mogą wykraczać poza pojedynczy kod wielkości, ale mieścić się w granicach dwóch sąsiadujących kodów.

C. Jednorodność

Jednorodność wielkości jest osiągnięta, jeżeli owoce spełniają wymagania określonej wyżej skali, o ile wymagania nie zostały określone w następujący sposób:

- (i) w przypadku owoców ułożonych w regularnych warstwach, w opakowaniach zbiorczych lub w opakowaniach jednostkowych, różnica między najmniejszym i największym owocem w opakowaniu, w granicach kodu wielkości lub w przypadku owoców cytrusowych pakowanych na sztuki – w granicach dwóch sąsiednich kodów, nie może przekraczać następujących wielkości maksymalnych:

	Kody wielkości	Maksymalna różnica między owocami w opakowaniu (mm)
Cytryny	0 do 7	7
Mandarynki	1-XXX-4	9
	5 do 6	8
	7 do 10	7
Pomarańcze	0 do 2	11
	3 do 6	9
	7 do 13	7

- (ii) w przypadku owoców nieulożonych w regularnych warstwach, w opakowaniach zbiorczych lub sztywnych opakowaniach jednostkowych, różnica między najmniejszym a największym owocem w opakowaniu nie może przekroczyć zakresu właściwego danemu rodzajowi w skali wielkości, lub w przypadku owoców cytrusowych pakowanych na sztuki, zakresu jednego z dwóch kodów sąsiednich wyrażonego w milimetrach,
- (iii) w przypadku owoców luzem w koszach oraz owoców w miękkich opakowaniach jednostkowych (siatki, worki itp.), maksymalna różnica wielkości między najmniejszym i największym owocem w partii lub w opakowaniu nie może przekroczyć zakresu uzyskanego w wyniku połączenia trzech kolejnych wielkości ze skali wielkości.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

W każdym opakowaniu dopuszcza się tolerancję jakości i wielkości dla produktów niespełniających wymagań wskazanej klasy.

A. Tolerancja jakości

- (i) klasa »ekstra«

5 % liczby lub wagi owoców cytrusowych niespełniających wymogów danej klasy, ale spełniających wymogi klasy I lub, wyjątkowo, mieszczących się w jej przedziale tolerancji.

- (ii) klasa I

10 % liczby lub wagi owoców cytrusowych niespełniających wymogów danej klasy, ale spełniających wymogi klasy II lub, wyjątkowo, mieszczących się w jej przedziale tolerancji.

- (iii) klasa II

10 % liczby lub wagi owoców cytrusowych niespełniających ani wymogów danej klasy, ani wymogów minimalnych, z wyjątkiem produktów z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia. W przedziale tej tolerancji dopuszcza się maksymalnie 5 % owoców wykazujących niewielkie, niezabliźnione uszkodzenia powierzchniowe, suche nacięcia lub owoców miękkich i wysuszonych.

B. Tolerancja wielkości

Dla wszystkich klas i rodzajów prezentacji: 10 % liczby lub wagi owoców cytrusowych odpowiadających sąsiedniej niższej lub wyższej wielkości niż wskazana na opakowaniu lub połączeniu trzech wielkości.

W każdym przypadku 10 % tolerancji stosuje się jedynie do owoców nie mniejszych niż następujące wielkości minimalne:

Cytryny:	43 mm
Mandarynki z wyłączeniem klementynek:	43 mm
Klementynki:	34 mm
Pomarańcze:	50 mm

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI

A. Jednorodność

Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i obejmować wyłącznie owoce cytrusowe tego samego pochodzenia, odmiany lub typu handlowego, jakości i wielkości oraz o podobnym stopniu dojrzałości i rozwoju.

Dodatkowo w zakresie klasy »ekstra« wymagana jest jednorodność wybarwienia.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. Pakowanie

Owoce cytrusowe muszą być pakowane w sposób, który zapewni należyłą ochronę produktu.

Materiały użyte wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, która pozwala uniknąć jakichkolwiek, zewnętrznych lub wewnętrznych, uszkodzeń produktów. Dopuszcza się użycie materiałów, w szczególności papieru lub pieczętek, ze specyfikacją handlową, pod warunkiem że druk lub etykieta zostały wykonane z nietoksycznego tuszu lub kleju.

Jeżeli owoce są owijane, należy wykorzystać cienki, suchy, nowy i bezwonny ⁽¹⁾ papier.

Zabronione jest używanie materiałów lub substancji, które mogą spowodować zmianę naturalnych cech charakterystycznych owoców cytrusowych lub wpłynąć na ich smak lub zapach ⁽¹⁾.

Opakowania muszą być wolne od wszelkich substancji obcych. Dopuszcza się nieliczne zielone liście, obecne na krótkich (niezdrewniałych) łodyżkach owoców.

Nalepki przyklejane na każdym produkcie nie powinny po zdjęciu pozostawiać widocznych śladów kleju ani prowadzić do uszkodzeń skórki.

C. **Prezentacja**

Owoce cytrusowe mogą być prezentowane następująco:

- a) ułożone w opakowaniach w regularnych warstwach,
- b) luzem w opakowaniach zbiorczych lub w skrzyniach. Prezentacja ta jest dopuszczalna jedynie dla owoców klasy I i II,
- c) w opakowaniach jednostkowych przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, o wadze mniejszej niż 5 kg, gdzie opakowanie składa się z:
 - określonej liczby owoców lub
 - określonej wagi netto owoców.

VI. **PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA**

Na każdym opakowaniu należy umieścić następujące informacje, zamieszczone po tej samej stronie, w sposób czytelny, trwałe oraz widoczny z zewnątrz:

A. **Identyfikacja**

Nazwa i adres pakującego lub wysyłającego.

Zapis ten można zastąpić:

- dla wszystkich opakowań z wyjątkiem opakowań jednostkowych, oficjalnie wydanym lub zatwierdzonym oznaczeniem kodowym pakującego lub wysyłającego, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia »pakujący lub wysyłający« (lub odpowiednich skrótów);
- wyłącznie dla produktów paczkowanych, nazwą i adresem sprzedającego z siedzibą we Wspólnocie, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia: »zapakowane dla:« lub zapisem równoznacznym. W tym przypadku etykieta zawiera również oznaczenie kodowe pakującego lub wysyłającego. Sprzedawca udostępnia wszystkie informacje dotyczące znaczenia tego kodu uznane przez służby kontrolne za niezbędne.

B. **Rodzaj produktu**

- nazwa gatunków, jeżeli produkt nie jest widoczny z zewnątrz, z wyjątkiem mandarynek, dla których wskazanie nazwy gatunku lub odmiany (w stosownych przypadkach) jest obowiązkowe,
- w przypadku pomarańczy nazwa odmiany,
- nazwa rodzaju:
- dla cytryn: w stosownych przypadkach oznakowanie »Verdelli« lub »Primofiore«,

⁽¹⁾ Użycie środków konserwujących lub innych substancji chemicznych mogących pozostawić obcy zapach na skórce owocu jest dopuszczalne jedynie wówczas, gdy jest zgodne z obowiązującymi przepisami Wspólnoty.

- dla klementynek: w stosownych przypadkach oznakowanie »Klementynki bez pestek«, »Klementynki« (1 do 10 pestek) lub »Klementynki z pestkami« (więcej niż 10 pestek).

C. Pochodzenie produktu

Kraj pochodzenia oraz, nieobowiązkowo, region uprawy lub krajowa, regionalna lub lokalna nazwa miejsca pochodzenia.

D. Specyfikacje handlowe

- klasa,
- kod wielkości prezentowanych owoców według skali wielkości lub dolnej i górnej granicy kodu wielkości, w przypadku stosowania grupy trzech kolejnych wielkości ze skali wielkości,
- kod wielkości (lub, gdy owoce pakowane na sztuki są objęte dwoma sąsiednimi kodami wielkości, kody wielkości lub minimalna i maksymalna średnica) oraz, w przypadku owoców układanych w opakowaniu warstwami, liczba owoców,
- informacja o zastosowanych środkach konserwujących lub innych substancjach chemicznych zastosowanych po zbiorze, w przypadku gdy ich użyto.

E. Znak kontroli urzędowej (nieobowiązkowo)

Nie jest konieczne zamieszczanie oznaczeń przewidzianych w pierwszym akapicie na opakowaniach zbiorczych, jeśli zawierają one wyłącznie opakowania detaliczne widoczne z zewnątrz i zawierające te oznaczenia. Opakowania nie powinny posiadać żadnych oznaczeń, które mogłyby wprowadzać w błąd. Jeśli opakowania znajdują się na paletach, szczegółowe informacje powinny być podane na etykietach umieszczonych w widocznym miejscu, co najmniej z dwóch stron palety.

CZĘŚĆ 3: NORMA HANDLOWA DLA KIWI

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do odmian uprawnych kiwi wyhodowanych z *Actinidia chinensis* (Planch.) i *Actinidia deliciosa* (A. Chev., C. F. Liang i A. R. Ferguson), które są dostarczane konsumentowi świeże, z wyłączeniem kiwi przeznaczonych do przetwórstwa przemysłowego.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymogów jakościowych dla kiwi, po ich przygotowaniu i zapakowaniu.

A. Minimalne wymagania dotyczące jakości

We wszystkich klasach jakości, z zastrzeżeniem szczególnych przepisów dla danej klasy i dopuszczalnych tolerancji, owoce muszą być:

- całe (ale bez szypułki),
- zdrowe; wyklucza się produkty z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
- czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
- praktycznie wolne od szkodników,
- praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- wystarczająco jędrne, nie mogą być miękkie, wysuszone ani nasiąknięte wodą,
- dobrze wykształcone, wyklucza się owoce złączone podwójnie lub wielokrotnie,
- wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
- wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

Stopień rozwoju i stan kiwi muszą umożliwiać im:

- wytrzymanie transportu i przeładunku oraz
- dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

B. Minimalne wymagania dotyczące dojrzałości

Kiwi muszą być wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe. W celu spełnienia tego wymogu owoce muszą charakteryzować się stopniem dojrzałości odpowiadającym:

- na etapie pakowania w regionie produkcji i następującej po nim dostawy dokonywanej przez pakującego, a także na etapach wywozu i przywozu, przynajmniej 6,2° Brix'a lub średniej zawartości suchej masy 15 %,
- na wszystkich pozostałych etapach obrotu, przynajmniej 9,5° Brix'a.

C. Klasyfikacja

Kiwi klasyfikowane są w trzech klasach określonych poniżej:

(i) klasa »ekstra«

Kiwi w tej klasie muszą być najwyższej jakości. Muszą być dobrze rozwinięte i mieć wszystkie cechy oraz wybarwienie typowe dla danej odmiany.

Muszą być wolne od wszelkich wad, z wyjątkiem bardzo lekkich uszkodzeń powierzchniowych, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd produktu, jego jakość, utrzymanie jakości oraz prezentację w opakowaniu.

Stosunek minimalnej średnicy do maksymalnej średnicy owocu mierzonej w przekroju poprzecznym musi wynosić przynajmniej 0,8.

(ii) *klasa I*

Kiwi w tej klasie muszą być dobrej jakości. Muszą mieć cechy charakterystyczne dla danej odmiany.

Muszą być jędrne, a miąższ musi być całkowicie zdrowy.

Mogą jednak posiadać następujące nieznaczne wady, pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, utrzymanie jakości i prezentację w opakowaniu:

- nieznaczne wady kształtu (ale powinny być wolne od spęczeń lub zniekształceń),
- nieznaczne wady wybarwienia,
- powierzchniowe wady skórki, pod warunkiem że ich całkowita powierzchnia nie przekracza 1 cm²,
- małe podłużne linie typu »znamię Haywarda« , bez zgrubienia.

Stosunek minimalnej średnicy do maksymalnej średnicy owocu mierzonej w przekroju poprzecznym musi wynosić przynajmniej 0,7.

(iii) *klasa II*

Do tej klasy zalicza się kiwi, które nie kwalifikują się do wyższych klas, ale spełniają określone powyżej wymagania minimalne.

Owoce muszą być wystarczająco jędrne, a miąższ nie może mieć poważnych wad.

Dopuszczalne są następujące wady, pod warunkiem że kiwi zachowuje swoje podstawowe cechy pod względem jakości, jej utrzymania oraz wyglądu:

- wady kształtu,
- wady wybarwienia,
- wady skórki, takie jak małe zabliznione pęknięcia lub otarcia tkanki, pod warunkiem że całkowita powierzchnia zmian nie przekracza 2 cm²,
- kilka wydatniejszych »znamion Haywarda« z nieznacznym zgrubieniem,
- nieznaczne obtłuczenie.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość określa się na podstawie wagi owocu.

Minimalną wagę określa się na 90 g dla klasy »ekstra«, 70 g dla klasy I i 65 g dla klasy II.

Różnica wagi między największym i najmniejszym owocem w każdym opakowaniu nie może przekraczać:

- 10 g dla owoców o wadze mniejszej niż 85 g,
- 15 g dla owoców o wadze między 85 g a 120 g,
- 20 g dla owoców o wadze między 85 g a 120 g,
- 40 g dla owoców o wadze od 150 g wzwyż.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

W każdym opakowaniu dopuszcza się tolerancję jakości i wielkości dla produktów niespełniających wymagań wskazanej klasy.

A. Tolerancja jakości:

(i) klasa »ekstra«

5 % liczby lub wagi kiwi niespełniających wymagań tej klasy, lecz zgodnych z wymaganiami dla klasy I lub, wyjątkowo, mieszczących się w jej przedziale tolerancji,

(ii) klasa I

10 % liczby lub wagi kiwi niespełniających wymagań tej klasy, lecz zgodnych z wymaganiami dla klasy II lub, wyjątkowo, mieszczących się w jej przedziale tolerancji,

(iii) klasa II

10 % liczby lub wagi kiwi niespełniających wymagań tej klasy ani wymagań minimalnych, z wyjątkiem produktów z objawami gnicia, zepsucia lub bardzo odgniecionych, co czyni je niezdatnymi do spożycia.

