



2023/2429

3.11.2023

ROZPORZĄDZENIE DELEGOWANE KOMISJI (UE) 2023/2429

z dnia 17 sierpnia 2023 r.

uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do norm handlowych dotyczących sektora owoców i warzyw, niektórych przetworów owocowych i warzywnych oraz sektora bananów oraz uchylające rozporządzenie Komisji (WE) nr 1666/1999 oraz rozporządzenia wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 i (UE) nr 1333/2011

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 75 ust. 2, art. 76 ust. 4 i art. 89,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Rozporządzeniem (UE) nr 1308/2013 ustanowiono wspólną organizację rynków rolnych, która obejmuje m.in. sektor owoców i warzyw, sektor przetworów owocowych i warzywnych oraz sektor bananów. Rozporządzenie to upoważnia również Komisję do przyjmowania aktów delegowanych i wykonawczych w sprawie norm handlowych dotyczących tych sektorów lub produktów.
- (2) Rozporządzeniem wykonawczym Komisji (UE) nr 543/2011 ⁽²⁾ ustanowiono szczegółowe zasady w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw poprzez ustanowienie norm handlowych dla wszystkich świeżych owoców i warzyw oraz szczegółowych przepisów dotyczących kontroli zgodności z tymi normami handlowymi. Rozporządzeniem wykonawczym Komisji (UE) nr 1333/2011 ⁽³⁾ ustanowiono normy handlowe dotyczące bananów, zasady weryfikacji zgodności z tymi normami handlowymi i wymogi dotyczące powiadomień w sektorze bananów. Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1666/1999 ⁽⁴⁾ ustanowiono szczegółowe zasady w odniesieniu do minimalnych cech handlowych niektórych odmian suszonych winogron. Rozporządzenia te przyjęto na podstawie rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1234/2007 ⁽⁵⁾. Rozporządzenie (WE) nr 1234/2007 zostało następnie zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1308/2013, które zawiera uprawnienia opierające się na ramach prawnych dotyczących uprawnień wprowadzonych Traktatem z Lizbony.
- (3) Aby zharmonizować i uprościć przepisy dotyczące norm handlowych, kontroli zgodności i powiadomień dotyczących wyżej wymienionych sektorów, uwzględnić zmiany niezbędne w świetle doświadczeń oraz dostosować przepisy do uprawnień przewidzianych w rozporządzeniu (UE) nr 1308/2013, należy je połączyć w jeden zestaw przepisów zawarty w rozporządzeniu delegowanym i rozporządzeniu wykonawczym oraz uchylić rozporządzenie (WE) nr 1666/1999 i rozporządzenia wykonawcze (UE) nr 543/2011 i (UE) nr 1333/2011.

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

⁽²⁾ Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz.U. L 157 z 15.6.2011, s. 1).

⁽³⁾ Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 1333/2011 z dnia 19 grudnia 2011 r. ustanawiające normy handlowe dotyczące bananów, zasady weryfikacji zgodności z tymi normami handlowymi i wymogi dotyczące powiadomień w sektorze bananów (Dz.U. L 336 z 20.12.2011, s. 23).

⁽⁴⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1666/1999 z dnia 28 lipca 1999 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 2201/96 w odniesieniu do minimalnych cech handlowych niektórych odmian suszonych winogron (Dz.U. L 197 z 29.7.1999, s. 32).

⁽⁵⁾ 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) (Dz.U. L 299 z 16.11.2007, s. 1).

- (4) W art. 75 ust. 1 lit. b), c) i d) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 uprawniono Komisję do wprowadzenia norm handlowych odpowiednio dla owoców i warzyw, przetworzonych produktów z owoców i warzyw oraz dla bananów. Zgodnie z art. 76 ust. 1 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 owoce i warzywa, które mają zostać sprzedane konsumentowi jako produkty świeże, mogą być wprowadzane do obrotu tylko, jeżeli mają solidną i właściwą jakość handlową oraz jeżeli wskazano państwo pochodzenia. Aby zapewnić zharmonizowane wykonanie wymienionego przepisu, należy szczegółowo określić i ustanowić ogólną normę handlową dla wszystkich świeżych owoców i warzyw.
- (5) Należy utrzymać szczegółowe normy handlowe w odniesieniu do owoców i warzyw, do których stosuje się art. 76 ust. 1 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, ze względu na ocenę ich znaczenia, i w szczególności uwzględnić produkty, które nadal są przedmiotem największego obrotu pod względem wartości, jak wynika z danych zawartych w referencyjnej bazie danych Eurostatu Comext, zawierającej szczegółowe statystyki na temat międzynarodowego handlu towarami.
- (6) Przetwory owocowe i warzywne oraz dojrzewające banany nie są objęte art. 76 ust. 1 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 ani szczegółową normą handlową. Oznaczanie pochodzenia jest jednak istotne i konieczne z punktu widzenia konsumentów w kontekście komunikatu Komisji z dnia 20 maja 2020 r. zatytułowanego „Strategia »od pola do stołu« na rzecz sprawiedliwego, zdrowego i przyjaznego dla środowiska systemu żywnościowego”⁽⁶⁾ (strategia „Od pola do stołu”), a także ma na celu umożliwienie konsumentom dokonywania świadomych i zrównoważonych wyborów żywieniowych i w związku z tym powinno być obowiązkowe również w przypadku takich produktów przeznaczonych do bezpośredniego spożycia po przejściu prostych operacji, takich jak suszenie lub dojrzewanie.
- (7) Biorąc pod uwagę szeroką gamę odmian bananów wprowadzanych do obrotu w Unii oraz praktyk handlowych, należy utrzymać minimalne normy dla niedojrzałych zielonych bananów. Należy jednak dostosować normę handlową dotyczącą bananów do Kodeksu Żywnościowego i rozszerzyć ją na większą liczbę odmian, aby uniknąć niepotrzebnych barier w handlu. W celu ograniczenia marnotrawienia żywności i strat żywności w kontekście strategii „Od pola do stołu”, w szczególności poprzez zwiększenie elastyczności porcjowania, należy usunąć wymóg dotyczący minimum czterech paluszków w ręczce lub kiści, określony w Kodeksie Żywnościowym. W świetle zamierzonych celów należy zezwolić państwom członkowskim produkującym banany na stosowanie norm krajowych na ich terytorium w odniesieniu do ich własnej produkcji, pod warunkiem że przepisy te nie są sprzeczne z normami unijnymi i nie utrudniają swobodnego obrotu bananami w Unii.
- (8) Należy wziąć pod uwagę fakt, że warunki produkcji na Maderze, Azorach, w Algarve, na Wyspach Kanaryjskich, na Krecie, w Lakonii i na Cyprze są utrudnione ze względu na warunki klimatyczne. W związku z tym zdarza się, że banany produkowane na tych obszarach geograficznych nie rozwijają się do minimalnej długości określonej w normie międzynarodowej. W takich przypadkach takie banany powinny być dopuszczone do obrotu.
- (9) Aby zapobiec niepotrzebnym barierom handlowym, w przypadku gdy należy wprowadzić szczegółowe normy handlowe dla poszczególnych produktów, normy te powinny być zgodne z normami przyjętymi przez Europejską Komisję Gospodarczą Organizacji Narodów Zjednoczonych (EKG/ONZ). W przypadku gdy nie przyjęto szczegółowej normy handlowej na szczeblu Unii, produkty uznaje się za zgodne z ogólną normą handlową, jeżeli posiadacz jest w stanie wykazać zgodność tych produktów z odpowiednią normą EKG/ONZ.
- (10) Aby uwzględnić strategię „Od pola do stołu” i interesy konsumentów, normy handlowe dla wszystkich sektorów objętych niniejszym rozporządzeniem powinny utrzymać wymogi wysokiej jakości zgodnie z konsensusem międzynarodowym i jednocześnie zachęcać do alternatywnych zastosowań w celu uniknięcia strat i marnotrawienia żywności w przypadku braku zgodności z normą. Powinno to dotyczyć wszystkich produktów, które nie spełniają wymogów klasy II norm handlowych EKG ONZ, ale są nadal jadalne. W związku z tym należy przewidzieć zwolnienia ze stosowania norm handlowych w przypadku niektórych produktów przeznaczonych do przetworzenia lub sprzedawanych przez producenta bezpośrednio konsumentom.

⁽⁶⁾ COM(2020) 381 final.

- (11) Niektóre produkty z owoców i warzyw mogą posiadać cechy, które nie są zgodne z obowiązującymi normami handlowymi. Niemniej tradycyjna uprawa i lokalna konsumpcja tych produktów może być dobrze ugruntowana. Aby zagwarantować możliwość wprowadzania do obrotu na miejscu produktów uznanych za zdadne do spożycia przez społeczności lokalne, ale niezgodnych z unijnymi normami handlowymi, produkty te powinny być zwolnione z unijnych norm handlowych, chyba że zwolnienie to może uniemożliwić lub zakłócić konkurencję na znacznej części rynku wewnętrznego lub zagrozić swobodnemu handlowi lub osiągnięciu któregośkolwiek z celów określonych w art. 39 Traktatu.
- (12) W przypadku kilku produktów z owoców i warzyw można odstąpić od norm handlowych w celu zmniejszenia obciążeń administracyjnych zarówno dla handlowców, jak i dla organów przeprowadzających kontrole zgodnie z art. 76 ust. 4 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013. Niemniej jednak oznaczanie pochodzenia jest konieczne z punktu widzenia konsumentów i zgodne z kierunkami polityki strategii „Od pola do stołu” w celu zapewnienia konsumentom większej ilości informacji, dlatego, aby umożliwić konsumentom dokonywanie bardziej świadomych wyborów, w przypadku takich produktów oznaczanie państwa pochodzenia powinno być obowiązkowe.
- (13) Należy uprościć normy handlowe odnoszące się do produktów przeznaczonych na darowizny, aby zmniejszyć obciążenie administracyjne podmiotów gospodarczych, nie obniżając jakości. O ile produkt jest wyraźnie oznakowany w celu poinformowania, że jest przeznaczony na darowizny, inne rodzaje oznakowania powinny być opcjonalne. W celu ochrony beneficjenta darowizny produkt taki powinien być jednak zgodny z ogólną normą handlową dotyczącą jakości.
- (14) Aby zapewnić prawidłowe i skuteczne przeprowadzanie kontroli, faktury i dokumenty towarzyszące, inne niż przeznaczone dla konsumentów, powinny zawierać określone podstawowe informacje zawarte w normach handlowych.
- (15) Szczegółowe informacje wymagane zgodnie z normami handlowymi powinny być wyraźnie widoczne na opakowaniu lub etykiecie. Aby zapobiec oszustwom i wprowadzaniu konsumentów w błąd, należy zapewnić konsumentom dostęp do szczegółowych informacji wymaganych zgodnie z normami handlowymi zanim dokonają zakupu; dotyczy to także sprzedaży na odległość, która – jak pokazuje doświadczenie – stwarza ryzyko oszustw i pozbawienia konsumentów ochrony zapewnianej przez normy.
- (16) Aby uniknąć wprowadzania konsumentów w błąd w odniesieniu do klasy, szczegółowe informacje wymagane na etapie sprzedaży detalicznej nie powinny zawierać takich określeń jak „najwyższa jakość”, „premium” lub podobnych sformułowań, które nie są uregulowane jako określenia rzeczywistej jakości produktu; nie wyklucza to możliwości podania innych informacji, takich jak „transport lotniczy” lub podobnych informacji faktycznych, które nie wprowadzają konsumenta w błąd.
- (17) Aby uniknąć wprowadzania konsumentów w błąd co do pochodzenia produktów, oznaczenie państwa pochodzenia powinno być lepiej widoczne niż oznaczenie państwa, w którym produkt zapakowano.
- (18) W odpowiedzi na zapotrzebowanie niektórych konsumentów coraz powszechniejsze na rynku stają się opakowania zawierające mieszanki różnych produktów lub gatunków produktów objętych niniejszym rozporządzeniem. Uczciwe praktyki handlowe wymagają, aby produkty lub gatunki produktów sprzedawane w tym samym opakowaniu charakteryzowały się jednorodną jakością. W przypadku produktów, w odniesieniu do których nie zostały przyjęte normy unijne, można to zapewnić przez odwołanie się do przepisów ogólnych. Należy zatem ustanowić wymogi w zakresie etykietowania mieszanek różnych produktów lub gatunków produktów w tym samym opakowaniu. Wspomniane wymogi powinny być mniej rygorystyczne niż te ustanowione w normach handlowych, ponieważ etykietowanie mieszanek jest bardziej uciążliwe, a stosowanie rygorystycznych wymogów może utrudniać wprowadzanie tych produktów do obrotu.
- (19) Przywóz owoców i warzyw z państw trzecich powinien odpowiadać normom handlowym lub normom im równoważnym. W związku z tym należy określić warunki, na jakich można uznać, że produkty przywożone do Unii mają równoważny poziom zgodności z unijnymi normami handlowymi.
- (20) Aby dać podmiotom gospodarczym i administracjom krajowym wystarczająco dużo czasu na dostosowanie się do zmian wprowadzonych niniejszym rozporządzeniem, niniejsze rozporządzenie powinno mieć zastosowanie od dnia 1 stycznia 2025 r.

- (21) Biorąc pod uwagę istotny związek między uprawnieniami zawartymi w rozporządzeniu (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do przepisów dotyczących norm handlowych, minimalnych wymogów jakościowych dla produktów sektora owoców i warzyw oraz zgodności przywożonych produktów z unijnymi normami handlowymi, należy ustanowić te przepisy w tym samym akcie delegowanym,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

ROZDZIAŁ I

PRZEPISY WSTĘPNE

Artykuł 1

Przedmiot i zakres stosowania

1. W niniejszym rozporządzeniu ustanawia się przepisy uzupełniające rozporządzenie (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do norm handlowych, o których mowa w art. 75 ust. 1 wspomnianego rozporządzenia, minimalnych wymogów dotyczących wprowadzania do obrotu produktów sektora owoców i warzyw przeznaczonych do sprzedaży jako produkty świeże, o których mowa w art. 76 tego rozporządzenia, oraz zgodności przywożonych produktów z unijnymi normami handlowymi, o których mowa w art. 89 tego rozporządzenia.
2. Niniejsze rozporządzenie ma zastosowanie do następujących sektorów i produktów:
 - a) sektor owoców i warzyw, o którym mowa w art. 1 ust. 2 lit. i) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013;
 - b) owoce suszone objęte kodami CN 0804 20 90, 0806 20 i ex 0813 wymienione w części X załącznika I do wyżej wymienionego rozporządzenia;
 - c) banany objęte kodem CN 0803 90 10, wymienione w części XI załącznika I do wyżej wymienionego rozporządzenia.
3. Do celów niniejszego rozporządzenia państwo pochodzenia produktu ustala się zgodnie z art. 60 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 952/2013 ⁽⁷⁾.

ROZDZIAŁ II

NORMY HANDLOWE

Artykuł 2

Ogólna norma handlowa dotycząca owoców i warzyw, o których mowa w art. 1 ust. 2 lit. a)

1. Ogólną normę handlową dotyczącą owoców i warzyw, o których mowa w art. 1 ust. 2 lit. a), stanowią wymogi określone w art. 76 ust. 1 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.

Owoce i warzywa, o których mowa w art. 1 ust. 2 lit. a), są zgodne z tą ogólną normą handlową, chyba że podlegają szczególnej normie handlowej.

Szczegóły ogólnej normy handlowej określone są w części A załącznika I do niniejszego rozporządzenia.

2. Jeżeli posiadacz owoców i warzyw, o których mowa w ust. 1, jest w stanie wykazać zgodność produktów z dowolnymi mającymi zastosowanie normami przyjętymi przez Europejską Komisję Gospodarczą Organizacji Narodów Zjednoczonych (EKG/ONZ), wspomniane produkty uznaje się za zgodne z ogólną normą handlową, o której mowa w ust. 1.

⁽⁷⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 952/2013 z dnia 9 października 2013 r. ustanawiające unijny kodeks celny (Dz.U. L 269 z 10.10.2013, s. 1).

3. Do celów niniejszego artykułu „posiadacz” oznacza każdą osobę fizyczną lub prawną, która fizycznie posiada dane produkty lub wystawia je na sprzedaż na odległość lub za pomocą dowolnych środków cyfrowych.

Artykuł 3

Oznaczenie pochodzenia niektórych przetworów owocowych i warzywnych oraz dojrzewających bananów

Następujące produkty opatrzone są oznaczeniem państwa pochodzenia:

- a) owoce suszone objęte kodem CN ex 0813, zgodne z definicją w części X załącznika I do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013;
- b) figi suszone objęte kodem CN 0804 20 90;
- c) winogrona suszone objęte kodem CN 0806 20;
- d) dojrzewające banany objęte kodem CN 0803 90 10 i będące efektem dojrzewania na terytorium Unii.

Artykuł 4

Szczegółowe normy handlowe dotyczące owoców i warzyw oraz bananów

1. Następujące produkty lub sektory są zgodne ze szczegółowymi normami handlowymi określonymi w części B załącznika I:

- a) jabłka;
- b) owoce cytrusowe;
- c) owoce 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;
- k) banany.

2. Do celów ust. 1 lit. k) zastosowanie mają poniższe warunki:

- a) szczegółową normę handlową dla sektora bananów określono w załączniku I część B część 11 w odniesieniu do bananów odmian wymienionych w dodatku do tego załącznika, z wyjątkiem bananów przeznaczonych do przetworzenia. Powyższą normę handlową stosuje się do bananów pochodzących z państw trzecich na etapie dopuszczenia do obrotu, bananów pochodzących z Unii na etapie ich pierwszego wyładunku w Unii oraz świeżych bananów dostarczanych konsumentowi w regionie produkcji na etapie opuszczania pakowni.
- b) szczegółowa norma handlowa, o której mowa w lit. a), nie wpływa na zastosowanie na późniejszych etapach obrotu przepisów krajowych, które:
 - (i) nie utrudniają swobodnego obrotu bananami pochodzącymi z państw trzecich oraz z pozostałych regionów Unii, i są zgodne z normą handlową, o której mowa w akapicie pierwszym; oraz
 - (ii) nie są niezgodne z normą handlową, o której mowa w akapicie pierwszym.

Artykuł 5

Wyjątki od stosowania norm handlowych i zwolnienia z ich stosowania

1. W drodze odstępstwa od art. 76 ust. 2 i 3 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013:
 - a) nie jest wymagane przestrzeganie norm handlowych w odniesieniu do następujących produktów:
 - (i) produkty wyraźnie oznakowane określeniami „przeznaczone do przetworzenia” lub „przeznaczone na paszę dla zwierząt” lub innym równoznacznym sformułowaniem, które są:
 - przeznaczone na potrzeby przetwórstwa przemysłowego lub
 - przeznaczone do sprzedaży detalicznej konsumentom na ich własny użytek i przeznaczone do przetworzenia przez tych konsumentów lub
 - przeznaczone do przygotowania produktów, o których mowa w lit. b) pkt (xvii) niniejszego ustępu lub
 - przeznaczone na paszę dla zwierząt lub do innych celów niezwywnościowych;
 - (ii) produkty sprzedawane przez producenta bezpośrednio konsumentom na własny użytek w ich gospodarstwie lub na danym obszarze produkcyjnym określonym przez właściwy organ:
 - na lokalnym rynku w miejscu zastrzeżonym wyłącznie dla producentów lub
 - w drodze dostawy bezpośredniej.
 - (iii) produkty wprowadzane do obrotu jako kielki jadalne, uzyskane w wyniku kiełkowania nasion roślin zaklasyfikowanych jako owoce i warzywa wymienione w wykazie w części IX załącznika I do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013;
 - (iv) produkty z określonego regionu sprzedawane w handlu detalicznym w danym regionie w przypadku ugruntowanej tradycyjnej konsumpcji lokalnej lub w wyjątkowych i należycie uzasadnionych przypadkach, z zastrzeżeniem warunków określonych w ust. 4 niniejszego artykułu;
 - b) nie jest wymagane przestrzeganie norm handlowych w odniesieniu do następujących produktów, z wyjątkiem oznaczenia państwa pochodzenia, jak określono w art. 76 ust. 1 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013:
 - (i) grzyby nieuprawne objęte kodami CN ex 0709 51 do ex 0709 56 i 0709 59;
 - (ii) kapary objęte kodem CN 0709 99 40;
 - (iii) migdały gorzkie objęte kodem CN 0802 11 10;
 - (iv) migdały bez łupin objęte kodem CN 0802 12;
 - (v) orzechy leszczyny bez łupin objęte kodem CN 0802 22;
 - (vi) orzechy włoskie bez łupin objęte kodem CN 0802 32;
 - (vii) pistacje bez łupin objęte kodem CN 0802 52;
 - (viii) orzechy makadamia bez łupin objęte kodem CN 0802 62;
 - (ix) orzechy sosny objęte kodem CN 0802 92;
 - (x) pecan objęte kodem CN 0802 99 10;
 - (xi) pozostałe orzechy objęte kodem CN 0802 99 90;
 - (xii) plantany suszone objęte kodem CN 0803 10 90;
 - (xiii) owoce cytrusowe suszone objęte kodem CN ex 0805;
 - (xiv) mieszanki z orzechów tropikalnych objęte kodem 0813 50 31,
 - (xv) mieszanki z pozostałych orzechów objęte kodem 0813 50 39;
 - (xvi) szafran objęty kodem CN 0910 20;

- (xvii) produkty sklasyfikowane jako owoce i warzywa i wymienione w części IX załącznika I do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, poddane jakiegokolwiek obróbce wykraczającej poza zakres przycinania wskazany w mającej zastosowanie normie szczegółowej EKG ONZ lub które nie są nienaruszone w rozumieniu ogólnej normy handlowej i są gotowe do bezpośredniego spożycia w stanie świeżym lub gotowanym.
- c) w przypadku darowizny innej niż bezpłatna dystrybucja objęta porozumieniami i decyzjami, o których mowa w art. 222 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 lub wspierana w ramach programów operacyjnych na podstawie art. 52 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2021/2115 ⁽⁸⁾, produkty objęte niniejszym rozporządzeniem muszą być zgodne z ogólną normą handlową, z wyjątkiem przepisów dotyczących oznakowania, pod warunkiem że są wyraźnie oznakowane słowami „przeznaczone na darowiznę” lub równoważnym oznakowaniem.
2. Na zasadzie odstępstwa od art. 76 ust. 2 i 3 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 nie wymaga się, aby następujące produkty były zgodne z normami handlowymi na danym obszarze produkcji określonym przez dane państwo członkowskie, w tym w przypadku gdy ten obszar produkcji jest obszarem transnarodowym określonym przez zainteresowane państwa członkowskie:
- a) produkty sprzedane lub dostarczone przez producenta do punktów przygotowania i pakowania lub do magazynów lub wysłane z tego gospodarstwa do tego rodzaju punktów;
- b) produkty wysłane z magazynów do punktów przygotowania i pakowania;
- c) produkty pochodzenia unijnego, które nie spełniają norm handlowych określonych w niniejszym rozporządzeniu ze względu na „siłę wyższą” ⁽⁹⁾, która umożliwia państwom członkowskim podjęcie decyzji, że produkty te mogą być wprowadzane do obrotu na ich terytorium na warunkach przez nie określonych.
3. W celu zastosowania odstępstw przewidzianych w ust. 1 lit. a) pkt (i) i (ii) oraz w lit. c) i ust. 2 handlowcy przedstawiają właściwemu organowi państwa członkowskiego dowody, że produkty objęte tymi odstępstwami spełniają warunki określone w tych ustępach, w szczególności w odniesieniu do ich zamierzonego zastosowania.
4. Handlowcy mogą stosować odstępstwo przewidziane w ust. 1 lit. a) pkt (iv), jeżeli państwa członkowskie przyjęły wcześniej przepisy umożliwiające zwolnienie takich produktów. Przepisy takie nie mogą uniemożliwiać lub zakłócać konkurencji na znacznej części rynku wewnętrznego, zagrażać swobodnemu handlowi lub osiągnięciu któregośkolwiek z celów określonych w art. 39 Traktatu. Państwa członkowskie niezwłocznie powiadamiają Komisję o przepisach, które przyjęły w tym zakresie. Komisja informuje pozostałe państwa członkowskie o każdym powiadomieniu o takich przepisach.
5. Powiadomienia, o których mowa w ust. 2 lit. c) i w ust. 4, przekazywane są zgodnie z rozporządzeniem delegowanym Komisji (UE) 2017/1183 ⁽¹⁰⁾.