B. Tolerancja wielkości

Dla wszystkich klas: 10 % liczby lub wagi kiwi niespełniających wymagań w odniesieniu do deklarowanego przedziału minimalnej wagi lub wielkości.

Jednakże owoce powinny mieć wielkość bezpośrednio poniżej lub powyżej wskazanej lub, w przypadku najmniejszej wielkości, nie mogą ważyć mniej niż 85 g w klasie »ekstra«, 67 g w klasie I i 62 g w klasie II.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI

A. Jednorodność

Zawartość opakowania musi być jednorodna i obejmować wyłącznie kiwi tego samego pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. Pakowanie

Kiwi muszą być zapakowane w sposób, który zapewni należyłą ochronę produktu.

Materiały użyte wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, która pozwala uniknąć jakichkolwiek, zewnętrznych lub wewnętrznych, uszkodzeń produktów. Dopuszcza się użycie materiałów, w szczególności papieru lub pieczętek, ze specyfikacją handlową, pod warunkiem że druk lub etykiety zostały wykonane z nietoksycznego tuszu lub kleju.

Nalepki przyklejane na każdym produkcie nie powinny po zdjęciu pozostawiać widocznych śladów kleju ani prowadzić do uszkodzeń skórki.

Opakowania muszą być wolne od wszelkich substancji obcych.

C. Prezentacja

W klasie »ekstra« owoce muszą być oddzielone jedno od drugich i ułożone regularnie w jednej warstwie.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

Na każdym opakowaniu należy umieścić następujące informacje, zamieszczone po tej samej stronie, naniesione w sposób czytelny i trwały oraz widoczne z zewnątrz:

A. Identyfikacja

Nazwa i adres pakującego lub wysyłającego.

Zapis ten można zastąpić:

- dla wszystkich opakowań z wyjątkiem opakowań jednostkowych, oficjalnie wydanym lub zatwierdzonym oznaczeniem kodowym pakującego lub wysyłającego, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia »pakujący lub wysyłający« (lub odpowiednich skrótów),
- wyłącznie dla produktów paczkowanych, nazwą i adresem sprzedającego z siedzibą we Wspólnocie, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia: »zapakowane dla:« lub zapisem równoznacznym. W tym przypadku etykieta zawiera również oznaczenie kodowe pakującego lub wysyłającego. Sprzedawca udostępnia wszystkie informacje dotyczące znaczenia tego kodu uznane przez służby kontrolne za niezbędne.

B. Rodzaj produktu

- »kiwi«, »Aktinidia« lub nazwa równoważna, jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz,
- nazwa odmiany (nieobowiązkowo).

C. Pochodzenie produktu

Kraj pochodzenia oraz, nieobowiązkowo, region uprawy lub krajowa, regionalna lub lokalna nazwa miejsca pochodzenia.

D. Specyfikacje handlowe:

- klasa,
- wielkość wyrażona minimalną i maksymalną wagą owoców,
- liczba sztuk (nieobowiązkowo).

E. Znak kontroli urzędowej (nieobowiązkowo)

Nie jest konieczne zamieszczanie oznaczeń przewidzianych w pierwszym akapicie na opakowaniach zbiorczych, jeśli zawierają one wyłącznie opakowania detaliczne widoczne z zewnątrz i zawierające te oznaczenia. Opakowania nie powinny posiadać żadnych oznaczeń, które mogłyby wprowadzać w błąd. Jeśli opakowania znajdują się na paletach, szczegółowe informacje powinny być podane na etykietach umieszczonych w widocznym miejscu, co najmniej z dwóch stron palety.

CZĘŚĆ 4: NORMA HANDLOWA DLA SAŁATY, ENDYWII O KĘDZIERZAWYCH LIŚCIACH I ENDYWII SZEROKO-LISTNEJ (BATAWII)

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do:

- odmian uprawnych sałaty pochodzących od:
 - *Lactuca sativa* L. var. *capitata* L. (sałata głowiasta, łącznie z sałatą kruchą i sałatą lodową typu »Iceberg«).
 - *Lactuca sativa* L. var. *longifolia* Lam. (sałata rzymska (Cos)),
 - *Lactuca sativa* L. var. *crispa* L. (sałata listkowa) i
 - krzyżówek powyższych odmian,
- odmian uprawnych endywii o liściach kędzierzawych pochodzących od *Cichorium endivia* L. var. *crispum* Lam.,
- odmian uprawnych endywii o liściach szerokich pochodzących od *Cichorium endivia* L. var. *latifolium* Lam.,

które są dostarczane konsumentowi świeże.

Niniejsza norma nie ma zastosowania w odniesieniu do produktów przeznaczonych do przetwórstwa przemysłowego, produktów wprowadzanych do obrotu jako pojedyncze liście lub sałat w doniczkach.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymogów jakościowych dla produktów, po ich przygotowaniu i zapakowaniu

A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach jakości, z zastrzeżeniem szczególnych przepisów dla danej klasy i dopuszczalnych tolerancji, produkty muszą być:

- całe,
- zdrowe; wyklucza się produkty z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
- czyste i przycięte, tzn. praktycznie wolne od pozostałości ziemi lub innego podłoża i praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
- o świeżym wyglądzie,
- muszą mieć turgor,
- praktycznie wolne od szkodników,
- praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- bez pędów nasiennych,
- wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
- wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

W przypadku sałaty dopuszczalne jest czerwone odbarwienie spowodowane niską temperaturą podczas wzrostu, pod warunkiem że nie ma ono znacznego wpływu na wygląd produktu.

Korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych, a miejsce odcięcia powinno być czyste.

Produkt powinien być prawidłowo rozwinięty.

Stopień rozwoju i stan produktów muszą umożliwiać im:

- wytrzymanie transportu i przeładunku oraz
- dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

B. Klasyfikacja

Produkty klasyfikowane są w dwóch klasach określonych poniżej:

(i) klasa I

Produkty w tej klasie muszą być dobrej jakości. Muszą mieć cechy charakterystyczne dla danej odmiany lub typu handlowego, zwłaszcza pod względem barwy.

Ponadto produkt musi być:

- dobrze wykształcony,
- jędrny, biorąc pod uwagę metody uprawy i rodzaj produktu,
- wolny od uszkodzeń lub miejsc nadpsutych obniżających jego zdatność do spożycia,
- wolny od uszkodzeń mrozowych.

Salaty głowiaste powinny mieć pojedyncze, dobrze wykształcone główki. W przypadku sałat głowiastych uprawianych pod osłonami główka może być mała.

Salaty rzymskie muszą mieć główki, które mogą być małe.

Środek endywii o liściach kędzierzawych lub endywii o liściach szerokich (batawii) musi być koloru żółtego.

(ii) klasa II

Do tej klasy zalicza się produkty, które nie kwalifikują się do klasy I, ale spełniają minimalne wymagania wymienione powyżej.

Produkt musi być:

- wystarczająco dobrze wykształcony,
- wolny od uszkodzeń i miejsc nadpsutych poważnie obniżających jego zdatność do spożycia,

Dopuszczalne są następujące wady, pod warunkiem że produkt zachowuje swoje podstawowe cechy pod względem jakości, jej utrzymania oraz wyglądu:

- nieznaczne wady wybarwienia,
- nieznaczne uszkodzenia spowodowane przez szkodniki.

Salaty głowiaste muszą mieć główki, które mogą być małe. W przypadku sałat głowiastych uprawianych pod osłonami dopuszczalny jest brak główek.

Salaty rzymskie mogą nie mieć główek.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość określa się na podstawie wagi pojedynczej główki.

A. Minimalna waga

Dla klasy I i II minimalna waga wynosi:

	Uprawiane w gruncie	Uprawiane pod osłonami
Sałaty głowiaste (z wyłączeniem sałaty kruchej i lodowej typu »Iceberg«) oraz sałaty rzymskie (z wyłączeniem sałat typu »Little gem«)	150 g	100 g
Sałaty kruche i sałaty lodowe typu »Iceberg«	300 g	200 g
Sałaty listkowe i sałaty typu »Little gem«	100 g	100 g
Endywia o liściach kędzierzawych i endywia o liściach szerokich (batawia)	200 g	150 g

B. Jednorodność

a) sałaty

We wszystkich klasach różnica między najlżejszą i najcięższą sałatą w opakowaniu nie może przekraczać:

- 40 g, w przypadku gdy najlżejsze sztuki ważą mniej niż 150 g/sztukę,
- 100 g, w przypadku gdy najlżejsze sztuki ważą 150-300 g/sztukę,
- 150 g, w przypadku gdy najlżejsze sztuki ważą 300-450 g/sztukę,
- 300 g, w przypadku gdy najlżejsze sztuki ważą więcej niż 450 g/sztukę.

b) endywie o liściach kędzierzawych i endywie o liściach szerokich (batawie)

We wszystkich klasach różnica między najlżejszą i najcięższą endywią w opakowaniu nie może przekraczać 300 g.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

W każdym opakowaniu dopuszcza się tolerancję jakości i wielkości dla produktów niespełniających wymagań wskazanej klasy.

A. Tolerancja jakości:

(i) klasa I

10 % sztuk niespełniających wymagań danej klasy, lecz spełniających wymagania klasy II lub, wyjątkowo, mieszczących się w jej przedziale tolerancji.

(ii) klasa II

10 % sztuk niespełniających ani wymagań klasy, ani minimalnych wymagań z wyjątkiem produktów z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia.

B. Tolerancja wielkości

Dla wszystkich klas, 10 % sztuk niespełniających wymagań co do wielkości, ale o wadze mniejszej lub większej nie więcej niż o 10 % od wymaganej dla danej wielkości.

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

Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i obejmować wyłącznie produkty tego samego pochodzenia, odmiany lub typu handlowego, jakości i wielkości.

Jednakże, mieszanki różnych rodzajów produktów opisanych w niniejszej normie mogą być pakowane razem, pod warunkiem że są jednorodne pod względem jakości i wielkości każdego typu produktu. Ponadto różne rodzaje powinny być wyraźnie wyszczególnione, a ich proporcje widoczne bez konieczności uszkodzenia opakowania.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. Pakowanie

Produkt musi być pakowany w sposób, który zapewni jego należytą ochronę.

Materiały użyte wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, która pozwala uniknąć jakichkolwiek, zewnętrznych lub wewnętrznych, uszkodzeń produktu. Dopuszcza się użycie materiałów, w szczególności papieru lub pieczętek, ze specyfikacją handlową, pod warunkiem że druk lub etykieta zostały wykonane z nietoksycznego tuszu lub kleju.

Opakowania powinny być wolne od wszelkich substancji obcych.

Nalepki przyklejane na każdym produkcie nie powinny po zdjęciu pozostawiać widocznych śladów kleju ani prowadzić do uszkodzeń skórki.

C. Prezentacja

Produkty prezentowane w więcej niż jednej warstwie mogą być pakowane główką do podstawy, pod warunkiem że warstwy lub główki są odpowiednio zabezpieczone lub oddzielone od siebie.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

Na każdym opakowaniu należy umieścić następujące informacje, zamieszczone po tej samej stronie, w sposób czytelny i trwały oraz widoczny z zewnątrz:

A. Identyfikacja

Nazwa i adres pakującego lub wysyłającego.

Zapis ten można zastąpić:

- dla wszystkich opakowań z wyjątkiem opakowań jednostkowych, oficjalnie wydanym lub zatwierdzonym oznaczeniem kodowym pakującego lub wysyłającego, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia »pakujący lub wysyłający« (lub odpowiednich skrótów),
- wyłącznie dla produktów paczkowanych, nazwą i adresem sprzedającego z siedzibą we Wspólnocie, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia: »zapakowane dla:« lub zapisem równoznacznym. W tym przypadku etykieta zawiera również oznaczenie kodowe pakującego lub wysyłającego. Sprzedawca udostępnia wszystkie informacje dotyczące znaczenia tego kodu uznane przez służby kontrolne za niezbędne.

B. Rodzaj produktu

- »sałaty«, »sałaty masłowe«, »batawie«, »sałaty kruche lodowe ('liceberg')«, »sałaty rzymskie«, »sałata listkowa« (lub na przykład w stosownych przypadkach »sałata dębowa«, »Lollo bionda«, »Lollo rossa«, »endywia o liściach kędzierzawych« lub »endywia o liściach szerokich (batawia)« lub inne synonimy, jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz,
- w stosownych przypadkach »Little gem« lub inne synonimy,
- napis »z uprawy pod osłonami« lub inne stosowne oznaczenie,
- nazwa odmiany (nieobowiązkowo),
- gdy mieszane są różne rodzaje produktu:
 - określenie »sałaty mieszane« lub
 - określenie każdego rodzaju sałaty, a jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz, określenie liczby sztuk każdego rodzaju.

C. Pochodzenie produktu

Kraj pochodzenia oraz, nieobowiązkowo, region uprawy lub krajowa, regionalna lub lokalna nazwa miejsca pochodzenia.

D. Specyfikacje handlowe

- klasa,
- wielkość wyrażona minimalną wagą lub liczbą sztuk,
- waga netto (nieobowiązkowo).

E. Znak kontroli urzędowej (nieobowiązkowo)

Nie jest konieczne zamieszczanie oznaczeń przewidzianych w pierwszym akapicie na opakowaniach zbiorczych, jeśli zawierają one wyłącznie opakowania detaliczne widoczne z zewnątrz i zawierające te oznaczenia. Opakowania nie powinny posiadać żadnych oznaczeń, które mogłyby wprowadzać w błąd. Jeśli opakowania znajdują się na paletach, szczegółowe informacje powinny być podane na etykietach umieszczonych w widocznym miejscu, co najmniej z dwóch stron palety.