Artykuł 6

Szczegółowe informacje w całym łańcuchu dostaw

1. Szczegółowe informacje wymagane na podstawie przepisów dotyczących oznakowania ustanowionych w załączniku I są przedstawione czytelnie w widocznym miejscu na jednej stronie opakowania w formie nieusuwalnego nadruku umieszczonego bezpośrednio na opakowaniu albo na etykiecie, która stanowi integralną część opakowania lub jest trwale do niego przymocowana, i nie wprowadzają w błąd.

⁽⁸⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2021/2115 z dnia 2 grudnia 2021 r. ustanawiające przepisy dotyczące wsparcia planów strategicznych sporządzanych przez państwa członkowskie w ramach wspólnej polityki rolnej (planów strategicznych WPR) i finansowanych z Europejskiego Funduszu Rolniczego Gwarancji (EFRG) i z Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich (EFRROW) oraz uchylające rozporządzenia (UE) nr 1305/2013 i (UE) nr 1307/2013 (Dz.U. L 435 z 6.12.2021, s. 1).

⁽⁹⁾ Zawiadomienie Komisji C(88) 1696 dotyczące „siły wyższej” w europejskim prawie rolnym (Dz.U. C 259 z 6.10.1988, s. 10).

⁽¹⁰⁾ Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2017/1183 z dnia 20 kwietnia 2017 r. uzupełniające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1307/2013 i (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do powiadamiania Komisji o informacjach i dokumentach (Dz.U. L 171 z 4.7.2017, s. 100).

2. W przypadku towarów wysyłanych luzem lub ładowanych bezpośrednio na środek transportu, szczegółowe informacje, o których mowa w ust. 1, są zamieszczane w dokumencie towarzyszącym lub w dokumencie umieszczonym w widocznym miejscu w środku transportu.
3. W przypadku umów zawieranych na odległość w rozumieniu art. 2 pkt 7 dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2011/83/UE ⁽¹⁾ szczegółowe informacje, w tym dane dotyczące pojedynczego państwa pochodzenia produktu, który jest faktycznie oferowany do sprzedaży, są dostępne przed dokonaniem zakupu.
4. Faktury i dokumenty towarzyszące, z wyjątkiem rachunków przeznaczonych dla konsumentów, wskazują nazwę oraz państwo 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.
5. Możliwość etykietowania pochodzenia regionalnego lub lokalnego, o którym mowa w załączniku I część B, pozostaje bez uszczerbku dla ochrony przyznanej niektórym oznaczeniom geograficznym na podstawie rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹²⁾.

Artykuł 7

Szczegółowe informacje na etapie sprzedaży detalicznej

1. Na etapie sprzedaży detalicznej szczegółowe informacje wymagane na mocy niniejszego rozporządzenia są czytelne i dobrze widoczne. Produkty mogą być wystawione na sprzedaż, pod warunkiem że detalista umieści w widocznym miejscu w pobliżu produktu czytelne, szczegółowe informacje dotyczące państwa pochodzenia oraz, w stosownych przypadkach, klasy produktu, jego wielkości, odmiany lub typu handlowego w sposób pozwalający uniknąć wprowadzenia konsumenta w błąd.

Uwzględnianie dodatkowych określeń sugerujących lepszą/wyższą jakość jest zabronione. W szczególności etykieta nie może zawierać żadnego określenia jakości, z wyjątkiem informacji określonych w wymogu dotyczącym oznakowania określonym w załączniku I.

W przypadku wskazania państwa, w którym znajduje się pakujący lub wysyłający, lub gdy wskazana odmiana przywołuje miejsce, litery, którymi zapisuje się państwo pochodzenia, są większe i bardziej widoczne niż litery, którymi zapisuje się państwo, w którym znajduje się pakujący i/lub wysyłający oraz odmianę, jeżeli są różne.

2. W przypadku produktów, które są opakowane w rozumieniu rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 ⁽¹³⁾, oprócz wszystkich informacji wymaganych na mocy norm handlowych, masę netto podaje się zgodnie z przepisami określonymi w powyższym rozporządzeniu.

Artykuł 8

Mieszanki

1. Można wprowadzać do obrotu opakowania o masie netto nie większej niż 10 kg, zawierające mieszanki różnych produktów lub gatunków produktów objętych niniejszym rozporządzeniem, pod warunkiem że:
 - a) produkty lub gatunki produktów są jednakowej jakości i każdy z nich spełnia wymagania odpowiedniej szczegółowej normy handlowej lub – w przypadku, gdy dla danego produktu szczegółowa norma handlowa nie istnieje – mające zastosowanie wymagania ogólnej normy handlowej;

⁽¹⁾ Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady 2011/83/UE z dnia 25 października 2011 r. w sprawie praw konsumentów, zmieniająca dyrektywę Rady 93/13/EWG i dyrektywę 1999/44/WE Parlamentu Europejskiego i Rady oraz uchylająca dyrektywę Rady 85/577/EWG i dyrektywę 97/7/WE Parlamentu Europejskiego i Rady (Dz.U. L 304 z 22.11.2011, s. 64).

⁽²⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1).

⁽³⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz.U. L 304 z 22.11.2011, s. 18).

- b) opakowanie jest etykietowane zgodnie z niniejszym rozporządzeniem i mającymi zastosowanie przepisami rozporządzenia (UE) nr 1169/2011; oraz
- c) mieszanka różnych produktów nie powoduje wprowadzania konsumenta w błąd.

2. Wymogi ust. 1 lit. a) nie mają zastosowania do produktów wchodzących w skład mieszanki, które nie są produktami sektorów owoców i warzyw, owoców suszonych ani bananów, o których mowa w art. 1.

3. Jeżeli produkty wchodzące w skład mieszanki różnych produktów lub gatunków produktów objętych niniejszym rozporządzeniem pochodzą z więcej niż jednego państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, nazwy państw pochodzenia można zastąpić odpowiednio jednym z poniższych określeń:

- a) „UE”;
- b) „spoza UE”;
- c) „UE i spoza UE”.

ROZDZIAŁ III

NORMY HANDLOWE DOTYCZĄCE PRODUKTÓW PRZYWOŻONYCH

Artykuł 9

Warunki uznawania produktów przywożonych za posiadające równoważny poziom zgodności

1. W odniesieniu do sektora, o którym mowa w art. 1 ust. 2 lit. a), na wniosek państwa trzeciego Komisja może zatwierdzić kontrole zgodności z normami handlowymi przeprowadzane przez to państwo trzecie przed przywozem do Unii.
2. Zatwierdzenie, o którym mowa w ust. 1, może zostać udzielone państwom trzecim, w których spełniane są unijne normy handlowe lub przynajmniej normy równoważne, w przypadku produktów wywożonych do Unii zgodnie z art. 8 ust. 2 rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2023/2430 ⁽¹⁴⁾.
3. Zatwierdzenie ma zastosowanie jedynie do produktów pochodzących z danego kraju trzeciego i może być ograniczone do niektórych produktów.
4. W celu uzyskania zatwierdzenia, o którym mowa w ust. 1, organy kontrolne państw trzecich odpowiedzialne za kontrole zgodności z normami handlowymi muszą:
 - a) być organami rządowymi lub organami oficjalnie uznanymi przez właściwy organ państwa trzeciego;
 - b) zapewniać wystarczające gwarancje i dysponować niezbędnym personelem, wyposażeniem i obiektami do przeprowadzania kontroli zgodnie z metodami, o których mowa w art. 10 ust. 1 rozporządzenia wykonawczego (UE) 2023/2430 lub metodami równoważnymi.

⁽¹⁴⁾ Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2023/2430 z dnia 17 sierpnia 2023 r. ustanawiające przepisy dotyczące kontroli zgodności z normami handlowymi w odniesieniu do sektora owoców i warzyw, niektórych przetworów owocowych i warzywnych oraz sektora bananów (Dz. U. L, 2023/2430, 3.11.2023, ELI link: http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2023/2430/oj).

ROZDZIAŁ IV

PRZEPISY KOŃCOWE

Artykuł 10

Uchylenia

Rozporządzenie (UE) nr 543/2011 oraz rozporządzenia wykonawcze (UE) nr 1333/2011 i (WE) nr 1666/1999 tracą moc.

Odesłania do uchylonych rozporządzeń odczytuje się jako odesłania do niniejszego rozporządzenia i do rozporządzenia wykonawczego (UE) 2023/2430, w zależności od przypadku oraz zgodnie z tabelą korelacji znajdującą się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 11

Wejście w życie i rozpoczęcie stosowania

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

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 stycznia 2025 r., z wyjątkiem art. 5 ust. 1 lit. c), który stosuje się od daty wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.

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

Sporządzono w Brukseli dnia 17 sierpnia 2023 r.

W imieniu Komisji
Przewodnicząca
Ursula VON DER LEYEN

ZAŁĄCZNIK I

NORMY HANDLOWE, O KTÓRYCH MOWA W ART. 2, 4 i 6

CZĘŚĆ A

OGÓLNA NORMA HANDLOWA

W niniejszej ogólnej normie handlowej określono wymagania jakościowe dla owoców i warzyw, po ich przygotowaniu i zapakowaniu.

Na etapach następujących po wysyłce produkty mogą jednak wykazywać w stosunku do wymagań normy:

- nieznaczne obniżenie świeżości i jędrności,
- niewielkie objawy zepsucia w związku z ich rozwojem i tendencją do psucia się.

1. WYMAGANIA MINIMALNE

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,
- 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. WYMAGANIA MINIMALNE DOTYCZĄCE DOJRZAŁOŚCI

Produkty muszą być wystarczająco rozwinięte, ale nie przerośnięte, a owoce muszą być odpowiednio dojrzałe, ale nie przejrzałe.

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

3. TOLERANCJA

W każdej partii dopuszcza się tolerancję wynoszącą 10 % liczby lub masy produktów niespełniających wymagań minimalnych dotyczących jakości. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 2 % łącznie mogą stanowić produkty z objawami zepsucia.

4. OZNAKOWANIE

Na każdym opakowaniu ⁽¹⁾ widnieją następujące informacje, zamieszczone po tej samej stronie, w sposób czytelny, trwałe oraz widoczny z zewnątrz.

A. Identyfikacja

Nazwa i adres pakującego lub wysyłającego (np. ulica/miasto/region/kod pocztowy i państwo, jeśli różne od państwa pochodzenia).

⁽¹⁾ Te przepisy dotyczące oznakowania nie mają zastosowania do opakowań detalicznych prezentowanych jako część większego opakowania. Stosuje się je jednak do opakowań detalicznych prezentowanych osobno.

Zapis ten można zastąpić:

- dla wszystkich opakowań z wyjątkiem produktów paczkowanych – oficjalnie wydanym lub zatwierdzonym oznaczeniem kodowym identyfikującym pakującego lub wysyłającego, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „pakujący lub wysyłający” (lub odpowiednich skrótów). Oznaczenie kodowe musi być poprzedzone kodem ISO 3166 (alfa) państwa/obszaru państwa uznającego, jeżeli nie jest to państwo pochodzenia;
- wyłącznie dla produktów paczkowanych – nazwą i adresem sprzedającego z siedzibą w Unii, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „zapakowane dla:” lub zapisem równoznacznym. W takim przypadku etykieta zawiera również oznaczenie kodowe identyfikujące pakującego lub wysyłającego. Sprzedawca udostępnia wszystkie informacje dotyczące znaczenia tego kodu uznane przez organ kontrolny za niezbędne.

B. Pochodzenie

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

Opakowania nie muszą zawierać szczegółowych informacji wymienionych w akapicie pierwszym, jeśli zawierają wyłącznie opakowania detaliczne wyraźnie widoczne z zewnątrz i zawierające te informacje. Opakowania te nie mogą zawierać żadnych oznaczeń, które mogłyby wprowadzać konsumenta 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 B

SZCZEGÓŁOWE NORMY HANDLOWE

CZĘŚĆ 1

Norma handlowa dla jabłek

I. DEFINICJA PRODUKTU

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

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

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

Na etapach następujących po wysyłce produkty mogą jednak wykazywać w stosunku do wymagań normy:

- nieznaczne obniżenie świeżości i jędrności,
- dla produktów innych niż produkty klasy „ekstra” – niewielkie objawy zepsucia w związku z ich rozwojem i tendencją do psucia się.

A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach jakości, z zastrzeżeniem przepisów szczególnych 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,
- wolne od uszkodzeń miąższu spowodowanych przez szkodniki,

^(?) Należy podać pełną nazwę lub nazwę potoczną.

- wolne od znacznej szklistości miąższu, z wyjątkiem odmian oznakowanych literą „V” wymienionych w dodatku do niniejszej normy,
- wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
- wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

Stopień rozwoju oraz stan jabłek muszą umożliwiać im:

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

B. Wymagania dotyczące dojrzałości

Jabłka muszą być wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe.

Stopień rozwoju i dojrzałości jabłek musi umożliwiać im kontynuowanie procesu dojrzewania oraz osiągnięcie stopnia dojrzałości wymaganego w odniesieniu do cech danej odmiany.

Aby zweryfikować wymagania minimalne dotyczące dojrzałości, można uwzględnić kilka parametrów (np. cechy morfologiczne, smak, jędrność i zawartość ekstraktu refraktometrycznego).

C. Klasyfikacja

Jabłka klasyfikowane są w trzech klasach określonych poniżej:

(i) klasa „ekstra”

Jabłka w tej klasie muszą być najwyższej jakości. Muszą być charakterystyczne dla danej odmiany ⁽³⁾ i posiadać całą szypułkę.

Jabłka muszą się charakteryzować następującą minimalną powierzchnią wybarwienia charakterystycznego dla danej odmiany:

- 3/4 łącznej powierzchni o czerwonym wybarwieniu w przypadku grupy wybarwienia A,
- 1/2 łącznej powierzchni o czerwonym wybarwieniu o zróżnicowanej intensywności w przypadku grupy wybarwienia B,
- 1/3 łącznej powierzchni o lekkim, marmurkowym lub prążkowanym czerwonym wybarwieniu w przypadku grupy wybarwienia C,
- brak minimalnego wymogu w przypadku grupy wybarwienia D.

Miąższ owoców musi być całkowicie zdrowy.

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

- bardzo nieznaczne wady skórki,
- bardzo nieznaczne ordzawienie ⁽⁴⁾ takie jak:
 - brązowe cętki, które nie mogą wykraczać poza zagłębienie szypułkowe i nie mogą być szorstkie, lub
 - nieznaczne rozrzucone ślady ordzawienia.

(ii) klasa I

Jabłka w tej klasie muszą być dobrej jakości. Muszą być charakterystyczne dla danej odmiany ⁽⁵⁾.

Jabłka muszą się charakteryzować następującą minimalną powierzchnią wybarwienia charakterystycznego dla danej odmiany:

- 1/2 łącznej powierzchni o czerwonym wybarwieniu w przypadku grupy wybarwienia A,
- 1/3 łącznej powierzchni o czerwonym wybarwieniu o zróżnicowanej intensywności w przypadku grupy wybarwienia B,

⁽³⁾ Otwarty wykaz odmian zawierający klasyfikację pod względem wybarwienia i ordzawienia znajduje się w dodatku do niniejszej normy.

⁽⁴⁾ Odmiany oznakowane literą „R” w dodatku do niniejszej normy są zwolnione z przepisów dotyczących ordzawienia.

⁽⁵⁾ Otwarty wykaz odmian zawierający klasyfikację pod względem wybarwienia i ordzawienia znajduje się w dodatku do niniejszej normy.

- 1/10 łącznej powierzchni o lekkim, marmurkowym lub prążkowanym czerwonym wybarwieniu w przypadku grupy wybarwienia C,
- brak minimalnego wymogu w przypadku grupy wybarwienia D.

Mięsz owoców musi być całkowicie zdrowy.

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

- nieznaczna wada kształtu,
- nieznaczna wada rozwoju,
- nieznaczna wada wybarwienia,
- nieznaczne i nieodbarwione odgniecenie nieprzekraczające 1 cm² łącznej powierzchni,
- nieznaczne 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,
- nieznaczne ordzawienie ⁽⁶⁾, takie jak:
 - brązowe cętki, które mogą wykraczać poza zagłębienie szypułkowe lub zagłębienie kielichowe ale nie mogą być szorstkie, lub
 - delikatne, siatkowate ordzawienie nieprzekraczające 1/5 łącznej powierzchni owocu i niekontrastujące mocno z ogólną barwą owocu lub
 - jednolite ordzawienie nieprzekraczające 1/20 łącznej powierzchni owocu, przy czym
 - delikatne, siatkowate ordzawienie i jednolite ordzawienie nie mogą razem przekraczać 1/5 łącznej powierzchni owocu.

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 wymagania minimalne określone w pkt A.

Mięsz owoców nie może mieć większych wad.

Dopuszczalne są następujące wady, pod warunkiem że jabłka zachowują swoje podstawowe cechy pod względem jakości, trwałości i prezentacji:

- wady kształtu,
- wady rozwoju,
- wady wybarwienia,
- nieznaczne odgniecenie nieprzekraczające 1,5 cm² powierzchni, które może być nieznacznie odbarwione,
- 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*), których łączna powierzchnia nie może przekraczać 1 cm²,
- nieznaczne ordzawienie ⁽⁷⁾ takie jak:
 - brązowe cętki, które mogą wykraczać poza zagłębienie szypułkowe lub zagłębienie kielichowe i mogą być nieco szorstkie, lub
 - delikatne, siatkowate ordzawienie nieprzekraczające 1/2 łącznej powierzchni owocu i niekontrastujące mocno z ogólną barwą owocu lub

⁽⁶⁾ Odmiany oznakowane literą „R” w dodatku do niniejszej normy są zwolnione z przepisów dotyczących ordzawienia.

⁽⁷⁾ Odmiany oznakowane literą „R” w dodatku do niniejszej normy są zwolnione z przepisów dotyczących ordzawienia.

- jednolite ordzawienie nieprzekraczające 1/3 łącznej powierzchni owocu, przy czym
- delikatne, siatkowate ordzawienie i jednolite ordzawienie nie mogą razem przekraczać 1/2 łącznej powierzchni owocu.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE KLASYFIKACJI WEDŁUG WIELKOŚCI

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

Wielkość minimalna wynosi 60 mm, jeśli jest określana na podstawie średnicy, lub 90 g, jeśli jest określana na podstawie masy. Dopuszcza się mniejsze owoce, jeżeli wartość w skali Brix^(*) dla produktu wynosi co najmniej 10,5° Brix^(*), a jego wielkość – co najmniej 50 mm lub 70 g.

Aby zapewnić jednorodność pod względem wielkości, różnice wielkości produktów w tym samym opakowaniu nie przekraczają:

- a) w przypadku gdy wielkość owoców określa się na podstawie średnicy:
- 5 mm w przypadku owoców klasy ekstra oraz owoców klasy I i II, pakowanych w rzędach i warstwach. Jednak dla jabłek odmian Bramley's Seedling (tj. Bramley, Triomphe de Kiel) oraz Horneburger różnica w średnicy może wynosić do 10 mm, oraz
 - 10 mm w przypadku owoców klasy I w opakowaniach detalicznych lub pakowanych luzem w opakowaniach. Jednak 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 określa się na podstawie masy:
- w przypadku jabłek klasy „ekstra” oraz jabłek klasy I i II, pakowanych w rzędach i warstwach:

Przedział (g)	Różnica masy (g)
70–90	15
91–135	20
136–200	30
201–300	40
> 300	50

- w przypadku owoców klasy I w opakowaniach detalicznych lub pakowanych luzem w opakowaniach:

Przedział (g)	Jednorodność (g)
70–135	35
136–300	70
> 300	100

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

Miniaturowe odmiany jabłek, oznakowane literą „M” w dodatku do niniejszej normy, są zwolnione z przepisów dotyczących wielkości. W przypadku tych miniaturowych odmian wartość w skali Brix^(*) wynosi co najmniej 12°.

^(*) Obliczenia zgodne z wytycznymi OECD na temat obiektywnych testów dostępne na stronie: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/guidelines-on-objective-tests.pdf>.

^(*) Obliczenia zgodne z wytycznymi OECD na temat obiektywnych testów dostępne na stronie: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/guidelines-on-objective-tests.pdf>.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Na wszystkich etapach obrotu w każdej partii dopuszcza się tolerancję w odniesieniu do jakości i wielkości dla produktów niespełniających wymagań wskazanej klasy.

A. Tolerancje dotyczące jakości

(i) klasa „ekstra”

Dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 5 % liczby lub masy jabłek niespełniających wymagań tej klasy, lecz spełniających wymagania klasy I. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 0,5 % łącznie mogą stanowić produkty spełniające wymagania jakościowe klasy II.

(ii) klasa I

Dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % liczby lub masy jabłek niespełniających wymagań tej klasy, lecz spełniających wymagania klasy II. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 1 % łącznie mogą stanowić produkty niespełniające wymagań jakościowych klasy II ani wymagań minimalnych lub produkty z objawami zepsucia.

(iii) klasa II

Dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % liczby lub masy jabłek niespełniających wymagań tej klasy ani wymagań minimalnych. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 2 % łącznie mogą stanowić produkty z objawami zepsucia.

B. Tolerancje dotyczące wielkości

Dla wszystkich klas: dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % liczby lub masy jabłek niespełniających wymagań dotyczących wielkości. Tolerancja ta nie może zostać rozszerzona na produkty, których wielkość:

- jest o co najmniej 5 mm mniejsza od średnicy minimalnej,
- jest o co najmniej 10 g mniejsza od masy minimalnej.

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 jednak mieszanie w jednym opakowaniu detalicznym jabłek różnych odmian wyraźnie różniących się między sobą, pod warunkiem że są one jednorodne pod względem jakości i – dla każdej odmiany – pochodzenia. Jednorodność pod względem wielkości nie jest wymagana.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości. Informacje naniesione laserem na pojedynczych owocach nie powinny prowadzić do uszkodzeń miąższu lub skórki.

B. Pakowanie

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

Materiały stosowane wewnątrz opakowania muszą być 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 etykiety zostały wykonane z nietoksycznego tuszu lub kleju.

Nalepki przyklejane bezpośrednio na produktach nie powinny po zdjęciu pozostawiać widocznych śladów kleju ani powodować uszkodzeń skórki.

Opakowania muszą być wolne od wszelkich substancji obcych.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE OZNAKOWANIA

Na każdym opakowaniu ⁽¹⁰⁾ widnieją następujące informacje, zamieszczone po tej samej stronie, w sposób czytelny, trwałe oraz widoczny z zewnątrz.

A. Identyfikacja

Nazwa i adres pakującego lub wysyłającego (np. ulica/miasto/region/kod pocztowy i państwo, jeśli różne od państwa pochodzenia).

Zapis ten można zastąpić:

- dla wszystkich opakowań z wyjątkiem produktów paczkowanych – oficjalnie wydanym lub zatwierdzonym oznaczeniem kodowym identyfikującym pakującego lub wysyłającego, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „pakujący lub wysyłający” (lub odpowiednich skrótów). Oznaczenie kodowe musi być poprzedzone kodem ISO 3166 (alfa) państwa/obszaru państwa uznającego, jeżeli nie jest to państwo pochodzenia;
- wyłącznie dla produktów paczkowanych – nazwą i adresem sprzedającego z siedzibą w Unii, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „zapakowane dla:” lub zapisem równoznacznym. W takim przypadku etykieta zawiera również oznaczenie kodowe identyfikujące pakującego lub wysyłającego. Sprzedawca udostępnia wszystkie informacje dotyczące znaczenia tego kodu uznane przez organ kontrolny za niezbędne.