CZĘŚĆ 5: NORMA HANDLOWA DLA BRZOSKWIŃ I NEKTARYN

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do odmian uprawnych brzoskwiń i nektaryn ⁽¹⁾ odmian wyhodowanych z *Prunus persica* Sieb. et Zucc., które są dostarczane konsumentowi świeże, z wyłączeniem brzoskwiń i nektaryn przeznaczonych do przetwórstwa przemysłowego.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymogów jakościowych dla brzoskwiń i nektaryn, po ich przygotowaniu i zapakowaniu.

A. Minimalne wymagania dotyczące jakości

We wszystkich klasach jakości, z zastrzeżeniem szczególnych przepisów dla danej klasy i dopuszczalnych tolerancji, brzoskwinie i nektaryny muszą być:

- całe,
- zdrowe, wyklucza się produkty z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
- czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
- praktycznie wolne od szkodników,
- praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
- wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

Brzoskwinie i nektaryny powinny być zrywane ostrożnie.

Stopień rozwoju oraz stan brzoskwiń i nektaryn musi umożliwiać im:

- wytrzymanie transportu i przeładunku oraz
- dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

B. Minimalne wymagania dotyczące dojrzałości

Brzoskwinie i nektaryny muszą być wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe.

Stopień rozwoju i dojrzałości brzoskwiń i nektaryn musi umożliwiać im kontynuowanie procesu dojrzewania oraz osiągnięcie wymaganego stopnia dojrzałości. W celu spełnienia powyższego wymogu zawartość ekstraktu refraktometrycznego w miąższu, mierzona w środkowym punkcie jego przekroju poprzecznego, powinna być wyższa lub równa 8° Brix'a, a jędrność mierzona za pomocą trzpienia o średnicy 8 mm (0,5 cm² w dwóch punktach przekroju poprzecznego powinna być niższa niż 6,5 kg.

C. Klasyfikacja

Brzoskwinie i nektaryny klasyfikuje się w trzech klasach określonych poniżej:

(i) klasa »ekstra«

Brzoskwinie i nektaryny w tej klasie muszą być najwyższej jakości. Pod względem kształtu, rozwoju i wybarwienia muszą mieć cechy typowe dla danej odmiany, uwzględniając region, z którego pochodzą. Muszą być wolne od wszelkich wad, z wyjątkiem bardzo nieznacznych uszkodzeń powierzchniowych, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd produktu, jego jakość, utrzymanie jakości oraz prezentację w opakowaniu.

⁽¹⁾ Niniejszy tekst odnosi się do wszystkich odmian wyhodowanych z *Prunus persica* Sieb. et Zucc. będących brzoskwiniami lub nektarynami bądź podobnymi owocami, o pestce nieodchodzącej (przywierającej) lub odchodzącej, i gładkiej bądź chropowatej skórce.

(ii) *klasa I*

Brzoskwinie i nektaryny w tej klasie muszą być dobrej jakości. Muszą mieć cechy charakterystyczne dla danej odmiany, uwzględniając region, z którego pochodzą. Dopuszcza się jednak nieznaczne wady kształtu, stopnia rozwoju bądź wybarwienia.

Mięsz owoców musi być w idealnym stanie.

Nie dopuszcza się brzoskwiń i nektaryn pękniętych w miejscu połączenia łodygi z owocem.

Dopuszcza się nieznaczne wady skórki, pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, utrzymanie jakości oraz prezentację w opakowaniu i że ich wielkość nie przekracza:

- 1 cm długości w przypadku wad o podłużnym kształcie,
- 0,5 cm² łącznej powierzchni w przypadku pozostałych wad.

(iii) *klasa II*

Do tej klasy zalicza się brzoskwinie i nektaryny, które nie kwalifikują się do wyższych klas, ale spełniają określone powyżej wymagania minimalne.

Mięsz nie powinien wykazywać jakichkolwiek poważnych wad. Owoce pęknięte w miejscu połączenia łodygi z owocem dopuszcza się jedynie w ramach tolerancji dotyczącej jakości.

Mogą jednak posiadać następujące nieznaczne wady skórki, pod warunkiem że brzoskwinie i nektaryny zachowują swe podstawowe cechy pod względem jakości, utrzymania jakości i prezentacji oraz że wady te nie przekraczają:

- 2 cm długości w przypadku wad o podłużnym kształcie,
- 1,5 cm² łącznej powierzchni w przypadku pozostałych wad.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość określa się na podstawie:

- obwodu, lub
- maksymalnej średnicy przekroju poprzecznego.

Brzoskwinie i nektaryny muszą być klasyfikowane według poniższej skali:

Średnica	Wielkość (kod)	Obwód
90 mm lub więcej	AAAA	28 cm lub więcej
80 mm lub więcej, ale poniżej 90 mm	AAA	25 cm lub więcej, ale poniżej 28 cm
73 mm lub więcej, ale poniżej 80 mm	AA	23 cm lub więcej, ale poniżej 25 cm
67 mm lub więcej, ale poniżej 73 mm	A	21 cm lub więcej, ale poniżej 23 cm
61 mm lub więcej, ale poniżej 67 mm	JB	19 cm lub więcej, ale poniżej 21 cm
56 mm lub więcej, ale poniżej 61 mm	C	17,5 cm lub więcej, ale poniżej 19 cm
51 mm lub więcej, ale poniżej 56 mm	D	16 cm lub więcej, ale poniżej 17,5 cm

Minimalna wielkość dopuszczalna w klasie »ekstra« wynosi 17,5 cm (obwód) lub 56 mm (średnica).

W okresie od dnia 1 lipca do dnia 31 października nie dopuszcza się owoców kodu wielkości D (51 mm średnicy lub więcej, ale poniżej 56 mm oraz o obwodzie 16 cm lub więcej, ale poniżej 17,5 cm).

Sortowanie według wielkości jest obowiązkowe dla wszystkich klas jakości.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

W każdym opakowaniu dopuszcza się tolerancję w zakresie jakości i wielkości dla produktów niespełniających wymagań wskazanej klasy.

A. Tolerancja jakości:

(i) *klasa »ekstra«*

5 % liczby lub wagi brzoskwiń i nektaryn niespełniających wymogów danej klasy, ale spełniających wymogi klasy I lub, wyjątkowo, mieszczących się w jej przedziale tolerancji

(ii) *klasa I*

10 % liczby lub wagi brzoskwiń i nektaryn niespełniających wymogów danej klasy, ale spełniających wymogi klasy II lub, wyjątkowo, mieszczących się w jej przedziale tolerancji.

(iii) *klasa II*

10 % liczby lub wagi brzoskwiń i nektaryn niespełniających wymagań tej klasy, ani wymagań minimalnych, z wyjątkiem produktów z objawami gnicia, zepsucia lub wyraźnie obtłuczonych, co czyni je niezdatnymi do spożycia.

B. Tolerancja wielkości

Dla wszystkich klas 10 % liczby lub wagi brzoskwiń lub nektaryn o obwodzie większym bądź mniejszym o 1 cm od wielkości podanej na opakowaniu w przypadku klasyfikacji według obwodu albo o średnicy o 3 mm większej bądź mniejszej w przypadku klasyfikacji według średnicy. W przypadku najmniejszych owoców tolerancja ma zastosowanie jedynie w odniesieniu do brzoskwiń lub nektaryn o wielkości mniejszej o nie więcej niż 6 mm (obwód) lub o 2 mm (średnica) niż określona wielkość minimalna.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI

A. Jednorodność

Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i obejmować wyłącznie brzoskwinie i nektaryny tego samego pochodzenia, odmiany, jakości, stopnia dojrzałości i wielkości, a w przypadku klasy »ekstra« wymóg jednorodności dotyczy również barwy.

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

B. Pakowanie

Brzoskwinie i nektaryny muszą być pakowane w sposób, który zapewni należyłą ochronę produktu.

Materiały użyte wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, która pozwala na uniknięcie jakichkolwiek, zewnętrznych lub wewnętrznych, uszkodzeń produktu. Dopuszcza się użycie materiałów, w szczególności papieru lub pieczętek, ze specyfikacją handlową, pod warunkiem że druk lub etykieta zostały wykonane z nietoksycznego tuszu lub kleju.

Nalepki przyklejane na każdym produkcie nie powinny po zdjęciu pozostawiać widocznych śladów kleju ani prowadzić do uszkodzeń skórki.

Opakowania powinny być wolne od wszelkich substancji obcych.

C. Prezentacja

Brzoskwinie i nektaryny mogą być prezentowane:

- w małych opakowaniach jednostkowych,
- ułożone jednowarstwowo w przypadku klasy »ekstra«, w tej klasie każdy owoc powinien być oddzielony od sąsiednich.

W klasach I i II:

- jedno- bądź dwuwarstwowo, lub
- w nie więcej niż w czterech warstwach, o ile owoce umieszczone są w sztywnych przegrodach ułożonych w taki sposób, że nie opierają się na owocach znajdujących się w warstwie umieszczonej bezpośrednio poniżej.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

Na każdym opakowaniu należy umieścić następujące informacje, zamieszczone po tej samej stronie, w sposób czytelny i trwały oraz widoczny z zewnątrz:

A. Identyfikacja

Nazwa i adres pakującego lub wysyłającego.

Zapis ten można zastąpić:

- dla wszystkich opakowań z wyjątkiem opakowań jednostkowych, oficjalnie wydanym lub zatwierdzonym oznaczeniem kodowym pakującego lub wysyłającego, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia »pakujący lub wysyłający« (lub odpowiednich skrótów),
- wyłącznie dla produktów paczkowanych, nazwą i adresem sprzedającego z siedzibą we Wspólnocie, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia: »zapakowane dla:« lub zapisem równoznacznym. W tym przypadku etykieta zawiera również oznaczenie kodowe pakującego lub wysyłającego. Sprzedawca udostępnia wszystkie informacje dotyczące znaczenia tego kodu uznane przez służby kontrolne za niezbędne.

B. Rodzaj produktu

- »brzoskwinie« lub »nektaryny«, jeśli zawartość opakowania nie jest widoczna z zewnątrz,
- barwa miąższu,
- nazwa odmiany (nieobowiązkowo).

C. Pochodzenie produktu

Kraj pochodzenia oraz, nieobowiązkowo, region uprawy lub krajowa, regionalna lub lokalna nazwa miejsca pochodzenia.

D. Specyfikacje handlowe:

- klasa,
- wielkość wyrażona minimalną i maksymalną średnicą bądź minimalnym i maksymalnym obwodem lub zgodnie z oznaczeniem kodowym określonym w sekcji III: »Przepisy dotyczące wielkości«,
- liczba sztuk (nieobowiązkowo),
- minimalna zawartość cukru, mierzona przy pomocy refraktometru i wyrażona w stopniach Brix'a (nieobowiązkowo),
- maksymalna jędrność, mierzona przy pomocy jędrnościomierza i wyrażona w $\text{kg}/0,5 \text{ cm}^2$ (nieobowiązkowo).

E. Znak kontroli urzędowej (nieobowiązkowo)

Nie jest konieczne zamieszczanie oznaczeń przewidzianych w pierwszym akapicie na opakowaniach zbiorczych, jeśli zawierają one wyłącznie opakowania detaliczne widoczne z zewnątrz i zawierające te oznaczenia. Opakowania nie powinny posiadać żadnych oznaczeń, które mogłyby wprowadzać w błąd. Jeśli opakowania znajdują się na paletach, szczegółowe informacje powinny być podane na etykietach umieszczonych w widocznym miejscu, co najmniej z dwóch stron palety.

CZĘŚĆ 6: NORMA HANDLOWA DLA GRUSZEK

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do odmian uprawnych gruszek wyhodowanych z *Pyrus communis* L., które są dostarczane konsumentowi świeże, z wyłączeniem gruszek przeznaczonych do przetwórstwa przemysłowego.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymogów jakościowych dla gruszek, po ich przygotowaniu i zapakowaniu.

A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach jakości, z zastrzeżeniem szczególnych przepisów dla danej klasy i dopuszczalnej tolerancji, gruszki muszą być:

- całe,
- zdrowe, wyklucza się produkty z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
- czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
- praktycznie wolne od szkodników,
- praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
- wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

Ponadto powinny być zrywane ostrożnie.

Stopień rozwoju i stan gruszek muszą umożliwiać im:

- kontynuowanie procesu dojrzewania oraz osiągnięcie stopnia dojrzałości wymaganego w zależności od cech odmianowych,
- wytrzymanie transportu i przeładunku oraz
- dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

B. Klasyfikacja

Gruszki klasyfikowane są w trzech klasach określonych poniżej:

(i) klasa »ekstra«

Gruszki w tej klasie muszą być najwyższej jakości. Pod względem kształtu, wielkości i wybarwienia muszą mieć cechy charakterystyczne dla danej odmiany oraz całe szypułki.

Mięszak owoców musi być w idealnym stanie, a skórka wolna od szorstkich ordzawień⁽¹⁾. Gruszki muszą być wolne od wszelkich wad, z wyjątkiem bardzo nieznacznych uszkodzeń powierzchniowych, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd owocu, jego jakość, utrzymanie jakości oraz prezentację w opakowaniu.

Mięszak gruszek nie może być ziarnisty.

(ii) klasa I

Gruszki w tej klasie muszą być dobrej jakości. Pod względem kształtu, wielkości i wybarwienia, muszą mieć cechy charakterystyczne dla danej odmiany.

⁽¹⁾ Nie dotyczy odmian, dla których ordzawienie stanowi cechę charakterystyczną.

Miąższ owoców musi być w idealnym stanie, a skórka wolna od szorstkich ordzawień ⁽¹⁾.