B. Rodzaj produktu

- „Jabłka”, jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz.
- Nazwa odmiany. W przypadku mieszanek wyraźnie różniących się odmian jabłek – nazwy poszczególnych odmian.
- Nazwę odmiany można zastąpić synonimem. Nazwę handlową ⁽¹¹⁾ można podać wyłącznie jako uzupełnienie nazwy odmiany lub synonimu.
- W przypadku mutantów objętych ochroną odmian nazwę odmiany można zastąpić nazwą podstawowej odmiany. W przypadku mutantów nieobjętych ochroną odmian nazwę mutantu można wskazać wyłącznie w uzupełnieniu do nazwy podstawowej odmiany.
- „Miniaturowa odmiana”, w stosownych przypadkach.

C. Pochodzenie produktu

Państwo pochodzenia ⁽¹²⁾ oraz, nieobowiązkowo, region uprawy lub krajowa, regionalna lub lokalna nazwa miejsca pochodzenia.

W przypadku mieszanek wyraźnie różniących się odmian jabłek różnego pochodzenia wymagane jest umieszczenie oznaczenia każdego państwa pochodzenia przy danych nazwach odmian.

D. Specyfikacje handlowe

- Klasa,
- Wielkość lub, w przypadku owoców pakowanych w rzędach i warstwach, 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 masy;
- b) nieobowiązkowo, dla produktu niepodlegającego zasadom jednorodności, przez podanie średnicy lub masy najmniejszego owocu w opakowaniu z dopiskiem „i większe” lub równoznacznym określeniem lub, w stosownych przypadkach, przez podanie średnicy lub masy największego owocu w opakowaniu.

⁽¹⁰⁾ Te przepisy dotyczące oznakowania nie mają zastosowania do opakowań detalicznych prezentowanych jako część większego opakowania. Stosuje się je jednak do opakowań detalicznych prezentowanych osobno.

⁽¹¹⁾ Nazwa handlowa może stanowić znak towarowy, w odniesieniu do którego wystąpiono z wnioskiem o ochronę lub też została ona już przyznana, lub jakiegokolwiek inne określenie stosowane w handlu.

⁽¹²⁾ Należy podać pełną nazwę lub nazwę potoczną.

E. Znak kontroli urzędowej (nieobowiązkowo)

Opakowania nie muszą zawierać szczegółowych informacji wymienionych w pkt VI akapit pierwszy, jeśli zawierają wyłącznie opakowania detaliczne wyraźnie widoczne z zewnątrz i zawierające te informacje. Opakowania te nie mogą zawierać 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***Otwarty wykaz odmian jabłek**

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

Niektóre odmiany ujęte w poniższej tabeli mogą być wprowadzane do obrotu pod nazwami, w stosunku do których wystąpiono z wnioskiem o ochronę znaku towarowego lub też została ona już przyznana na terenie jednego lub kilku państw. Takie znaki towarowe nie są wymieniane w pierwszych trzech kolumnach poniższej tabeli. Odniesienia do znanych znaków towarowych podano w czwartej kolumnie jedynie tytułem informacji.

Legenda:

M = odmiana miniaturowa

R = odmiana ordzawiająca się

V = szklistość miąższu

* = mutant nieobjęty ochroną odmian, ale powiązany z zarejestrowanym/chronionym znakiem towarowym; mutanty nieoznaczone gwiazdką są odmianami chronionymi

Odmiany	Mutacja	Synonimy	Znaki towarowe	Grupa wybarwienia	Dodatkowe specyfikacje
African Red			African Carmine TM	B	
Akane		Tohoku 3, Primerouge		B	
Alkmene		Early Windsor		C	
Alwa				B	
Amasya				B	
Ambrosia			Ambrosia [®]	B	
Annurca				B	
Ariane			Les Naturianes [®]	B	
Arlet		Swiss Gourmet		B	R
AW 106			Sapora [®]	C	
Belgica				B	

Belle de Boskoop		Schone van Boskoop, Goudreinette		D	R
	Boskoop rouge	Red Boskoop, Roter Boskoop, Rode Boskoop		B	R
	Boskoop Valastrid			B	R
Berlepsch		Freiherr von Berlepsch		C	
	Berlepsch rouge	Red Berlepsch, Roter Berlepsch		B	
Bonita				A	
Braeburn				B	
	Hidala		Hillwell ®	A	
	Joburn		Aurora ™, Red Braeburn ™, Southern Rose ™	A	
	Lochbuie Red Braeburn			A	
	Mahana Red Braeburn		Redfield ®	A	
	Mariri Red		Eve ™, Aporo ®	A	
	Royal Braeburn			A	
Bramley's Seedling		Bramley, Triomphe de Kiel		D	
Cardinal				B	
Caudle			Cameo ®, Camela®	B	

	Cauflight		Cameo ®, Camela®	A	
CIV323			Isaaq ®	B	
CIVG198			Modi ®	A	
Civni			Rubens ®	B	
Collina				C	
Coop 38			Goldrush ®, Delisdor ®	D	R
Coop 39			Crimson Crisp ®	A	
Coop 43			Juliet ®	B	
Coromandel Red		Corodel		A	
Cortland				B	
Cox's Orange Pippin		Cox orange, Cox's O.P.		C	R
Cripps Pink			Pink Lady ®, Flavor Rose ®	C	
	Lady in Red		Pink Lady ®	B	
	Rosy Glow		Pink Lady ®	B	
	Ruby Pink			B	
Cripps Red			Sundowner™, Joya ®	B	
Dalinbel			Antares ®	B	R
Dalitron			Altess ®	D	
Delblush			Tentation ®	D	
Delcorf			Delbarestivale ®	C	
	Celeste			B	
	Bruggers Festivale		Sissired ®	A	
	Dalili		Ambassy ®	A	
	Wonik*		Apache ®	A	

Delcoros			Autento ®	A	
Delgollune			Delbard Jubilé ®	B	
Delicious ordinaire		Ordinary Delicious		B	
Discovery				C	
Dykmanns Zoet				C	
Egremont Russet				D	R
Elise		De Roblos, Red Delight		A	
Elstar				C	
	Bel-El		Red Elswout ®	C	
	Daliest		Elista ®	C	
	Daliter		Elton ™	C	
	Elshof			C	
	Elstar Boerekamp		Excellent Star ®	C	
	Elstar Palm		Elstar PCP ®	C	
	Goedhof		Elnica ®	C	
	Red Elstar			C	
	RNA9842		Red Flame ®	C	
	Valstar			C	
	Vermuel		Elrosa ®	C	
Empire				A	
Fengapi			Tessa ®	B	
Fiesta		Red Pippin		C	
Fresco			Wellant ®	B	R

Fuji				B	V
	Aztec		Fuji Zhen ®	A	V
	Brak		Fuji Kiku ® 8	B	V
	FUCIV51		SAN-CIV ®	A	V
	Fuji Fubrax		Fuji Kiku ® Fubrax	B	V
	Fuji Supreme			A	V
	Fuji VW		King Fuji ®	A	V
	Heisei Fuji		Beni Shogun ®	A	V
	Raku-Raku			B	V
Gala				C	
	Alvina			A	
	ANABP 01		Bravo ™	A	
	Baigent		Brookfield ®	A	
	Bigigala-prim		Early Red Gala ®	B	
	Devil Gala			A	
	Fengal		Gala Venus	A	
	Gala Schnico		Schniga ®	A	
	Gala Schnico Red		Schniga ®	A	
	Galafresh		Breeze ®	A	
	Galaval			A	
	Galaxy		Selekta ®	B	
	Gilmac		Neon ®	A	
	Imperial Gala			B	
	Jugala			B	
	Mitchgla		Mondial Gala ®	B	
	Natali Gala			B	

	Regal Prince		Gala Must ®	B	
	Royal Beaut			A	
	Simmons		Buckeye ® Gala	A	
	Tenroy		Royal Gala ®	B	
	ZoukG1		Gala One®	A	
Galmac			Camelot ®	B	
Gloster				B	
Golden 972				D	
Golden Delicious		Golden		D	
	CG10 Yellow Delicious		Smothee ®	D	
	Golden Delicious Reinders		Reinders ®	D	
	Golden Parsi		Da Rosa ®	D	
	Leratess		Pink Gold ®	D	
	Quemoni		Rosagold ®	D	
Goldstar			Rezista Gold Granny ®	D	
Gradigold			Golden Supreme ™, Golden Extreme ™	D	
Gradiyel			Goldkiss ®	D	
Granny Smith				D	
	Dalivair		Challenger ®	D	
Gravensteiner		Gravenstein		D	

GS 66			Fräulein ®	B	
HC2-1			Easy pep's! Zingy ®	A	
Hokuto				C	
Holsteiner Cox		Holstein		C	R
Honeycrisp			Honeycrunch ®	C	
Horneburger				D	
Idared				B	
	Idaredest			B	
	Najdared			B	
Ingrid Marie				B	R
Inored			Story ®, LoliPop ®	A	
James Grieve				D	
Jonagold				C	
	Early Jonagold		Milenga ®	C	
	Dalyrian			C	
	Decosta			C	
	Jonagold Boerekamp		Early Queen ®	C	
	Jonagold Novajo	Veulemanns		C	
	Jonagored		Morren's Jonagored ®	C	

	Jonagored Supra		Morren's Jonagored ® Supra ®	C	
	Red Jonaprince		Wilton's ®, Red Prince ®	C	
	Rubinstar			C	
	Schneica	Jonica		C	
	Vivista			C	
Jonathan				B	
Karmijn de Sonnaville				C	R
Kizuri			Morgana ®	B	
Ladina				A	
La Flamboyante			Mairac ®	B	
Laxton's Superb				C	R
Ligol				B	
Lobo				B	
Lurefresh			Redlove ® Era ®	A	
Lureprec			Redlove ® Circe ®	A	
Luregust			Redlove ® Calypso ®	A	
Luresweet			Redlove ® Odysso ®	A	
Maigold				B	
Maribelle			Lola ®	B	
MC38			Crimson Snow ®	A	
McIntosh				B	

Melrose				C	
Milwa			Diwa ®, Junami ®	B	
Minneiska			SweeTango ®	B	
Moonglo				C	
Morgenduft		Imperatore		B	
Mountain Cove			Ginger Gold ™	D	
Mored			Joly Red ®	A	
Mutsu		Crispin		D	
Newton				C	
Nicogreen			Greenstar ®	D	
Nicoter			Kanzi ®	B	
Northern Spy				C	
Ohrin		Orin		D	
Paula Red				B	
Pinova			Corail ®	C	
	RoHo 3615		Evelina ®	B	
Piros				C	
Plumac			Koru ®	B	
Prem A153			Lemonade ®, Honeymoon ®	C	
Prem A17			Smitten ®	C	
Prem A280			Sweetie™	B	
Prem A96			Rocket ™	B	M
R201			Kissabel ® Rouge	A	
Rafzubin			RubINETTE ®	C	
	Frubaur		RubINETTE ® Rossina	A	

	Rafzubex		RubINETTE ® Rosso	A	
Rajka			Rezista Romelike ®	B	
Regalyou			Candine ®	A	
Red Delicious		Rouge américaine		A	
	Campsur		Red Chief ®	A	
	Erovan		Early Red One ®	A	
	Evasni		Scarlet Spur ®	A	
	Stark Delicious			A	
	Starking			C	
	Starkrimson			A	
	Starkspur			A	
	Topred			A	
	Trumdor		Oregon Spur Delicious ®	A	
Reine des Reinettes		Gold Parmoné, Goldparmäne		C	V
Reinette grise du Canada		Graue Kanadarenette, Renetta Canada		D	R
RM1			Red Moon ®	A	
Rome Beauty		Belle de Rome, Rome, Rome Sport		B	
RS1			Red Moon ®	A	
Rubelit				A	
Rubin				C	
Rubinola				B	

Šampion		Shampion, Champion, Szampion		B	
	Reno 2			A	
	Šampion Arno	Szampion Arno		A	
Santana				B	
Sciearly			Pacific Beauty TM , NZ Beauty	A	
Scifresh			Jazz TM	B	
Sciglo			Southern Snap TM	A	
Scilate			Envy ®	B	
Sciray		GS48		A	
Scired			NZ Queen	A	R
Sciros			Pacific Rose TM , NZ Rose	A	
Senshu				C	
Shinano Gold			Yello ®	D	
Spartan				A	
SQ 159			Natyra ®, Magic Star ®	A	
Stayman				B	
Summerred				B	
Sunrise				A	
Sunset				D	R
Suntan				D	R
Sweet Caroline				C	
TCL3			Posy ®	A	
Topaz				B	
Tydeman's Early Worcester		Tydeman's Early		B	
Tsugaru				C	

UEB32642			Opal ®	D	
WA 2			Sunrise Magic ™	A	
WA 38			Cosmic Crisp ™	A	
Worcester Pearmain				B	
Xeleven			Swing ® natural more	A	
York				B	
Zari				B	
Zouk 16			Flanders Pink ®, Mariposa ®	B	
Zouk 31			Rubisgold ®	D	
Zouk 32			Coryphée ®	A	

CZĘŚĆ 2

Norma handlowa dla owoców cytrusowych

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do odmian uprawnych owoców cytrusowych pochodzących od poniższych gatunków, które są dostarczane konsumentowi świeże, z wyłączeniem owoców cytrusowych przeznaczonych do przetwórstwa przemysłowego:

- cytryny pochodzące od gatunku *Citrus limon* (L.) Burm. f. oraz ich mieszańce,
- limonki perskie pochodzące od gatunku *Citrus latifolia* (Yu. Tanaka) Tanaka, kwaśne limonki o dużych owocach, znane również jako limonki Bearss lub limonki tahitańskie, i ich mieszańce,
- limonki meksykańskie pochodzące od gatunku *Citrus aurantiifolia* (Christm.) Swingle, znane również jako owoce limety kwaśnej, i ich mieszańce,
- owoce limety słodkiej pochodzące od gatunku *Citrus limettioides* Tanaka i ich mieszańce,
- mandarynki pochodzące od gatunku *Citrus reticulata* Blanco, w tym mandarynki satsuma (*Citrus unshiu* Marcow.), klementynki (*Citrus clementina* hort. ex Tanaka.), mandarynki pospolite (*Citrus deliciosa* Ten.) oraz tangeriny (*Citrus tangerina* Tanaka) pochodzące od tych gatunków oraz ich mieszańce,
- pomarańcze pochodzące od gatunku *Citrus sinensis* (L.) Osbeck oraz ich mieszańce,
- grejfruty pochodzące od gatunku *Citrus paradisi* Macfad. oraz ich mieszańce,
- pomarańcze olbrzymie lub pomelo pochodzące od gatunku *Citrus maxima* (Burm.) Merr. oraz ich mieszańce.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

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

Na etapach następujących po wysyłce produkty mogą jednak wykazywać w stosunku do wymagań normy:

- nieznaczne obniżenie świeżości i jędrności,

- dla produktów innych niż produkty klasy „ekstra” – niewielkie objawy zepsucia w związku z ich rozwojem i tendencją do psucia się.

A. Wymagania minimalne

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

- całe,
- wolne od odgnieceń lub rozległych zabliznionych 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,
- wolne od uszkodzeń miąższu spowodowanych przez szkodniki,
- wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia,
- wolne od szkód wyrządzonych niską temperaturą lub uszkodzeń mrozowych,
- wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
- wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

Stopień dojrzałości i rozwoju owoców cytrusowych muszą umożliwiać im:

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

B. Wymagania dotyczące dojrzałości

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

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

- minimalnej zawartości soku,
- minimalnej łącznej zawartości rozpuszczalnych substancji stałych, tj. minimalnej zawartości cukru,
- minimalnego stosunku ilości cukrów do kwasów ⁽¹³⁾,
- barwy.

Stopień wybarwienia musi być taki, aby w wyniku normalnego rozwoju owoc cytrusowy osiągnął w miejscu przeznaczenia barwę typową dla danej odmiany.

Owoc	Minimalna zawartość soku (w proc.)	Minimalna zawartość cukru (w °Brix)	Minimalny stosunek ilości cukrów do kwasów	Barwa
Cytryny	20			Musi być typowa dla danej odmiany. Dopuszcza się owoce z zielonym zabarwieniem (ale nie ciemnozielonym), pod warunkiem że spełniają one wymagania minimalne w zakresie zawartości soku.

⁽¹³⁾ Obliczenia zgodne z wytycznymi OECD na temat obiektywnych testów dostępne na stronie: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/guidelines-on-objective-tests.pdf>.

<i>Limonki</i>				
Limonka perska	42			Owoc powinien być zielony, ale mogą się na nim znajdować żółte plamy zajmujące do 30 % powierzchni owocu w przypadku limonek perskich i 20 % w przypadku limonek meksykańskich i owoców limety słodkiej.
Limonki meksykańskie i owoce limety słodkiej	40			
<i>Mandarynki satsuma, klementynki, inne odmiany mandarynek i ich mieszańce</i>				
Mandarynki satsuma	33		6,5:1	Na co najmniej jednej trzeciej powierzchni owocu musi być typowa dla danej odmiany.
Klementynki	40		7,0:1	
Inne odmiany mandarynek i ich mieszańce	33		7,5:1 (!)	
<i>Pomarańcze</i>				
Czerwone pomarańcze	30		6,5:1	Musi być typowa dla danej odmiany. Dopuszcza się owoce z jasnozielonym zabarwieniem nieprzekraczającym jednej piątej łącznej powierzchni owocu, pod warunkiem że spełniają one wymagania minimalne w zakresie zawartości soku.
Odmiany grupy Navel	33		6,5:1	
Pozostałe odmiany	35		6,5:1	
Mosambi, Sathgudi oraz Pacitan o zielonym zabarwieniu przekraczającym jedną piątą łącznej powierzchni owocu	33			Pomarańcze wyprodukowane na obszarach charakteryzujących się wysokimi temperaturami powietrza oraz wysoką wilgotnością względną podczas okresu rozwoju mogą posiadać zielone zabarwienie przekraczające jedną piątą łącznej powierzchni owocu, pod warunkiem że spełniają one wymagania minimalne w zakresie zawartości soku.
Pozostałe odmiany o zielonym zabarwieniu przekraczającym jedną piątą łącznej powierzchni owocu	45			
<i>Grejpferty i mieszańce</i>				
Wszystkie odmiany i mieszańce	35			Musi być typowa dla danej odmiany.
Oroblanco	35	9		Dopuszcza się owoce z zielonkawym zabarwieniem (zielonym w przypadku oroblanco), pod warunkiem że spełniają one wymagania minimalne w zakresie zawartości soku.
Pomarańcze olbrzymie (pomelo) i mieszańce		8		Na co najmniej dwóch trzecich powierzchni owocu musi być typowa dla danej odmiany.
(!) W przypadku odmian Mandora i Minneola do końca roku gospodarczego rozpoczynającego się w dniu 1 stycznia 2023 r. minimalny stosunek ilości cukrów do kwasów wynosi 6,0:1.				

Owoce cytrusowe spełniające powyższe wymagania dojrzałości mogą być „odzielenione”. Taki zabieg jest dozwolony jedynie, gdy inne naturalne właściwości organoleptyczne owoców nie uległy zmianie.

C. **Klasyfikacja**

Owoce cytrusowe klasyfikuje się według trzech następujących klas:

(i) *klasa „ekstra”*

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

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

(ii) *klasa I*

Owoce cytrusowe w tej klasie muszą być dobrej jakości. Muszą być 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, trwałość i prezentację w opakowaniu:

- nieznaczna wada kształtu,
- nieznaczne wady wybarwienia, w tym nieznaczna zgorzel słoneczna,
- nieznaczne postępujące wady skórki, pod warunkiem że nie dotyczą miąższu,
- nieznaczne wady skórki powstałe w trakcie rozwoju owocu, np. osrebrzenie, ordzawienie lub uszkodzenia spowodowane przez szkodniki,
- nieznaczne, zabliznione uszkodzenia spowodowane przyczynami mechanicznymi, takimi jak uszkodzenia gradowe, otarcia lub uszkodzenia w trakcie przeładunku,
- niewielkie i częściowe odstawanie skórki od miąższu w przypadku wszystkich owoców z grupy mandarynek.

(iii) *klasa II*

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

Dopuszczalne są następujące wady, pod warunkiem że owoce cytrusowe zachowują swoje podstawowe cechy pod względem jakości, trwałości oraz prezentacji:

- wady kształtu,
- wady wybarwienia, w tym zgorzel słoneczna,
- postępujące wady skórki, pod warunkiem że nie dotyczą miąższu,
- wady skórki powstałe w trakcie rozwoju owocu, np. osrebrzenie, ordzawienie lub uszkodzenia spowodowane przez szkodniki,
- zabliznione uszkodzenia spowodowane przyczynami mechanicznymi, takimi jak uszkodzenia gradowe, otarcia lub uszkodzenia w trakcie przeładunku,
- powierzchniowe, zabliznione uszkodzenia skórki,
- szorstka skórka,
- niewielkie i częściowe odstawanie skórki od miąższu w przypadku pomarańczy oraz częściowe odstawanie skórki od miąższu w przypadku wszystkich owoców z grupy mandarynek.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE KLASYFIKACJI WEDŁUG WIELKOŚCI

Wielkość określa się na podstawie maksymalnej średnicy przekroju poprzecznego owocu lub na podstawie liczby sztuk.

A. **Wielkość minimalna**

Stosuje się następujące wielkości minimalne:

Owoc	Średnica (mm)
Cytryny	45
Limonki perskie	42
Limonki meksykańskie i owoce limety słodkiej	25
Mandarynki satsuma, inne odmiany mandarynek i ich mieszańce	45
Klementynki	35
Pomarańcze	53
Grejpfruty i mieszańce	70
Pomarańcze olbrzymie i mieszańce	100

B. Jednorodność

Owoce cytrusowe można sortować według wielkości, biorąc pod uwagę następujące możliwości:

- a) Aby zapewnić jednorodność pod względem wielkości, różnice wielkości produktów w tym samym opakowaniu nie przekraczają:
- 10 mm, jeśli średnica najmniejszego owocu (jak podano na opakowaniu) wynosi poniżej 60 mm,
 - 15 mm, jeśli średnica najmniejszego owocu (jak podano na opakowaniu) wynosi 60 mm lub powyżej, ale poniżej 80 mm,
 - 20 mm, jeśli średnica najmniejszego owocu (jak podano na opakowaniu) wynosi 80 mm lub powyżej, ale poniżej 110 mm,
 - nie istnieją żadne ograniczenia różnic w średnicy dla owoców o średnicy równej lub większej od 110 mm;
- b) w przypadku stosowania kodów wielkości należy przestrzegać kodów i przedziałów podanych w poniższych tabelach:

Owoc	Kod wielkości	Średnica (mm)
<i>Cytryny</i>		
	0	79–90
	1	72–83
	2	68–78
	3	63–72
	4	58–67
	5	53–62
	6	48–57
	7	45–52
<i>Limonki</i>		
Limunki perskie	1	58–67
	2	53–62
	3	48–57
	4	45–52
	5	42–49
Limunki meksykańskie i owoce limety słodkiej	1	> 45
	2	40,1–45
	3	35,1–40
	4	30,1–35
	5	25–30
<i>Mandarynki satsuma, klementynki i inne odmiany mandarynek i ich mieszańce</i>		
	1-XXX	78 i więcej
	1-XX	67–78
	1 lub 1-X	63–74
	2	58–69
	3	54–64
	4	50–60

	5	46-56
	6 (1)	43-52
	7	41-48
	8	39-46
	9	37-44
	10	35-42

Pomarańcze

	0	92-110
	1	87-100
	2	84-96
	3	81-92
	4	77-88
	5	73-84
	6	70-80
	7	67-76
	8	64-73
	9	62-70
	10	60-68
	11	58-66
	12	56-63
	13	53-60

Grejpfruty i mieszańce

	0	> 139
	1	109-139
	2	100-119
	3	93-110
	4	88-102
	5	84-97
	6	81-93
	7	77-89
	8	73-85
	9	70-80

Pomarańcze olbrzymie i mieszańce

	0	> 170
	1	156-170
	2	148-162
	3	140-154
	4	132-146
	5	123-138

	6	116–129
	7	100–118

(¹) (¹) Wielkości poniżej 45 mm dotyczą wyłącznie klementynek.