Mogą jednak posiadać następujące nieznaczne wady, pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, utrzymanie jakości i prezentację w opakowaniu:

- nieznaczne wady kształtu,
- niewielkie wady rozwoju,
- nieznaczne wady wybarwienia,
- niewielkie wady skórki, które nie mogą przekraczać:
 - 2 cm długości w przypadku wad o podłużnym kształcie,
 - 1 cm² łącznej powierzchni w przypadku pozostałych wad, z wyjątkiem plam parcha gruszy i parcha jabłoni (*Venturia pirina* i *V. inaequalis*), których łączna powierzchnia nie może przekraczać 0,25 cm².
 - 1 cm² łącznej powierzchni w przypadku nieznacznego, nieodbarwionego obtłuczenia.

Szypułka może być lekko uszkodzona.

Miąższ gruszek nie może być ziarnisty.

(iii) *klasa II*

Do tej klasy zalicza się gruszki, które nie kwalifikują się do wyższych klas, ale spełniają określone powyżej wymagania minimalne.

Miąższ owoców nie może mieć większych wad.

Dopuszczalne są następujące wady, pod warunkiem że owoc zachowuje swoje podstawowe cechy pod względem jakości, jej utrzymania oraz wyglądu:

- wady kształtu,
- wady rozwoju,
- wady wybarwienia,
- niewielkie szorstkie ordzawienia ⁽¹⁾, wady skórki, które nie mogą przekraczać:
 - 4 cm długości w przypadku wad o podłużnym kształcie,
 - 2,5 cm² łącznej powierzchni w przypadku pozostałych wad, z wyjątkiem plam parcha gruszy i parcha jabłoni (*Venturia pirina* i *V. inaequalis*), których łączna powierzchnia nie może przekraczać 1 cm²,
 - 1 cm² łącznej powierzchni w przypadku nieznacznego, lekko odbarwionego obtłuczenia.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość określa się na podstawie maksymalnej średnicy przekroju poprzecznego.

Dla poszczególnych klas wymagane są następujące wielkości minimalne:

	Klasa »ekstra«	Klasa I	Klasa II
Odmiany wielkoowocowe ⁽¹⁾	60 mm	55 mm	55 mm
Pozostałe odmiany	55 mm	50 mm	45 mm

⁽¹⁾ Otwarty wykaz wielkoowocowych i letnich odmian gruszek znajduje się w dodatku do niniejszego rozporządzenia.

⁽¹⁾ Nie dotyczy odmian, dla których ordzawienie stanowi cechę charakterystyczną.

W wyjątkowych przypadkach, dla wymienionych w dodatku do niniejszej normy gruszek odmian letnich, dla przesyłek zebranych i wysyłanych między dniem 10 czerwca a dniem 31 lipca (włącznie) każdego roku nie ustanawia się wymogów dotyczących minimalnych wielkości.

Aby zapewnić jednorodność wielkości w opakowaniu, różnica między średnicami owoców w opakowaniu może wynosić do:

- 5 mm w przypadku owoców klasy »ekstra« oraz owoców klasy I i II, zapakowanych w rzędach i warstwach.
- 10 mm w przypadku owoców klasy I pakowanych luzem lub w opakowaniach detalicznych.

Dla owoców klasy II pakowanych luzem lub w opakowaniach detalicznych nie ma wymagań odnośnie jednorodności wielkości.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

W każdym opakowaniu dopuszcza się tolerancję jakości i wielkości dla produktów niespełniających wymagań wskazanej klasy.

A. Tolerancja jakości:

(i) *klasa »ekstra«*

5 % liczby lub wagi gruszek niespełniających wymagań tej klasy, lecz zgodnych z wymaganiami klasy I lub, wyjątkowo, mieszczących się w jej przedziale tolerancji.

(ii) *klasa I*

10 % liczby lub wagi gruszek niespełniających wymagań tej klasy, lecz spełniających wymagania klasy II lub, wyjątkowo, mieszczących się w jej przedziale tolerancji. Tolerancja nie obejmuje gruszek bez szypulek.

(iii) *klasa II*

10 % liczby lub wagi gruszek niespełniających wymagań tej klasy ani wymagań minimalnych, z wyjątkiem produktów z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia.

W granicach tej tolerancji dopuszcza się 2 % liczby lub wagi owoców, które wykazują następujące wady:

- nieznaczne uszkodzenia lub niezabliźnione pęknięcia,
- bardzo nieznaczne oznaki gnicia,
- obecność szkodników żerujących wewnątrz owocu lub uszkodzenia miąższu spowodowane przez szkodniki.

B. Tolerancja wielkości

Dla wszystkich klas:

10 % liczby lub wagi owoców odpowiadających wielkości bezpośrednio powyżej lub poniżej oznaczonej na opakowaniu, z maksymalnym dopuszczalnym odchyleniem 5 mm poniżej minimum dla najmniejszych gruszek.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI

A. Jednorodność

Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i obejmować wyłącznie gruszki tego samego pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości (jeżeli produkt jest sortowany wg wielkości) oraz tego samego stopnia dojrzałości.

W przypadku klasy »ekstra« wymóg jednorodności dotyczy również wybarwienia owoców.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. Pakowanie

Gruszki muszą być pakowane w sposób, który zapewni należyłą ochronę produktu.

Materiały użyte wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, która pozwala na uniknięcie jakichkolwiek, zewnętrznych lub wewnętrznych, uszkodzeń produktu. Dopuszcza się użycie materiałów, w szczególności papieru lub pieczętek, ze specyfikacją handlową, pod warunkiem że druk lub etykieta zostały wykonane z nietoksycznego tuszu lub kleju.

Opakowania muszą być wolne od wszelkich substancji obcych.

Nalepki przyklejane na każdym produkcie nie powinny po zdjęciu pozostawiać widocznych śladów kleju ani prowadzić do uszkodzeń skórki.

C. Prezentacja

Owoce klasy »ekstra« muszą być pakowane w rzędach i warstwach.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

Na każdym opakowaniu należy umieścić następujące informacje, zamieszczone po tej samej stronie, naniesione w sposób czytelny i trwały oraz widoczne z zewnątrz:

A. Identyfikacja

Nazwa i adres pakującego lub wysyłającego.

Zapis ten można zastąpić:

- dla wszystkich opakowań z wyjątkiem opakowań jednostkowych, oficjalnie wydanym lub zatwierdzonym oznaczeniem kodowym pakującego lub wysyłającego, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia »pakujący lub wysyłający« (lub odpowiednich skrótów),
- wyłącznie dla produktów paczkowanych, nazwą i adresem sprzedającego z siedzibą we Wspólnocie, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia: »zapakowane dla:« lub zapisem równoznacznym. W tym przypadku etykieta zawiera również oznaczenie kodowe pakującego lub wysyłającego. Sprzedawca udostępnia wszystkie informacje dotyczące znaczenia tego kodu uznane przez służby kontrolne za niezbędne.

B. Rodzaj produktu

- »gruszki«, jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz.
- nazwa odmiany.

C. Pochodzenie produktu

Kraj pochodzenia oraz, nieobowiązkowo, region uprawy lub krajowa, regionalna lub lokalna nazwa miejsca pochodzenia.

D. Specyfikacje handlowe

- klasa,
- wielkość lub, w przypadku owoców pakowanych w rzędach i warstwach, liczba sztuk.

Jeżeli identyfikacja odbywa się na podstawie wielkości, wyrażona jest:

- a) dla produktu podlegającego zasadom jednorodności, przez podanie minimalnej i maksymalnej średnicy,
- b) dla produktu niepodlegającego zasadom jednorodności, przez podanie średnicy najmniejszego owocu w opakowaniu z dopiskiem »i większe« lub równoznacznym określeniem lub, w stosownych przypadkach, przez podanie średnicy największego owocu w opakowaniu.

E. Znak kontroli urzędowej (nieobowiązkowo)

Nie jest konieczne zamieszczanie oznaczeń przewidzianych w pierwszym akapicie na opakowaniach zbiorczych, jeśli zawierają one wyłącznie opakowania detaliczne widoczne z zewnątrz i zawierające te oznaczenia. Opakowania nie powinny posiadać żadnych oznaczeń, które mogłyby wprowadzać w błąd. Jeśli opakowania znajdują się na paletach, szczegółowe informacje powinny być podane na etykietach umieszczonych w widocznym miejscu, co najmniej z dwóch stron palety.

Dodatek

1. Kryteria wielkości

L = Odmiany wielkoowocowe

SP = Gruszki odmian letnich, w odniesieniu do których dla przesyłek zebranych i wysłanych między dniem 10 czerwca a dniem 31 lipca (włącznie) każdego roku nie obowiązują wymogi dotyczące minimalnych wielkości.

2. Otwarty wykaz wielkoowocowych i letnich odmian gruszek klasyfikowanych według kryterium wielkości

Odmiany o mniejszych owocach oraz pozostałe odmiany, które nie zostały ujęte w wykazie mogą być wprowadzane do obrotu, o ile spełniają wymogi wielkości dla innych odmian określone w sekcji III normy.

Niektóre odmiany ujęte w poniższym wykazie mogą być wprowadzane do obrotu pod nazwami handlowymi, w stosunku do których wystąpiono z wnioskiem o ochronę znaku towarowego lub też została ona już przyznana na terenie jednego lub kilku państw. Tego typu nazwy handlowe nie są wymieniane w pierwszych dwóch kolumnach poniższej tabeli. Odniesienia do znanych znaków towarowych podano w trzeciej kolumnie jedynie tytułem informacji.

Odmiana	Synonimy	Nazwa handlowa	Rozmiar
Abbé Fétel	Abate Fétel		L
Abugo o Siete en Boca			SP
Akça			SP
Alka			L
Alsa			L
Amfora			L
Alexandrine Douillard			L
Bergamotten			SP
Beurré Alexandre Lucas	Lucas		L
Beurré Bosc	Bosc, Beurré d'Apremont, Empereur Alexandre, Kaiser Alexandre		L
Beurré Clairgeau			L
Beurré d'Arenberg	Hardenpont		L
Beurré Giffard			SP
Beurré précoce Morettini	Morettini		SP
Blanca de Aranjuez	Agua de Aranjuez, Espadona, Blanquilla		SP
Carusella			SP
Castell	Castell de Verano		SP
Colorée de juillet	Bunte Juli		SP
Comice rouge			L
Concorde			L
Condoula			SP

Odmiana	Synonimy	Nazwa handlowa	Rozmiar
Coscia	Ercolini		SP
Curé	Curato, Pastoren, Del cura de Ouro, Espadon de invierno, Bella de Berry, Lombardia de Rioja, Batall de Campana		L
D'Anjou			L
Dita			L
D. Joaquina	Doyenné de juillet		SP
Doyenné d'hiver	Winterdechant		L
Doyenné du comice	Comice, Vereinsdechant		L
Erika			L
Etrusca			SP
Flamingo			L
Forelle			L
Général Leclerc		Amber Grace™	L
Gentile			SP
Golden Russet Bosc			L
Grand champion			L
Harrow Delight			L
Jeanne d'Arc			L
Josephine			L
Kieffer			L
Leonardeta	Mosqueruela, Margallon, Colorada de Alcanadre, Leonarda de Magallon		SP
Lombacad		Cascade®	L
Moscarella			SP
Mramornaja	Mramornoje		L
Mustafabey			SP
Packham's Triumph	Williams d'Automne		L
Passe Crassane	Passa Crassana		L
Perita de San Juan			SP
Pérola			SP
Pitmaston	Williams Duchesse		L
Précoce de Trévoux	Trévoux		SP
Président Drouard			L
Rosemarie			L
Santa Maria	Santa Maria Morettini		SP

Odmiana	Synonimy	Nazwa handlowa	Rozmiar
Spadoncina	Agua de Verano, Agua de Agosto		SP
Taylors Gold			L
Triomphe de Vienne			L
Williams Bon Chrétien	Bon Chrétien, Bartlett, Williams, Summer Bartlett		L

CZĘŚĆ 7: NORMA HANDLOWA DLA TRUSKAWEK

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do odmian uprawnych truskawek wyhodowanych z rodzaju *Fragaria* L., które są dostarczane konsumentowi świeże, z wyłączeniem truskawek przeznaczonych do przetwórstwa przemysłowego.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymogów jakościowych dla truskawek, po ich przygotowaniu i zapakowaniu.

A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach jakości, z zastrzeżeniem szczególnych przepisów dla danej klasy i dopuszczalnej tolerancji, truskawki muszą być:

- całe,
- zdrowe, wyklucza się produkty z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
- czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
- o świeżym wyglądzie, ale niemyte,
- praktycznie wolne od szkodników,
- praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- z kielichem (z wyjątkiem poziomek); kielich i szypułka (jeżeli jest) muszą być świeże i zielone,
- wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
- wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

Truskawki powinny być zbierane delikatnie.

Muszą być wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe. Ich stopień rozwoju i stan muszą umożliwiać im:

- wytrzymanie transportu i przeładunku oraz
- dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

B. Klasyfikacja

Truskawki klasyfikowane są w trzech klasach określonych poniżej:

(i) klasa »ekstra«

Truskawki w tej klasie muszą być najwyższej jakości. Muszą mieć cechy charakterystyczne dla danej odmiany.

Muszą mieć połyskliwy wygląd, zgodnie z cechami charakterystycznymi danej odmiany.

Muszą być wolne od zanieczyszczenia ziemią.

Muszą być wolne od wszelkich wad, z wyjątkiem bardzo nieznacznych uszkodzeń powierzchniowych, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd produktu, jego jakość, utrzymanie jakości oraz prezentację w opakowaniu.

(ii) klasa I

Truskawki w tej klasie muszą być dobrej jakości. Pod względem wybarwienia i kształtu muszą mieć cechy charakterystyczne dla danej odmiany.

Mogą jednak posiadać następujące nieznaczne wady, pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, utrzymanie jakości i prezentację w opakowaniu:

- nieznaczne wady kształtu,
- białą powierzchnię, nie większą niż jedna dziesiąta powierzchni owocu,
- lekkie powierzchniowe odgniecenia.