Jednorodność wielkości jest osiągnięta, jeżeli owoce mieszczą się w określonej wyżej skali, o ile wymagań nie określono w następujący sposób:

w przypadku owoców luzem w skrzynkach oraz owoców w opakowaniach detalicznych o masie netto wynoszącej maksymalnie 5 kg maksymalna różnica nie może przekroczyć przedziału uzyskanego w wyniku połączenia trzech kolejnych wielkości ze skali wielkości;

c) dla owoców, których wielkość określa się na podstawie sztuk, różnica w wielkości powinna być zgodna z lit. a).

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Na wszystkich etapach obrotu w każdej partii dopuszcza się tolerancję w odniesieniu do jakości i wielkości dla produktów niespełniających wymagań wskazanej klasy.

A. Tolerancje dotyczące jakości

(i) *klasa „ekstra”*

Dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 5 % liczby lub masy owoców cytrusowych niespełniających wymagań tej klasy, lecz spełniających wymagania klasy I. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 0,5 % łącznie mogą stanowić produkty spełniające wymagania jakościowe klasy II.

(ii) *klasa I*

Dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % liczby lub masy owoców cytrusowych niespełniających wymagań tej klasy, lecz spełniających wymagania klasy II. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 1 % łącznie mogą stanowić produkty niespełniające wymagań jakościowych klasy II ani wymagań minimalnych lub produkty z objawami zepsucia.

(iii) *klasa II*

Dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % liczby lub masy owoców cytrusowych niespełniających wymagań tej klasy ani wymagań minimalnych. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 2 % łącznie mogą stanowić produkty z objawami zepsucia.

B. Tolerancje dotyczące wielkości

Dla wszystkich klas: dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % liczby lub masy owoców cytrusowych o wielkości odpowiadającej sąsiedniej niższej lub wyższej od tej (lub od tych – w przypadku połączenia trzech kolejnych wielkości) podanej na opakowaniu.

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

Owoc	Średnica (mm)
Cytryny	43
Limonki perskie	40
Limonki meksykańskie i owoce limety słodkiej	Nie dotyczy
Mandarynki satsuma, inne odmiany mandarynek i ich mieszańce	43
Klementynki	34
Pomarańcze	50
Grejpfruty i mieszańce	67
Pomarańcze olbrzymie i mieszańce	98

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 przypadku klasy „ekstra” wymagana jest jednorodność wybarwienia.

Dopuszcza się jednak mieszanie w jednym opakowaniu detalicznym owoców cytrusowych różnych gatunków widocznie różniących się między sobą, pod warunkiem że są one jednorodne pod względem jakości i – dla każdego gatunku – pod względem odmiany lub typu handlowego i pochodzenia. Jednorodność pod względem wielkości nie jest wymagana.

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 stosowane wewnątrz opakowania muszą być 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 etykiety zostały wykonane z nietoksycznego tuszu lub kleju.

Nalepki przyklejane bezpośrednio na produktach nie powinny po zdjęciu pozostawiać widocznych śladów kleju ani powodować uszkodzeń skórki. Informacje naniesione laserem na pojedynczych owocach nie powinny prowadzić do uszkodzeń mięszu lub skórki.

Jeżeli owoce są owijane, należy wykorzystać cienki, suchy, nowy i bezwonny ⁽¹⁴⁾ papier.

Zabronione jest używanie jakichkolwiek substancji, które mogą spowodować zmianę naturalnych cech owoców cytrusowych, w szczególności ich smak lub zapach ⁽¹⁵⁾.

Opakowania muszą być wolne od wszelkich substancji obcych. Dopuszcza się prezentację owoców z przytwierdzoną krótką (niezdrewniałą) gałązką z kilkoma zielonymi liśćmi.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE OZNAKOWANIA

Na każdym opakowaniu ⁽¹⁶⁾ widnieją następujące informacje, zamieszczone po tej samej stronie, w sposób czytelny, trwałe oraz widoczny z zewnątrz.

A. **Identyfikacja**

Nazwa i adres pakującego lub wysyłającego (np. ulica/miasto/region/kod pocztowy i państwo, jeśli różne od państwa pochodzenia).

Zapis ten można zastąpić:

- dla wszystkich opakowań z wyjątkiem produktów paczkowanych – oficjalnie wydanym lub zatwierdzonym oznaczeniem kodowym identyfikującym pakującego lub wysyłającego, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „pakujący lub wysyłający” (lub odpowiednich skrótów). Oznaczenie kodowe musi być poprzedzone kodem ISO 3166 (alfa) państwa/obszaru państwa uznającego, jeżeli nie jest to państwo pochodzenia;
- wyłącznie dla produktów paczkowanych – nazwą i adresem sprzedającego z siedzibą w Unii, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „zapakowane dla:” lub zapisem równoznacznym. W takim przypadku etykieta zawiera również oznaczenie kodowe identyfikujące pakującego lub wysyłającego. Sprzedawca udostępnia wszystkie informacje dotyczące znaczenia tego kodu uznane przez organ kontrolny za niezbędne.

⁽¹⁴⁾ Użycie środków konserwujących lub innych substancji chemicznych mogących pozostawić obcy zapach na skórce owocu jest dopuszczalne jedynie wówczas, gdy jest zgodne z obowiązującymi przepisami UE.

⁽¹⁵⁾ Użycie środków konserwujących lub innych substancji chemicznych mogących pozostawić obcy zapach na skórce owocu jest dopuszczalne jedynie wówczas, gdy jest zgodne z obowiązującymi przepisami UE.

⁽¹⁶⁾ Te przepisy dotyczące oznakowania nie mają zastosowania do opakowań detalicznych prezentowanych jako część większego opakowania. Stosuje się je jednak do opakowań detalicznych prezentowanych osobno.

B. Rodzaj produktu

Jeśli produkt nie jest widoczny z zewnątrz – „cytryny”, „limonki”, „limonki perskie”, „limonki meksykańskie”, „owoce limety słodkiej”, „mandarynki”, „pomarańcze”, „grejpfruty”, „pomarańcze olbrzymie/pomelo”.

„mieszanka owoców cytrusowych” lub równoznaczne określenie oraz nazwy zwyczajowe poszczególnych gatunków, w przypadku mieszanki wyraźnie różniących się gatunków owoców cytrusowych,

w przypadku pomarańczy – nazwa odmiany lub odpowiednie grupy odmian dla „Navels” oraz „Valencias”,

w przypadku „mandarynek satsuma” i „klementynek” wymagana jest nazwa zwyczajowa gatunku, a nazwa odmiany jest nieobowiązkowa,

w przypadku innych mandarynek i ich mieszańców nazwa odmiany jest wymagana.

w przypadku wszystkich innych gatunków: nazwa odmiany jest nieobowiązkowa.

Nazwę odmiany można zastąpić synonimem. Nazwę handlową ⁽¹⁷⁾ można podać wyłącznie jako uzupełnienie nazwy odmiany lub synonimu.

w przypadku grejpfrutów i pomarańczy olbrzymich barwa miąższu „biała”, „różowa” lub „czerwona”,

„z pestkami” w przypadku klementynek z ponad 10 pestkami,

„bez pestek”(nieobowiązkowo, owoce cytrusowe bez pestek mogą niekiedy zawierać pestki).

C. Pochodzenie produktu

— Państwo pochodzenia ⁽¹⁸⁾ oraz, nieobowiązkowo, region uprawy lub krajowa, regionalna lub lokalna nazwa miejsca pochodzenia.

— W przypadku mieszanek wyraźnie różniących się gatunków owoców cytrusowych różnego pochodzenia, wymagane jest umieszczenie oznaczenia każdego państwa pochodzenia przy danych nazwach gatunków.

D. Specyfikacje handlowe

— klasa,

— wielkość wyrażona jako:

— wielkość minimalna i maksymalna (w mm) lub

— kod(y) wielkości, wraz z, nieobowiązkowo, wielkością minimalną i maksymalną lub

— liczbą sztuk,

— informacja o zastosowanych środkach konserwujących lub innych substancjach chemicznych zastosowanych po zbiorze, w przypadku gdy ich użyto.

E. Znak kontroli urzędowej (nieobowiązkowo)

Opakowania nie muszą zawierać szczegółowych informacji wymienionych w pkt VI akapit pierwszy, jeśli zawierają wyłącznie opakowania detaliczne wyraźnie widoczne z zewnątrz i zawierające te informacje. Opakowania te nie mogą zawierać 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 owoców kiwi****I. DEFINICJA PRODUKTU**

Niniejszą normę stosuje się do odmian uprawnych owoców kiwi (zwanymi również *Actinidia* lub „kiwi”) pochodzących od *Actinidia chinensis* Planch. oraz *Actinidia deliciosa* (A. Chev.), C.F. Liang i A.R. Ferguson, które są dostarczane konsumentowi świeże, z wyłączeniem owoców kiwi przeznaczonych do przetwórstwa przemysłowego.

⁽¹⁷⁾ Nazwa handlowa może stanowić znak towarowy, w odniesieniu do którego wystąpiono z wnioskiem o ochronę lub też została ona już przyznana, lub jakiegokolwiek inne określenie stosowane w handlu.

⁽¹⁸⁾ Należy podać pełną nazwę lub nazwę potoczną.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

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

Na etapach następujących po wysyłce produkty mogą jednak wykazywać w stosunku do wymagań normy:

- nieznaczne obniżenie świeżości i jędrności,
- dla produktów innych niż produkty klasy „ekstra” – niewielkie objawy zepsucia w związku z ich rozwojem i tendencją do psucia się.

A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach jakości, z zastrzeżeniem przepisów szczególnych dla danej klasy i dopuszczalnych tolerancji, owoce kiwi 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,
- wolne od uszkodzeń miąższu spowodowanych przez szkodniki,
- odpowiednio jędrne; nie mogą być miękkie, zwiędnięte ani nasiąknięte wodą,
- prawidłowo wykształcone, wyklucza się owoce złączone podwójnie lub wielokrotnie,
- wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
- wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

Stopień rozwoju i stan owoców kiwi muszą umożliwiać im:

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

B. Wymagania minimalne dotyczące dojrzałości

Owoce kiwi muszą być wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe.

Aby spełnić te wymagania, owoce na etapie pakowania muszą osiągnąć stopień dojrzałości odpowiadający przynajmniej 6,2° Brix⁽¹⁹⁾ lub średnią zawartość suchej masy wynoszącą 15 %, co powinno zapewnić 9,5° Brix⁽¹⁹⁾ na etapie wprowadzania do łańcucha dystrybucji.

C. Klasyfikacja

Owoce kiwi klasyfikowane są w trzech następujących klasach:

(i) klasa „ekstra”

Owoce kiwi w tej klasie muszą być najwyższej jakości. Muszą być charakterystyczne dla danej odmiany.

Muszą być jędrne, a miąższ musi być całkowicie zdrowy.

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

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

(ii) klasa I

Owoce kiwi w tej klasie muszą być dobrej jakości. Muszą być charakterystyczne dla danej odmiany.

Muszą być jędrne, a miąższ musi być całkowicie zdrowy.

⁽¹⁹⁾ Obliczenia zgodne z wytycznymi OECD na temat obiektywnych testów dostępne na stronie: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/guidelines-on-objective-tests.pdf>.

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

- nieznaczna wada kształtu (ale bez spęczenia lub zniekształceń),
- nieznaczne wady wybarwienia,
- nieznaczne wady skórki, pod warunkiem że ich łączna powierzchnia nie przekracza 1 cm²,
- małe „znamię Haywarda” w postaci linii wzdłuż osi południkowej, 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 owoce kiwi, które nie kwalifikują się do wyższych klas, ale spełniają wymagania minimalne określone w pkt A.