Muszą być praktycznie wolne od zanieczyszczenia ziemią.

(iii) *klasa II*

Do tej klasy zalicza się truskawki, które nie kwalifikują się do wyższych klas, ale spełniają określone powyżej wymagania minimalne.

Dopuszczalne są następujące wady, pod warunkiem że truskawki zachowują swoje podstawowe cechy pod względem jakości, jej utrzymania oraz wyglądu:

- wady kształtu,
- biała powierzchnia, nie większa niż jedna piąta powierzchni owocu,
- nieznaczne suche odgniecenia, bez tendencji do powiększania się,
- nieznaczne ślady ziemi.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość określa się na podstawie największej średnicy przekroju poprzecznego.

Minimalna wielkość truskawek musi wynosić:

- klasa »ekstra«: 25 mm
- klasy I i II: 18 mm

Nie ma określonej minimalnej wielkości dla poziomek.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

W każdym opakowaniu dopuszcza się tolerancję jakości i wielkości dla produktów niespełniających wymagań wskazanej klasy.

A. Tolerancja jakości:

(i) *klasa »ekstra«*

5 % liczby lub wagi truskawek niespełniających wymagań tej klasy, lecz spełniających wymagania klasy I lub, wyjątkowo, mieszczących się w jej przedziale tolerancji. W ramach tych 5 % dopuszcza się nie więcej niż 2 % owoców zepsutych.

(ii) *klasa I*

10 % liczby lub wagi truskawek niespełniających wymagań tej klasy, lecz spełniających wymagania klasy II lub, wyjątkowo, mieszczących się w jej przedziale tolerancji. W ramach tych 10 % dopuszcza się nie więcej niż 2 % owoców zepsutych.

(iii) *klasa II*

10 % liczby lub wagi truskawek niespełniających wymagań tej klasy ani wymagań minimalnych, z wyjątkiem produktów z objawami gnicia, zepsucia lub wyraźnymi odgnieceniami, co czyni je niezdatnymi do spożycia. W ramach tych 10 % dopuszcza się nie więcej niż 2 % owoców zepsutych.

B. Tolerancja wielkości

Dla wszystkich klas: 10 % liczby lub wagi truskawek niespełniających wymagań, co do minimalnej wielkości.

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

Zawartość opakowania musi być jednorodna i obejmować wyłącznie truskawki tego samego pochodzenia, odmiany i jakości.

Truskawki w klasie »ekstra« – z wyjątkiem poziomek – muszą być szczególnie jednorodne pod względem stopnia dojrzałości, barwy i wielkości. Truskawki w klasie I mogą być mniej jednorodne pod względem wielkości.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. Pakowanie

Truskawki muszą być pakowane w sposób, który zapewni należyłą ochronę produktu.

Materiały użyte wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, która pozwala uniknąć jakichkolwiek, zewnętrznych lub wewnętrznych, uszkodzeń produktu. Dopuszcza się użycie materiałów, w szczególności papieru lub pieczętek, ze specyfikacją handlową, pod warunkiem że druk lub etykieta zostały wykonane z nietoksycznego tuszu lub kleju.

Owoce w klasie »ekstra« muszą być zaprezentowane szczególnie dobrze.

Opakowania muszą być wolne od wszelkich substancji obcych.

Nalepki przyklejane na każdym produkcie nie powinny po zdjęciu pozostawiać widocznych śladów kleju ani prowadzić do uszkodzeń skórki.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

Na każdym opakowaniu należy umieścić następujące informacje, zamieszczone po tej samej stronie, naniesione w sposób czytelny i trwały oraz widoczne z zewnątrz:

A. Identyfikacja

Nazwa i adres pakującego lub wysyłającego.

Zapis ten można zastąpić:

- dla wszystkich opakowań z wyjątkiem opakowań jednostkowych, oficjalnie wydanym lub zatwierdzonym oznaczeniem kodowym pakującego lub wysyłającego, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia »pakujący lub wysyłający« (lub odpowiednich skrótów),
- wyłącznie dla produktów paczkowanych, nazwą i adresem sprzedającego z siedzibą we Wspólnocie, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia: »zapakowane dla:« lub zapisem równoznacznym. W tym przypadku etykieta zawiera również oznaczenie kodowe pakującego lub wysyłającego. Sprzedawca udostępnia wszystkie informacje dotyczące znaczenia tego kodu uznane przez służby kontrolne za niezbędne.

B. Rodzaj produktu:

- »truskawki«, jeśli zawartość opakowania nie jest widoczna z zewnątrz.
- nazwa odmiany (nieobowiązkowo).

C. Pochodzenie produktu

Kraj pochodzenia oraz, nieobowiązkowo, region uprawy lub krajowa, regionalna lub lokalna nazwa miejsca pochodzenia.

D. Specyfikacje handlowe:

— klasa.

E. Znak kontroli urzędowej (nieobowiązkowo)

Nie jest konieczne zamieszczanie oznaczeń przewidzianych w pierwszym akapicie na opakowaniach zbiorczych, jeśli zawierają one wyłącznie opakowania detaliczne widoczne z zewnątrz i zawierające te oznaczenia. Opakowania nie powinny posiadać żadnych oznaczeń, które mogłyby wprowadzać w błąd. Jeśli opakowania znajdują się na paletach, szczegółowe informacje powinny być podane na etykietach umieszczonych w widocznym miejscu, co najmniej z dwóch stron palety.

CZĘŚĆ 8: NORMA HANDLOWA DLA PAPRYKI SŁODKIEJ

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do odmian uprawnych papryki słodkiej wyhodowanych z gatunku *Capsicum annuum* L. var. *annuum*, które są dostarczane konsumentowi świeże, z wyłączeniem papryki słodkiej przeznaczonej do przetwórstwa przemysłowego.

W zależności od kształtu rozróżnia się cztery typy handlowe:

- papryka słodka wydłużona (ostro zakończona),
- papryka słodka w kształcie graniastosłupa (tępo zakończona),
- papryka słodka w kształcie graniastosłupa (ze stożkowym zakończeniem),
- papryka słodka spłaszczona (papryka pomidorokształtna).

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymogów jakościowych dla papryki słodkiej po jej przygotowaniu i zapakowaniu.

A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach jakości, z zastrzeżeniem szczególnych przepisów dla danej klasy i dopuszczalnej tolerancji, papryka słodka musi być:

- cała,
- zdrowa, wyklucza się produkty z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
- czysta, praktycznie wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
- o świeżym wyglądzie,
- praktycznie wolna od szkodników,
- praktycznie wolna od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- prawidłowo wykształcona,
- wolna od uszkodzeń mrozowych,
- wolna od niezabliźnionych uszkodzeń,
- wolna od zgorzeli słonecznej (z wyjątkiem przypadków wymienionych w dziale B Nomenklatury Scalonej, ppkt (ii)),
- z szypułką,
- wolna od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
- wolna od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

Stopień rozwoju oraz stan papryki muszą umożliwiać jej:

- wytrzymanie transportu i przeładunku oraz
- dotarcie w zadowalającym stanie do miejsca przeznaczenia.

B. Klasyfikacja

Papryka słodka sklasyfikowana jest w dwóch klasach określonych poniżej:

(i) *klasa I*

Papryka w tej klasie musi być dobrej jakości. Pod względem stopnia rozwoju, kształtu i wybarwienia, ze szczególnym akcentem na stopień dojrzałości, musi mieć cechy charakterystyczne dla danej odmiany lub typu handlowego.

Papryka musi być:

- jędrna,
- praktycznie wolna od wad skórki.

Szypułka może być lekko uszkodzona lub obcięta z zachowanym nienaruszonym kielichem.

(ii) *klasa II*

Klasa ta obejmuje paprykę słodką, która nie kwalifikuje się do włączenia do klasy I, lecz spełnia wymogi minimalne określone powyżej.

Dopuszczalne są następujące wady, pod warunkiem że papryka zachowuje swoje podstawowe cechy pod względem jakości, jej utrzymania oraz wyglądu:

- wady kształtu i rozwoju,
- zgorzel słoneczna lub nieznaczone zabliznione uszkodzenia o długości nie większej niż 2 cm w przypadku wad podłużnych i łącznej powierzchni innych wad do 1 cm²,
- nieznaczone suche pęknięcia powierzchniowe, o łącznej długości nie większej niż 3 cm.

Papryka może być mniej jędrna, ale nie zwiędnięta.

Szypułka może być uszkodzona lub obcięta.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość papryki słodkiej określa się na podstawie średnicy w ramionach (szerokości). W przypadku papryki spłaszczonej (pomidorokształtnej) termin »szerokość« oznacza największą średnicę przekroju poprzecznego.

Dla papryki słodkiej sortowanej według wielkości różnica średnicy między największym i najmniejszym owocem w opakowaniu nie może przekraczać 20 mm.

Szerokość papryki nie może być mniejsza niż:

- dla papryki wydłużonej (ostro zakończony): 20 mm,
- dla papryki w kształcie graniastosłupa (tępo zakończony i ze stożkowym zakończeniem): 40 mm,
- dla papryki spłaszczonej (pomidorokształtnej): 55 mm.

Sortowanie według wielkości nie jest obowiązkowe dla klasy II, pod warunkiem dotrzymania minimalnych wielkości.

Wymagania dotyczące wielkości nie mają zastosowania do produktów miniaturowych ⁽¹⁾

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

W każdym opakowaniu dopuszcza się tolerancję jakości i wielkości dla produktów niespełniających wymagań wskazanej klasy.

⁽¹⁾ Produkt miniaturowy oznacza odmianę papryki słodkiej, uzyskaną w hodowli roślin lub za pomocą specjalnych technik upraw, wyłączając paprykę słodką odmian nieminiaturowych, nie w pełni rozwiniętą lub która nie osiągnęła odpowiedniej wielkości. Wszystkie pozostałe wymagania normy powinny zostać spełnione.

A. Tolerancja jakości(i) *klasa I*

10 % liczby lub wagi papryki słodkiej niespełniającej wymogów tej klasy, lecz spełniającej wymagania klasy II lub, wyjątkowo, mieszczącej się w jej przedziale tolerancji.

(ii) *klasa II*

10 % liczby lub wagi papryki słodkiej niespełniającej wymagań tej klasy ani wymagań minimalnych, z wyjątkiem produktów z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia.

B. Tolerancja wielkości(i) *klasa I*

10 % liczby lub wagi papryki słodkiej niespełniającej wymogów dotyczących w granicach odchylenia ± 5 mm, w tym nie więcej niż 5 % owoców papryki słodkiej o wymiarach poniżej określonej wielkości minimalnej.

(ii) *klasa II*

— *papryka słodka sortowana według wielkości*

10 % liczby lub wagi papryki słodkiej niespełniającej wymogów dotyczących wielkości w granicach odchylenia ± 5 mm, w tym nie więcej niż 5 % owoców papryki słodkiej o wymiarach poniżej określonej minimalnej wielkości.

— *papryka słodka niesortowana według wielkości*

5 % liczby lub wagi papryki słodkiej do 5 mm mniejszej od określonej wielkości minimalnej.

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

Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i obejmować wyłącznie paprykę słodką tego samego pochodzenia, odmiany lub typu handlowego, jakości, wielkości (jeżeli jest sortowana według wielkości) oraz, w przypadku klasy I, podobnego stopnia dojrzałości i wybarwienia.

Dopuszcza się mieszanie w jednym opakowaniu papryki słodkiej o różnej barwie, pod warunkiem że jest ona jednorodna pod względem pochodzenia, jakości, typu handlowego i wielkości (jeżeli produkt jest sortowany według wielkości).

Dopuszcza się mieszanie w opakowaniach detalicznych o wadze nieprzekraczającej 1 kg papryki słodkiej o różnej barwie lub różnych typów handlowych, pod warunkiem że są one jednorodne pod względem jakości, a dla każdej barwy lub danego typu handlowego – pod względem pochodzenia.

W przypadku produktów sortowanych według wielkości papryka słodka wydłużona powinna być wystarczająco jednorodna pod względem długości.

Miniaturowa papryka słodka powinna być względnie jednorodnej wielkości. Może być zmieszana z innymi miniaturowymi produktami o odmiennym rodzaju i pochodzeniu.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. Pakowanie

Papryka słodka musi być pakowana w sposób, który zapewni należyłą ochronę produktu.

Materiały użyte wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, która pozwala na uniknięcie jakichkolwiek, zewnętrznych lub wewnętrznych, uszkodzeń produktu. Dopuszcza się użycie materiałów, w szczególności papieru lub pieczętek, ze specyfikacją handlową, pod warunkiem że druk lub etykieta zostały wykonane z nietoksycznego tuszu lub kleju.

Opakowania muszą być wolne od wszelkich substancji obcych.

Nalepki przyklejane na każdym produkcie nie powinny po zdjęciu pozostawiać widocznych śladów kleju ani prowadzić do uszkodzeń skórki.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

Na każdym opakowaniu należy umieścić następujące informacje, zamieszczone po tej samej stronie, naniesione w sposób czytelny i trwały oraz widoczne z zewnątrz:

A. Identyfikacja

Nazwa i adres pakującego lub wysyłającego.

Zapis ten można zastąpić:

- dla wszystkich opakowań z wyjątkiem opakowań jednostkowych, oficjalnie wydanym lub zatwierdzonym oznaczeniem kodowym pakującego lub wysyłającego, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia »pakujący lub wysyłający« (lub odpowiednich skrótów),
- wyłącznie dla produktów paczkowanych, nazwą i adresem sprzedającego z siedzibą we Wspólnocie, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia: »zapakowane dla:« lub zapisem równoznacznym. W tym przypadku etykieta zawiera również oznaczenie kodowe pakującego lub wysyłającego. Sprzedawca udostępnia wszystkie informacje dotyczące znaczenia tego kodu uznane przez służby kontrolne za niezbędne.

B. Rodzaj produktu

Jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz:

- »papryka słodka«,
- barwa,
- rodzaj handlowy (»wydłużona«, »o kształcie graniastosłupa tępo zakończona«, »o kształcie graniastosłupa ze stożkowym zakończeniem«, »pomidorokształtna«) lub nazwa odmiany.

W przypadku opakowań zbiorczych lub detalicznych zawierających mieszankę różnych barw lub typów handlowych papryki słodkiej:

- »mieszanka papryk« lub równoznaczne określenie,
- jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz, barwy lub typy handlowe papryki słodkiej i liczba sztuk danej barwy lub typu handlowego.

C. Pochodzenie produktu

Kraj pochodzenia oraz, nieobowiązkowo, region uprawy lub krajowa, regionalna lub lokalna nazwa miejsca pochodzenia.

W przypadku opakowań detalicznych zawierających mieszankę papryki słodkiej różnych barw lub typów handlowych różnego pochodzenia wymagane jest umieszczenie nazwy każdego kraju pochodzenia przy nazwie danej barwy lub typu handlowego.

D. Specyfikacje handlowe

- klasa,
- wielkość (jeżeli produkt jest sortowany według wielkości) wyrażona minimalną i maksymalną średnicą bądź w stosownych przypadkach oznaczenie »niesortowana«,
- w stosownych przypadkach: »papryka mini«, »mała papryka« lub inne określenia właściwe dla miniaturowego produktu, w przypadku gdy w opakowaniu pomieszanych jest kilka rodzajów miniaturowych produktów, powinny zostać wymienione wszystkie produkty i ich poszczególne miejsca pochodzenia.

E. Znak kontroli urzędowej (nieobowiązkowo)

Nie jest konieczne zamieszczanie oznaczeń przewidzianych w pierwszym akapicie na opakowaniach zbiorczych, jeśli zawierają one wyłącznie opakowania detaliczne widoczne z zewnątrz i zawierające te oznaczenia. Opakowania nie powinny posiadać żadnych oznaczeń, które mogłyby wprowadzać w błąd. Jeśli opakowania znajdują się na paletach, szczególne informacje powinny być podane na etykietach umieszczonych w widocznym miejscu, co najmniej z dwóch stron palety.

CZĘŚĆ 9: HANDLOWA DLA WINOGRON STOŁOWYCH

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do odmian uprawnych winogron stołowych wyhodowanych z gatunku *Vitis vinifera* L., które są dostarczane konsumentowi świeże, z wyłączeniem winogron stołowych przeznaczonych do przetwórstwa przemysłowego.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymogów jakościowych dla winogron stołowych, po ich przygotowaniu i zapakowaniu.

A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach jakości, z zastrzeżeniem szczególnych przepisów dla danej klasy i dopuszczalnych tolerancji, grona i poszczególne jagody muszą być:

- zdrowe; wyklucza się produkty z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
- czyste, praktycznie wolne jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
- praktycznie wolne od szkodników,
- praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
- wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

Ponadto poszczególne jagody muszą być:

- całe,
- prawidłowo wykształcone,
- prawidłowo rozwinięte.

Przebarwienia spowodowane przez słońce nie stanowią wady.

Grona powinny być zrywane ostrożnie.

Zawartość ekstraktu refraktometrycznego soku gronowego powinna wynosić co najmniej:

- 12 ° Brix'a dla odmian Alphonse Lavallée, Cardinal oraz Victoria,
- 13 ° Brix'a dla wszystkich innych odmian pestkowych,
- 14 ° Brix'a dla wszystkich odmian bezpestkowych.

Dodatkowo, wszystkie odmiany muszą mieć zadawalający stosunek między zawartością cukru a kwasowością.

Stopień rozwoju oraz stan winogron stołowych muszą umożliwiać im:

- wytrzymanie transportu i przeładunku oraz
- dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

B. Klasyfikacja

Winogrona stołowe klasyfikowane są w trzech klasach określonych poniżej:

(i) *klasa »ekstra«*

Winogrona stołowe w tej klasie muszą być najwyższej jakości. Pod względem kształtu, rozwoju i wybarwienia, grona muszą mieć cechy charakterystyczne dla danej odmiany, uwzględniając region, z którego pochodzą i muszą być wolne od wad. Poszczególne jagody muszą być jędrne, mocno osadzone, równomiernie rozmieszczone w gronie i posiadać praktycznie nienaruszony charakterystyczny nalot.

(ii) *klasa I*

Winogrona stołowe w tej klasie muszą być dobrej jakości. Pod względem kształtu, rozwoju i wybarwienia grona muszą mieć cechy charakterystyczne dla danej odmiany, uwzględniając region, z którego pochodzą. Poszczególne jagody muszą być jędrne, mocno osadzone i posiadać możliwie nienaruszony charakterystyczny nalot. Ich rozmieszczenie może być mniej równomierne niż w przypadku winogron klasy »ekstra«.

Mogą jednak posiadać następujące nieznaczne wady, pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, utrzymanie jakości i prezentację w opakowaniu:

- nieznaczne wady kształtu,
- nieznaczne wady wybarwienia,
- bardzo nieznaczne odparzenia samej skórki spowodowane działaniem słońca.

(iii) *klasa II*

Do tej klasy zalicza się winogrona, które nie kwalifikują się do wyższych klas, ale spełniają określone powyżej wymagania minimalne.

Grona mogą wykazywać nieznaczne wady kształtu, stopnia rozwoju i wybarwienia, pod warunkiem, że nie wpływają one niekorzystnie na podstawowe cechy produktu danej odmiany, uwzględniając region, z którego pochodzą.

Poszczególne jagody muszą być wystarczająco jędrne i wystarczająco mocno osadzone oraz o ile to możliwe, nadal posiadać charakterystyczny nalot. Ich rozmieszczenie może być mniej równomierne niż w przypadku winogron klasy I.

Dopuszczalne są następujące wady, pod warunkiem że winogrona stołowe zachowują swoje podstawowe cechy pod względem jakości, jej utrzymania oraz wyglądu:

- wady kształtu,
- wady wybarwienia,
- nieznaczne odparzenia samej skórki spowodowane działaniem słońca,
- nieznaczne odgniecenia,
- nieznaczne wady skórki.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość określa się na podstawie wagi grona.

Następujące minimalne wielkości gron są określone odpowiednio dla winogron uprawianych pod osłonami i dla winogron uprawianych w gruncie, osobno dla odmian wielkoowocowych i drobnoowocowych.

	Winogrona stołowe uprawiane pod osłonami (jeśli podano na etykiecie)	Winogrona stołowe uprawiane w gruncie	
		Wszystkie odmiany oprócz odmian drobnoowocowych wymienionych w dodatku	Odmiany drobnoowocowe wymienione w dodatku
Klasa »ekstra«	300 g	200 g	150 g
Klasa I	250 g	150 g	100 g
Klasa II	150 g	100 g	75 g

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

W każdym opakowaniu dopuszcza się tolerancję jakości i wielkości dla produktów niespełniających wymagań wskazanej klasy.

A. Tolerancja jakości:

(i) *klasa »ekstra«*

5 % wagi mogą stanowić grona niespełniające wymagań tej klasy, lecz spełniające wymagania klasy I lub, wyjątkowo, mieszczące się w jej przedziale tolerancji.

(ii) *klasa I*

10 % wagi mogą stanowić grona niespełniające wymagań tej klasy, lecz spełniające wymagania klasy II lub, wyjątkowo, mieszczące się w jej przedziale tolerancji.

(iii) *klasa II*

10 % wagi mogą stanowić grona niespełniające wymagań tej klasy ani wymagań minimalnych, z wyjątkiem produktów z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia.

B. Tolerancja wielkości

(i) *klasa »ekstra« i klasa I*

10 % wagi gron niespełniających wymagań wielkości danej klasy, ale spełniających wymagania klasy bezpośrednio niższej.

(ii) *klasa II*

10 % wagi mogą stanowić grona niespełniające wymagań tej klasy wielkości, lecz ważące nie mniej niż 75 g.

(iii) *klasa »ekstra« oraz klasy I i II*

W każdym opakowaniu jednostkowym o wadze netto nieprzekraczającej 1 kg, dopuszcza się występowanie jednego grona o wadze poniżej 75 g, w celu dostosowania do wskazanej wagi, o ile spełnia ono wszystkie pozostałe wymagania wymienionej klasy.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI

A. Jednorodność

Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i obejmować jedynie grona tego samego pochodzenia, odmiany, jakości i stopnia dojrzałości.

Wymogu jednorodności odmiany i pochodzenia nie stosuje się do produktów prezentowanych w małych opakowaniach, o wadze nieprzekraczającej 1 kg.

W przypadku klasy »ekstra« grona muszą być mniej więcej jednakowej wielkości i wybarwienia.

W przypadku odmiany Chasselas dopuszczalne jest włączenie do każdego opakowania gron o różnym wybarwieniu do celów dekoracyjnych.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. Pakowanie

Winogrona stołowe muszą być pakowane w sposób, który zapewni należyłą ochronę produktu.

W przypadku klasy »ekstra« grona muszą być ułożone jednowarstwowo.

Materiały użyte wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, która pozwala uniknąć jakichkolwiek, zewnętrznych lub wewnętrznych, uszkodzeń produktu. Dopuszcza się stosowanie materiałów, w szczególności papieru lub pieczętek ze specyfikacją handlową, pod warunkiem że nadruki lub etykiety zostały wykonane przy użyciu nietoksycznego tuszu lub kleju.

Opakowania muszą być wolne od wszelkich substancji obcych, jakkolwiek dopuszczalne jest pozostawienie przy łodydze grona fragmentu łoży winorośli nie dłuższej niż 5 cm jako szczególnej formy prezentacji.

Nalepki przyklejane na każdym produkcie nie powinny po zdjęciu pozostawiać widocznych śladów kleju ani prowadzić do uszkodzeń skórki.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

Na każdym opakowaniu należy umieścić następujące informacje, zamieszczone po tej samej stronie, w sposób czytelny i trwałe oraz widoczny z zewnątrz:

A. Identyfikacja

Nazwa i adres pakującego lub wysyłającego.

Zapis ten można zastąpić:

- dla wszystkich opakowań z wyjątkiem opakowań jednostkowych, oficjalnie wydanym lub zatwierdzonym oznaczeniem kodowym pakującego lub wysyłającego, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia »pakujący lub wysyłający« (lub odpowiednich skrótów),
- wyłącznie dla produktów paczkowanych, nazwą i adresem sprzedającego z siedzibą we Wspólnocie, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia: »zapakowane dla:« lub zapisem równoznacznym. W tym przypadku etykieta zawiera również oznaczenie kodowe pakującego lub wysyłającego. Sprzedawca udostępnia wszystkie informacje dotyczące znaczenia tego kodu uznane przez służby kontrolne za niezbędne.

B. Rodzaj produktu

- »winogrona stołowe«, jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz,
- nazwa odmiany lub, w stosownych przypadkach, odmian,
- w stosownych przypadkach: »spod osłon«.

C. Pochodzenie produktu

Kraj (lub, w stosownych przypadkach, kraje) pochodzenia oraz, nieobowiązkowo, region uprawy lub krajowa, regionalna lub lokalna nazwa miejsca pochodzenia.

D. Specyfikacje handlowe

- klasa.

E. Znak kontroli urzędowej (nieobowiązkowo)

Nie jest konieczne zamieszczanie oznaczeń przewidzianych w pierwszym akapicie na opakowaniach zbiorczych, jeśli zawierają one wyłącznie opakowania detaliczne widoczne z zewnątrz i zawierające te oznaczenia. Opakowania nie powinny posiadać żadnych oznaczeń, które mogłyby wprowadzać w błąd. Jeśli opakowania znajdują się na paletach, szczegółowe informacje powinny być podane na etykietach umieszczonych w widocznym miejscu, co najmniej z dwóch stron palety.

Dodatek

Wyczerpujący wykaz odmian droбноowocowych

Odmiana	Inne spotykane nazwy danej odmiany
Admirable de Courtiller	Admirable, Csiri Csuri
Albillo	Acerba, Albuela, Blanco Ribera, Cagalon
Angelo Pirovano	I. Pirovano 2
Annamaria	I. Ubizzoni 4
Baltali	
Beba	Beba de los Santos, Eva
Catalanesca	Catalanesa, Catalana, Uva Catalana
Chasselas blanc	Chasselas doré, Fendant, Franceset, Franceseta, Gutedel, Krachgutedel, White van der Laan
Chasselas rouge	Roter Gutedel
Chelva	Chelva de Cebreros, Guareña, Mantuo, Villanueva
Ciminnita	Cipro bianco
Clairette	Blanquette, Malvoisie, Uva de Jijona
Colombana bianca	Verdea, Colombana de Peccioli
Dehlo	
Delizia di Vaprio	I. Pirovano 46 A
Exalta	
Flame Seedless	Red Flame
Gros Vert	Abbondanza, St Jeannet, Trionfo dell'Esposizione, Verdal, Trionfo di Gerusalemme
Jaoumet	Madeleine de St Jacques, Saint Jacques
Madeleine	Angevine, Angevine Oberlin, Madeleine Angevine Oberlin, Republicain
Mireille	
Molinera	Besgano, Castiza, Molinera gorda
Moscato d'Adda	Muscat d'Adda
Moscato d'Amburgo	Black Muscat, Hambro, Hamburg, Hamburski Misket, Muscat d'Hambourg, Moscato Preto
Moscato di Terracina	Moscato di Maccarese
CEillade	Black Malvoisie, Cinsaut, Cinsault, Ottavianello, Sinso
Panse precoce	Bianco di Foster, Foster's white, Sicilien
Perla di Csaba	Càbski Biser, Julski muskat, Muscat Julius, Perle de Csaba
Perlaut	
Perlette	
Pizzutello bianco	Aetonychi aspro, Coretto, Cornichon blanc, Rish Baba, Sperone di gallo, Teta di vacca

Odmiana	Inne spotykane nazwy danej odmiany
Precoce de Malingre	
Primus	I. Pirovano 7
Prunesta	Bermestia nera, Pergola rossa, Pergolese di Tivoli
Regina dei Vigneti	Königin der Weingärten, Muskat Szőlőskertek Kizalyneja, Szőlőskertek Kizalyneh, Rasaki ourgarias, Regina Villos, Reina de las Viñas, Reine des Vignes, I. Mathiasz 140, Queen of the Vineyards
Servant	Servan, Servant di Spagna
Sideritis	Sidiritis
Sultanines	Bidaneh, Kishmich, Kis Mis, Sultan, Sultana, Sultani, Cekirdesksiz, Sultanina bianca, Sultaniye, Thompson Seedless and mutations
Valenci blanc	Valensi, Valency, Panse blanche
Valenci noir	Planta Mula, Rucial de Mula, Valenci negro
Yapincak	

CZĘŚĆ 10: NORMA HANDLOWA DLA POMIDORÓW

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do odmian uprawnych pomidorów wyhodowanych z *Lycopersicon lycopersicum* (L.) Karsten ex Farw./*Lycopersicon esculentum* Mill., które są dostarczane konsumentowi świeże, z wyłączeniem pomidorów przeznaczonych do przetwórstwa przemysłowego.

Pomidory mogą być sklasyfikowane w czterech typach handlowych:

- »okrągłe«,
- »żebrowane«,
- »podłużne« lub »wydłużone«,
- pomidory »wiśniowe« (włącznie z pomidorami »koktajlowymi«).

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymogów jakościowych dla pomidorów, po ich przygotowaniu i zapakowaniu.

A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach jakości, z zastrzeżeniem szczególnych przepisów dla danej klasy i dopuszczalnych tolerancji, pomidory muszą być:

- całe,
- zdrowe; wyklucza się produkty z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
- czyste, praktycznie wolne jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
- o świeżym wyglądzie,
- praktycznie wolne od szkodników,
- praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
- wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

W przypadku pomidorów na gałązkach szypułki muszą być świeże, zdrowe, czyste i wolne od wszelkich liści i jakichkolwiek widocznych substancji obcych.

Stopień rozwoju oraz stan pomidorów muszą umożliwiać im:

- wytrzymanie transportu i przeładunku oraz
- dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

B. Klasyfikacja

Pomidory są klasyfikowane w trzech klasach określonych poniżej:

(i) klasa »ekstra«

Pomidory w tej klasie muszą być najwyższej jakości. Muszą mieć jędrny miąższ i cechy charakterystyczne dla danej odmiany pod względem kształtu, wyglądu i stopnia rozwoju.

Ich wybarwienie, zgodnie ze stopniem dojrzałości, musi odpowiadać wymaganiom określonym w pkt A akapit ostatni powyżej.

Nie mogą one mieć »zielonych piątek« i innych wad z wyjątkiem bardzo nieznacznych wad powierzchniowych, pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, utrzymanie jakości i prezentację w opakowaniu.

(ii) *klasa I*

Pomidory w tej klasie muszą być dobrej jakości. Muszą być wystarczająco jędrne i charakterystyczne dla danej odmiany.

Nie mogą one mieć pęknięć i widocznych »zielonych piątek«. Mogą jednak posiadać następujące nieznaczne wady, pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, utrzymanie jakości i prezentację w opakowaniu:

- nieznaczne wady kształtu i rozwoju,
- nieznaczne wady wybarwienia,
- nieznaczne wady skórki,
- bardzo nieznaczne odgniecenia.

Pomidory »żebrowane« mogą mieć ponadto:

- zablźnione pęknięcia nie dłuższe niż 1 cm,
- niezbyt duże wypukłości,
- małą nieskorkowaciałą narośl,
- skorkowacenie blizny słupkowej o powierzchni do 1 cm²,
- delikatną bliznę słupkową o wydłużonym kształcie (przypominającą szew), ale nie dłuższą niż dwie trzecie największej średnicy owocu.

(iii) *klasa II*

Do tej klasy zalicza się pomidory, które nie kwalifikują się do wyższych klas, ale spełniają określone powyżej wymagania minimalne.

Pomidory muszą być wystarczająco jędrne (ale mogą być mniej jędrne niż pomidory klasy I) i nie mogą mieć niezablźnionych pęknięć.

Dopuszczalne są następujące wady, pod warunkiem że pomidory zachowują swoje podstawowe cechy pod względem jakości, jej utrzymania oraz wyglądu:

- wady kształtu, rozwoju i wybarwienia,
- wady skórki lub odgniecenia, pod warunkiem że owoc nie jest poważnie uszkodzony,
- zablźnione pęknięcia nie dłuższe niż 3 cm dla pomidorów okrągłych, żebrowanych lub podłużnych.

Pomidory »żebrowane« mogą wykazywać ponadto:

- większe wypukłości niż dopuszczono w klasie I, ale bez zniekształceń,
- narośl,
- skorkowacenie blizny słupkowej o powierzchni nieprzekraczającej 2 cm²,
- delikatną bliznę słupkową o wydłużonym kształcie (przypominającą szew).

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość określa się na podstawie największej średnicy przekroju poprzecznego. Poniższych przepisów nie stosuje się w odniesieniu do pomidorów »wiśniowych«.

A. Minimalna wielkość

Dla pomidorów zakwalifikowanych do klasy »ekstra« oraz klas I i II minimalną wielkość określa się następująco:

- 35 mm dla pomidorów »okrągłych« i »żebrowanych«,
- 30 mm dla pomidorów »podłużnych«.

B. Skala wielkości

Pomidory są klasyfikowane zgodnie z następującą skalą wielkości:

- 30 mm i więcej, ale poniżej 35 mm ⁽¹⁾,
- 35 mm i więcej, ale poniżej 40 mm,
- 40 mm i więcej, ale poniżej 47 mm,
- 47 mm i więcej, ale poniżej 57 mm,
- 57 mm i więcej, ale poniżej 67 mm,
- 67 mm i więcej, ale poniżej 82 mm,
- 82 mm i więcej, ale poniżej 102 mm,
- 102 mm i więcej.

Przestrzeganie skali wielkości jest obowiązkowe w odniesieniu do pomidorów klasy »ekstra« i klasy I.

Skali wielkości nie stosuje się do pomidorów na gałązkach.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

W każdym opakowaniu dopuszcza się tolerancję jakości i wielkości dla produktów niespełniających wymagań wskazanej klasy.

A. Tolerancja jakości

(i) klasa »ekstra«

5 % liczby lub wagi pomidorów niespełniających wymagań tej klasy, lecz spełniających wymagania klasy I lub, wyjątkowo, mieszczących się w jej przedziale tolerancji.

(ii) klasa I

- 10 % liczby lub wagi pomidorów niespełniających wymagań tej klasy, lecz spełniających wymagania klasy II lub, wyjątkowo, mieszczących się w jej przedziale tolerancji,
- w przypadku pomidorów na gałązkach 5 % liczby lub wagi pomidorów po oderwaniu od gałązki.

(iii) klasa II

- 10 % liczby lub wagi pomidorów, niespełniających wymagań tej klasy ani wymagań minimalnych, z wyjątkiem produktów z objawami gnicia, zepsucia lub wyraźnie odgniecionych, co czyni je niezdatnymi do spożycia,

⁽¹⁾ Tylko dla pomidorów »podłużnych«.

— w przypadku pomidorów na gałązkach 10 % liczby lub wagi pomidorów po oderwaniu od gałązki.

B. Tolerancja wielkości

Dla wszystkich klas: 10 % liczby lub wagi pomidorów odpowiadających wielkości bezpośrednio powyżej lub poniżej oznaczonej na opakowaniu, przy czym minimalna dopuszczalna wielkość wynosi 33 mm dla pomidorów »okrągłych« i »żebrowanych« oraz 28 mm dla pomidorów »podłużnych«.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI

A. Jednorodność

Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i obejmować wyłącznie pomidory tego samego pochodzenia, odmiany lub typu handlowego, jakości i wielkości (jeżeli produkt jest sortowany według wielkości).

Stopień dojrzałości i wybarwienie pomidorów klasy »ekstra« i klasy I muszą być praktycznie jednorodne. Dodatkowo długość pomidorów »podłużnych« powinna być wystarczająco jednorodna.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. Pakowanie

Pomidory muszą być pakowane w taki sposób, który zapewni należyłą ochronę produktu.

Materiały użyte wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, która pozwala uniknąć jakichkolwiek, zewnętrznych lub wewnętrznych, uszkodzeń produktu. Dopuszcza się użycie materiałów, w szczególności papieru lub pieczętek, ze specyfikacją handlową, pod warunkiem że druk lub etykieta zostały wykonane z nietoksycznego tuszu lub kleju.

Opakowania muszą być wolne od wszelkich substancji obcych.

Nalepki przyklejane na każdym produkcie nie powinny po zdjęciu pozostawiać widocznych śladów kleju ani prowadzić do uszkodzeń skórki.

C. Prezentacja

Pomidory mogą być prezentowane w następujący sposób:

- (i) jako pojedyncze owoce z/lub bez kielicha i krótkiej szypułki,
- (ii) na gałązkach, tzn. pomidory są prezentowane w postaci całego grona lub jego części, każde grono lub jego część zawiera co najmniej następującą liczbę owoców:
 - trzy owoce (dwa owoce, jeżeli paczkowane), lub
 - w przypadku pomidorów »wiśniowych« na gałązkach sześć owoców (cztery owoce, jeżeli paczkowane).

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

Na każdym opakowaniu należy umieścić następujące informacje, zamieszczone po tej samej stronie, w sposób czytelny i trwały oraz widoczny z zewnątrz:

A. Identyfikacja

Nazwa i adres pakującego lub wysyłającego.

Zapis ten można zastąpić:

- dla wszystkich opakowań z wyjątkiem opakowań jednostkowych, oficjalnie wydanym lub zatwierdzonym oznaczeniem kodowym pakującego lub wysyłającego, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia »pakujący lub wysyłający« (lub odpowiednich skrótów),

- wyłącznie dla produktów paczkowanych, nazwą i adresem sprzedającego z siedzibą we Wspólnocie, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia: »zapakowane dla:« lub zapisem równoznacznym. W tym przypadku etykieta zawiera również oznaczenie kodowe pakującego lub wysyłającego. Sprzedawca udostępnia wszystkie informacje dotyczące znaczenia tego kodu uznane przez służby kontrolne za niezbędne.

B. Rodzaj produktu

- »pomidory« lub »pomidory na gałązkach« oraz ich typ handlowy, jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz. Informacja taka musi być zawsze zamieszczana w przypadku pomidorów »wiśniowych« (lub »koktajlowych«), zarówno na gałązkach jak i pojedynczych,
- nazwa odmiany (nieobowiązkowo).

C. Pochodzenie produktu

kraj pochodzenia i fakultatywnie region uprawy lub narodowa, regionalna lub lokalna nazwa miejsca uprawy.

D. Specyfikacje handlowe

- klasa,
- wielkość z podaniem minimalnej i maksymalnej średnicy (jeżeli produkt jest sortowany według wielkości) lub określenie »niesortowane«, w stosownych przypadkach,
- minimalna zawartość cukru mierzona refraktometrem i wyrażona w stopniach Brix'a (nieobowiązkowo).


E. Znak kontroli urzędowej (nieobowiązkowo)

Nie jest konieczne zamieszczanie oznaczeń przewidzianych w pierwszym akapicie na opakowaniach zbiorczych, jeśli zawierają one wyłącznie opakowania detaliczne widoczne z zewnątrz i zawierające te oznaczenia. Opakowania nie powinny posiadać żadnych oznaczeń, które mogłyby wprowadzać w błąd. Jeśli opakowania znajdują się na paletach, szczegółowe informacje powinny być podane na etykietach umieszczonych w widocznym miejscu, co najmniej z dwóch stron palety.”

ZAŁĄCZNIK II

„ZAŁĄCZNIK II

WZÓR WYMIENIONY W ART. 11 UST. 1

	Wspólnotowa norma handlowa dla owoców i warzyw Nr (zatwierdzonego handlowca) (państwo członkowskie)“
---	--

ZAŁĄCZNIK III

„ZAŁĄCZNIK III

ŚWIADECTWO ZGODNOŚCI ZE WSPÓLNOTOWYMI NORMAMI HANDLOWYMI DLA OWOCÓW
I WARZYW OKREŚLONE W ART. 11, 12 i 12a

1. Handlowiec		Świadectwo zgodności ze wspólnotowymi normami handlowymi dla świeżych owoców i warzyw	
		Nr	
		(świadectwo wyłącznie do użytku organów kontrolnych)	
2. Pakujący wskazany na opakowaniu (jeśli nie jest to handlowiec)		3. Organ kontrolny	
		4. Miejsce kontroli/kraj pochodzenia ⁽¹⁾	5. Region lub kraj przeznaczenia
6. Identyfikator środków transportu		7.	
		<input type="checkbox"/> rynek wewnętrzny <input type="checkbox"/> przywóz <input type="checkbox"/> wywóz	
8. Opakowania (liczba i rodzaj)	9. Rodzaj produktu (odmiana, jeśli określa ją norma)	10. Klasa jakości	11. Waga netto w kg
-			
-			
12. Przesyłka, której dotyczy niniejszy dokument spełnia wymagania norm handlowych Wspólnoty obowiązujących w momencie jego wystawienia.			
.....			
Przewidywany urząd celny: Miejsce i data wystawienia:			
Ważne do (data):			
Inspektor (nazwisko drukowanymi literami):			
Podpis		Pieczęć właściwego organu	
13. Uwagi			

(1) Jeśli towary są przedmiotem ponownego wywozu, należy podać ich pochodzenie w rubryce 9."

ZAŁĄCZNIK IV

„ZAŁĄCZNIK VI

Metody kontroli wymienione w art. 20 ust. 1

Uwaga: Poniższe metody kontroli opierają się na zaleceniach przewodnika na temat wprowadzania w życie kontroli jakości świeżych owoców i warzyw, przyjętego w ramach systemu OECD dotyczącego stosowania międzynarodowych norm na owoce i warzywa.

1. DEFINICJE**1.1. Opakowanie**

Oddzielnie zapakowana część partii wraz z zawartością. Funkcją opakowania jest ułatwienie przeładunku i transportu szeregu jednostek sprzedaży, produktów luzem lub odpowiednio ułożonych, w celu uniknięcia ich uszkodzenia w czasie przeładunku i transportu. Nie uznaje się za opakowania kontenerów do transportu drogowego, kolejowego i lotniczego.

1.2. Opakowanie detaliczne

Oddzielnie zapakowana część partii. Funkcją opakowania detalicznego jest uformowanie w miejscu zakupu jednostki sprzedaży przeznaczonej dla użytkownika końcowego lub konsumenta.

1.2a Produkty paczkowane

Produkty paczkowane są formą opakowań detalicznych, gdzie opakowanie osłania produkt spożywczy całkowicie lub jedynie częściowo, ale w taki sposób, że zawartość nie może zostać zmieniona bez uprzedniego otwarcia lub zmiany opakowania. Nie uznaje się za produkty paczkowane pojedynczych sztuk pokrytych folią ochronną.

1.3. Przesyłka

Ilość produktu, która ma być sprzedana przez danego handlowca, stwierdzona w czasie kontroli i określona w dokumencie. Przesyłka może składać się z jednego lub kilku rodzajów produktu: może zawierać jedną lub kilka partii świeżych lub suszonych owoców lub warzyw.

1.4. Partia

Ilość produktu, która w czasie kontroli w jednym miejscu, posiada podobne cechy w odniesieniu do:

- pakującego lub wysyłającego,
- kraju pochodzenia,
- rodzaju produktu,
- klasy produktu,
- wielkości (jeżeli produkt jest sortowany według wielkości),
- odmiany lub typu handlowego (zgodnie z odpowiednimi zapisami normy),
- rodzaju opakowania i prezentacji.

Jeśli w czasie kontroli zgodności przesyłek (zgodnie z definicją w punkcie 1.3) rozróżnienie partii lub prezentacji poszczególnych partii jest trudne, wszystkie partie określonej przesyłki można traktować jako jedną partię, jeżeli są one podobne pod względem rodzaju produktu, podmiotu wysyłającego, kraju pochodzenia, klasy i odmiany lub typu handlowego, o ile jest to przewidziane w odpowiedniej normie handlowej.

1.5. Próbką

Doraźne pobranie próbek zbiorczych z partii w czasie kontroli zgodności.

1.6. Próbką pierwotna

W przypadku produktu pakowanego opakowanie wybrane losowo z partii, a w przypadku produktu luzem (bezpośrednio ładowanego na pojazd lub jego wydzieloną część) pewna ilość produktu wybrana losowo z partii.

1.7. Próbką zbiorcza

Kilka próbek pierwotnych pobranych z danej partii, które powinny być reprezentatywne a zatem, których ilość jest wystarczająca do oceny partii według wszystkich kryteriów.

1.8. Próbką wtórna

Równoważna ilość produktu wybrana losowo z próbki pierwotnej.

W przypadku orzechów paczkowanych próbka wtórna powinna ważyć od 300 g do 1 kg. Jeżeli próbka pierwotna składa się z opakowań zbiorczych zawierających opakowania detaliczne, próbkę wtórną stanowi jedno lub kilka opakowań detalicznych, które razem ważą co najmniej 300 g.

W przypadku innych produktów paczkowanych próbka wtórna powinna składać się z 30 sztuk o ile waga netto opakowania nie przekracza 25 kg i nie zawiera ono żadnych opakowań detalicznych. W niektórych przypadkach, a mianowicie kiedy próbka pierwotna zawiera nie więcej niż 30 sztuk, oznacza to, że należy przeprowadzić kontrolę całej zawartości opakowania.

1.9. Próbką złożona (wyłącznie produkty suszone)

Próbka złożona stanowi mieszankę wszystkich próbek wtórnych w próbce zbiorczej, o wadze co najmniej 3 kg. Produkty w próbce złożonej powinny być równomiernie wymieszane.

1.10. Próbką zredukowana

Ilość produktu pobrana losowo z próbki zbiorczej lub złożonej, której wielkość jest ograniczona do minimalnej ilości umożliwiającej ocenę z punktu widzenia niektórych konkretnych kryteriów.

Jeżeli metoda kontroli zniszczy produkt, wielkość zredukowanej próbki nie przekracza 10 % próbki zbiorczej pobranej wstępnie do kontroli lub, w przypadku orzechów w łupinach, 100 orzechów wybranych z próbki złożonej. W przypadku drobnych suchych lub suszonych produktów (np. 100 g zawiera więcej niż 100 sztuk) zredukowana próbka nie przekracza 300 g.

Dla potrzeb oceny pod względem stopnia rozwoju lub dojrzałości pobieranie próbek powinno zostać wykonane zgodnie z metodami opisanymi w wytycznych do obiektywnych testów jakości owoców i warzyw oraz produktów suchych i suszonych (Guidance on Objective Tests to Determine Quality of Fruit and Vegetables and Dry and Dried Produce (<http://www.oecd.org/agr/fv>)).

Z próbki zbiorczej lub złożonej można pobrać wiele zredukowanych próbek celem przeprowadzenia kontroli zgodności partii pod względem różnych kryteriów.

2. **WDROŻENIE KONTROLI ZGODNOŚCI**

2.1. Uwaga ogólna

Kontrola zgodności odbywa się poprzez ocenę próbek pobranych losowo z różnych miejsc partii, która ma być skontrolowana. Opiera się ona na założeniu, że jakość próbek jest reprezentatywna dla jakości partii.

2.2. Miejsce kontroli

Kontrola zgodności może zostać przeprowadzona podczas operacji pakowania, w punkcie wysyłki, podczas transportu, w miejscu docelowym, na każdym etapie handlu detalicznego.

W przypadkach gdy organ kontrolny nie prowadzi kontroli zgodności we własnych lokalach posiadacz powinien umożliwić przeprowadzenie ich.

2.3. Identyfikacja partii lub uzyskanie ogólnego wrażenia na temat przesyłki

Identyfikację partii przeprowadza się na podstawie ich znakowania lub innych kryteriów, takich jak oznaczenia ustanowione zgodnie z dyrektywą Rady 89/396/EWG ⁽¹⁾. W odniesieniu do przesyłek składających się z kilku partii, konieczne jest, aby inspektor uzyskał ogólne wrażenie na temat danej przesyłki na podstawie dokumentów towarzyszących lub zgłoszeń dotyczących tych przesyłek. Następnie inspektor określa, na ile prezentowane partie odpowiadają informacjom zawartym w tych dokumentach.

Jeżeli produkt ma być lub został załadowany na środek transportu, do identyfikacji danej przesyłki służy numer rejestracyjny tego środka transportu.

2.4. Prezentacja produktu

Inspektor decyduje, które opakowania mają zostać skontrolowane. Procedura powinna obejmować prezentację przez operatora próbki zbiorczej, jak również dostarczenie wszystkich informacji koniecznych do identyfikacji przesyłki lub partii.

Jeżeli wymagane są próbki zredukowane lub próbki wtórne, są one wyodrębniane z próbki zbiorczej przez inspektora.

2.5. Kontrola fizyczna:

— zatwierdzenie rodzaju opakowania i prezentacji:

Opakowanie, łącznie z materiałem wykorzystanym do opakowania, sprawdza się pod kątem jego przydatności i czystości w stosunku do odpowiednich norm handlowych. W przypadku produktu paczkowanego dokonuje się tego za pomocą próbek pierwotnych, a dla wszystkich pozostałych produktów na podstawie ładunku pojazdu. Jeżeli dopuszczalne są jedynie niektóre rodzaje opakowań lub prezentacji, inspektor sprawdza, czy zostały one użyte.

— Sprawdzenie znakowania:

Inspektor sprawdza, czy produkt jest oznakowany zgodnie z odpowiednią normą handlową. Obejmuje to sprawdzenie precyzyjności znakowania lub zakresu wymaganych zmian.

W przypadku produktu paczkowanego dokonuje się tego za pomocą próbek pierwotnych, a dla wszystkich pozostałych produktów na podstawie dokumentacji załączonej do palety lub ładunku pojazdu.

Owoców i warzyw pojedynczo zawiniętych w folię nie uznaje się za paczkowane środki spożywcze w rozumieniu dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady i niekoniecznie należy je znakować zgodnie z normami handlowymi. W tego rodzaju przypadkach foliowe opakowanie jednostkowe może być uznane za zwykłą ochronę delikatnych produktów.

— Sprawdzenie zgodności produktu:

Inspektor określa wielkość próbki zbiorczej w taki sposób, aby móc ocenić daną partię. Wybiera losowo opakowania, które mają być poddane kontroli, lub w przypadku produktu luzem, te miejsca partii, w których pobiera się próbki jednostkowe.

Należy zwrócić uwagę, żeby pobieranie próbek nie wpływało niekorzystnie na jakość produktu.

Uszkodzonych opakowań nie wykorzystuje się jako części próbki zbiorczej. Powinny być one odłożone na bok i mogą, gdy to konieczne, podlegać oddzielnemu badaniu i sprawozdaniu.

W każdym przypadku, gdy partię wykazuje się jako niezadowolającą lub należy zbadać ryzyko niezgodności produktu z normą handlową próbka zbiorcza powinna zawierać następujące ilości:

Produkt pakowany	
Liczba opakowań w partii	Liczba opakowań do pobrania (próbki pierwotne)
do 100	5
od 101 do 300	7
od 301 do 500	9

⁽¹⁾ Dz.U. L 186 z 30.6.1989, s. 21.

Produkt pakowany	
Liczba opakowań w partii	Liczba opakowań do pobrania (próbki pierwotne)
od 501 do 1 000	10
powyżej 1 000	15 (minimum)

Produkty luzem (ładowane bezpośrednio na pojazd lub jego wydzieloną część)	
Wielkość partii w kg lub liczba pęczków w partii	Ilość próbek pierwotnych w kg lub liczba pęczków
do 200	10
od 201 do 500	20
od 501 do 1 000	30
od 1 001 do 5 000	60
powyżej 5 000	100 (minimum)

W przypadku ciężkich owoców i warzyw (sztuk ważących powyżej 2 kg) próbki pierwotne powinny składać się z co najmniej pięciu sztuk. W przypadku partii zawierających mniej niż 5 opakowań lub o masie mniejszej niż 10 kg kontrola obejmuje całą partię.

Jeżeli po przeprowadzeniu kontroli inspektor stwierdza, że podjęcie decyzji nie jest możliwe, może przeprowadzić następną kontrolę i przedstawić wynik ogólny jako średnią z dwóch kontroli.

2.6. Kontrola produktu

W przypadku produktu paczkowanego próbki pierwotne wykorzystywane są do sprawdzenia ogólnego wyglądu produktów, prezentacji, czystości opakowań oraz etykietowania. We wszystkich pozostałych przypadkach kontrolę przeprowadza się na podstawie partii lub ładunku pojazdu.

Do kontroli zgodności produkt musi zostać całkowicie wyjęty z opakowania. Inspektor odstąpić od tego jedynie jeżeli pobrane zostały próbki złożone.

Kontrola jednorodności, spełnienia minimalnych wymagań, klas jakości oraz wielkości przeprowadzana jest na podstawie próbki zbiorczej lub próbki złożonej i z uwzględnieniem zaleceń przewodników opublikowanych przez OECD na temat systemu dotyczącego stosowania międzynarodowych norm na owoce i warzywa (<http://www.oecd.org/agr/fv>).

Jeśli zostaną wykryte wady, inspektor ustala jaki odsetek produktu nie odpowiada normie, w ujęciu ilościowym lub wagowym.

Wady zewnętrzne sprawdzane są na podstawie próbki zbiorczej lub złożonej. Spełnienie niektórych kryteriów w zakresie stopnia rozwoju lub dojrzałości bądź występowania lub braku wad wewnętrznych, można sprawdzić na podstawie próbek zredukowanych. Kontrolę na podstawie próbki zredukowanej stosuje się przede wszystkim jeżeli metoda kontroli niszczy wartość handlową produktu.

Spełnienie kryteriów w zakresie stopnia rozwoju lub dojrzałości sprawdzane jest zgodnie z metodami opisanymi w wytycznych do obiektywnych testów jakości owoców i warzyw oraz produktów suchych i suszonych (<http://www.oecd.org/agr/fv>).

2.7. Sprawozdanie z wyników kontroli

Dokumenty wymienione w art. 12a wystawia się w stosownych przypadkach.

Jeżeli stwierdza się wady, handlowiec lub jego przedstawiciel informowani są na piśmie o wadach, odsetku produktu, który wykazuje niezgodność oraz o przyczynach zastrzeżeń. Handlowiec lub jego przedstawiciel informowani są o możliwości uzyskania zgodności produktu z normą poprzez zmianę znakowania.

Jeżeli stwierdza się wady w produkcie, wskazana zostaje część partii niezgodna z normą.

2.8. Spadek wartości spowodowany przeprowadzeniem kontroli zgodności

Po kontroli zgodności próbka zbiorcza/złożona jest oddawana do dyspozycji handlowca lub jego przedstawiciela.

Organ kontrolny nie jest zobowiązany do przekazania z powrotem elementów próbki zbiorczej/złożonej zniszczonych w czasie kontroli.”