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

Dopuszczalne są następujące wady, pod warunkiem że owoce kiwi zachowują swoje podstawowe cechy pod względem jakości, trwałości oraz prezentacji:

- wady kształtu,
- wady wybarwienia,
- wady skórki, takie jak małe zabliznione pęknięcia lub otarcia tkanki, pod warunkiem że ich łączna powierzchnia nie przekracza 2 cm²,
- kilka wydatniejszych „znamion Haywarda” z nieznacznym zgrubieniem,
- nieznaczne odgniecenie.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE KLASYFIKACJI WEDŁUG WIELKOŚCI

Wielkość określa się na podstawie masy owocu.

Masa minimalna wynosi 90 g dla klasy ekstra, 70 g dla klasy I i 65 g dla klasy II.

Aby zapewnić jednorodność pod względem wielkości, różnice wielkości produktów w tym samym opakowaniu nie przekraczają:

- 10 g dla owoców o masie do 85 g,
- 15 g dla owoców o masie między 85 g a 120 g,
- 20 g dla owoców o masie między 120 g a 150 g,
- 40 g dla owoców o masie od 150 g wzwyż.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Na wszystkich etapach obrotu w każdej partii dopuszcza się tolerancję w odniesieniu do jakości i wielkości dla produktów niespełniających wymagań wskazanej klasy.

A. **Tolerancje dotyczące jakości**

(i) *klasa „ekstra”*

Dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 5 % liczby lub masy owoców kiwi niespełniających wymagań tej klasy, lecz spełniających wymagania klasy I. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 0,5 % łącznie mogą stanowić produkty spełniające wymagania jakościowe klasy II.

(ii) *klasa I*

Dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % liczby lub masy owoców kiwi niespełniających wymagań tej klasy, lecz spełniających wymagania klasy II. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 1 % łącznie mogą stanowić produkty niespełniające wymagań jakościowych klasy II ani wymagań minimalnych lub produkty z objawami zepsucia.

(iii) *klasa II*

Dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % liczby lub masy owoców kiwi niespełniających wymagań tej klasy ani wymagań minimalnych. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 2 % łącznie mogą stanowić produkty z objawami zepsucia.

B. Tolerancje dotyczące wielkości

Dla wszystkich klas: dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % liczby lub masy owoców kiwi niespełniających wymagań dotyczących wielkości.

Owoce kiwi nie mogą jednak ważyć mniej niż 85 g w klasie „ekstra”, 67 g w klasie I oraz 62 g w klasie II.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI

A. Jednorodność

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

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. Pakowanie

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

Materiały stosowane wewnątrz opakowania muszą być 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 etykiety zostały wykonane z nietoksycznego tuszu lub kleju.

Nalepki przyklejane bezpośrednio na produktach nie powinny po zdjęciu pozostawiać widocznych śladów kleju ani powodować uszkodzeń skórki. Informacje naniesione laserem na pojedynczych owocach nie powinny prowadzić do uszkodzeń miąższu lub skórki.

Opakowania muszą być wolne od wszelkich substancji obcych.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE OZNAKOWANIA

Na każdym opakowaniu ⁽²⁰⁾ widnieją następujące informacje, zamieszczone po tej samej stronie, w sposób czytelny, trwały oraz widoczny z zewnątrz.

A. Identyfikacja

Nazwa i adres pakującego lub wysyłającego (np. ulica/miasto/region/kod pocztowy i państwo, jeśli różne od państwa pochodzenia).

Zapis ten można zastąpić:

- dla wszystkich opakowań z wyjątkiem produktów paczkowanych – oficjalnie wydanym lub zatwierdzonym oznaczeniem kodowym identyfikującym pakującego lub wysyłającego, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „pakujący lub wysyłający” (lub odpowiednich skrótów). Oznaczenie kodowe musi być poprzedzone kodem ISO 3166 (alfa) państwa/obszaru państwa uznającego, jeżeli nie jest to państwo pochodzenia;
- wyłącznie dla produktów paczkowanych – nazwą i adresem sprzedającego z siedzibą w Unii, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „zapakowane dla:” lub zapisem równoznacznym. W takim przypadku etykieta zawiera również oznaczenie kodowe identyfikujące pakującego lub wysyłającego. Sprzedawca udostępnia wszystkie informacje dotyczące znaczenia tego kodu uznane przez organ kontrolny za niezbędne.

B. Rodzaj produktu

- „kiwi” lub „aktinidia”, jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz,
- nazwa odmiany (nieobowiązkowo),
- barwa miąższu lub równoważne oznaczenie, jeżeli miąższ nie jest zielony.

⁽²⁰⁾ Te przepisy dotyczące oznakowania nie mają zastosowania do opakowań detalicznych prezentowanych jako część większego opakowania. Stosuje się je jednak do opakowań detalicznych prezentowanych osobno.

C. Pochodzenie produktu

Państwo pochodzenia ⁽²¹⁾ oraz, nieobowiązkowo, region uprawy lub krajowa, regionalna lub lokalna nazwa miejsca pochodzenia.

D. Specyfikacje handlowe

- klasa,
- wielkość wyrażona jako minimalna i maksymalna masa owocu,
- liczba sztuk (nieobowiązkowo).

E. Znak kontroli urzędowej (nieobowiązkowo)

Opakowania nie muszą zawierać szczegółowych informacji wymienionych w pkt VI akapit pierwszy, jeśli zawierają wyłącznie opakowania detaliczne wyraźnie widoczne z zewnątrz i zawierające te informacje. Opakowania te nie mogą zawierać 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 liściach kędzierzawych i endywii o liściach szerokich (batawii)****I. DEFINICJA PRODUKTU**

Niniejszą normę stosuje się do:

- odmian uprawnych sałaty pochodzących od:
 - *Lactuca sativa* var. *capitata* L. (sałata głowiasta, łącznie z sałatą kruchą i sałatą lodową typu „Iceberg”),
 - *Lactuca sativa* var. *longifolia* Lam. (sałata rzymska (Cos),
 - *Lactuca sativa* var. *crispa* L. (sałata listkowa),
 - krzyżówek powyższych odmian oraz
 - odmian uprawnych endywii o liściach kędzierzawych pochodzących od *Cichorium endivia* var. *crispum* Lam. oraz
 - odmian uprawnych endywii o liściach szerokich pochodzących od *Cichorium endivia* 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, sałat z bryłą korzeniową lub sałat w doniczkach.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

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

Na etapach następujących po wysyłce produkty mogą jednak wykazywać w stosunku do wymagań normy:

- nieznaczne obniżenie świeżości i jędrności,
- niewielkie objawy zepsucia w związku z ich rozwojem i tendencją do psucia się.

A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach jakości, z zastrzeżeniem przepisów szczególnych 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,

⁽²¹⁾ Należy podać pełną nazwę lub nazwę potoczną.

- czyste i przycięte, tzn. praktycznie wolne od pozostałości ziemi lub innego podłoża i praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
- o świeżym wyglądzie,
- praktycznie wolne od szkodników,
- praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- muszą mieć turgor,
- bez pędów nasiennych,
- wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
- wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

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

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 następujących klasach:

(i) *klasa I*

Produkty w tej klasie muszą być dobrej jakości. Muszą być charakterystyczne dla danej odmiany lub typu handlowego.

Ponadto produkt musi być:

- prawidłowo 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.

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

Sałaty rzymskie muszą mieć główki, które mogą być małe.

Środek endywii o liściach kędzierzawych lub endywii o liściach szerokich (batawii) musi mieć żółtą barwę.

(ii) *klasa II*

Do tej klasy zalicza się produkty, które nie kwalifikują się do klasy I, ale spełniają wymagania minimalne określone w pkt A.

Produkt musi być:

- wystarczająco prawidłowo 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, trwałości oraz prezentacji:

- nieznaczne odbarwienie,
- nieznaczne uszkodzenia spowodowane przez szkodniki.

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

Sałaty rzymskie mogą nie mieć główek.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE KLASYFIKACJI WEDŁUG WIELKOŚCI

Wielkość określa się na podstawie masy pojedynczej sztuki.

Aby zapewnić jednorodność pod względem wielkości, różnice wielkości produktów w tym samym opakowaniu nie przekraczają:

- a) Sałaty
 - 40 g, w przypadku gdy najłżejsze sztuki ważą mniej niż 150 g/sztukę,
 - 100 g, w przypadku gdy najłżejsze sztuki ważą 150–300 g/sztukę,
 - 150 g, w przypadku gdy najłżejsze sztuki ważą 300–450 g/sztukę,
 - 300 g, w przypadku gdy najłżejsze sztuki ważą więcej niż 450 g/sztukę.
- b) Endywia o liściach kędzierzawych i endywia o liściach szerokich (batawia)
 - 300 g.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Na wszystkich etapach obrotu w każdej partii dopuszcza się tolerancję w odniesieniu do jakości i wielkości dla produktów niespełniających wymagań wskazanej klasy.

A. Tolerancje dotyczące jakości

(i) klasa I

Dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % liczby produktów niespełniających wymagań tej klasy, lecz spełniających wymagania klasy II. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 1 % łącznie mogą stanowić produkty niespełniające wymagań jakościowych klasy II ani wymagań minimalnych lub produkty z objawami zepsucia.

(ii) klasa II

Dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % liczby produktów niespełniających wymagań tej klasy ani wymagań minimalnych. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 2 % łącznie mogą stanowić produkty z objawami zepsucia.

B. Tolerancje dotyczące wielkości

Dla wszystkich klas: dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % liczby produktów niespełniających wymagań dotyczących 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 sałat lub endywii wyraźnie różniących się odmian, typów handlowych lub barw mogą być pakowane razem, pod warunkiem że są jednorodne pod względem jakości, i w obrębie każdej odmiany, typu handlowego lub barwy są jednorodne pod względem pochodzenia. Jednorodność pod względem wielkości nie jest wymagana.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. Pakowanie

Produkt musi być pakowany w sposób, który zapewni jego należyłą ochronę. Musi być racjonalnie zapakowany, z uwzględnieniem rozmiaru i rodzaju opakowania bez pustej przestrzeni w środku i bez zgniatania produktu.

Materiały stosowane wewnątrz opakowania muszą być 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 etykiety zostały wykonane z nietoksycznego tuszu lub kleju.

Opakowania muszą być wolne od wszelkich substancji obcych.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE OZNAKOWANIA

Na każdym opakowaniu ⁽²²⁾ widnieją następujące informacje, zamieszczone po tej samej stronie, w sposób czytelny, trwałe oraz widoczny z zewnątrz.

A. Identyfikacja

Nazwa i adres pakującego lub wysyłającego (np. ulica/miasto/region/kod pocztowy i państwo, jeśli różne od państwa pochodzenia).

Zapis ten można zastąpić:

- dla wszystkich opakowań z wyjątkiem produktów paczkowanych – oficjalnie wydanym lub zatwierdzonym oznaczeniem kodowym identyfikującym pakującego lub wysyłającego, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „pakujący lub wysyłający” (lub odpowiednich skrótów). Oznaczenie kodowe musi być poprzedzone kodem ISO 3166 (alfa) państwa/obszaru państwa uznającego, jeżeli nie jest to państwo pochodzenia;
- wyłącznie dla produktów paczkowanych – nazwą i adresem sprzedającego z siedzibą w Unii, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „zapakowane dla:” lub zapisem równoznacznym. W takim przypadku etykieta zawiera również oznaczenie kodowe identyfikujące pakującego lub wysyłającego. Sprzedawca udostępnia wszystkie informacje dotyczące znaczenia tego kodu uznane przez organ kontrolny za niezbędne.

B. Rodzaj produktu

- „sałaty”, „sałaty masłowe”, „batawie”, „sałaty kruche lodowe” („Iceberg”), „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 określenia równoważne, jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz,
- „z uprawy pod osłonami” lub równoważne określenie, w zależności od przypadku,
- nazwa odmiany (nieobowiązkowo),
- „mieszanka sałat/endywii” lub równoważne określenie, w przypadku mieszanek sałat lub endywii zdecydowanie różniących się odmian, typów handlowych lub barw. Jeśli produkt nie jest widoczny z zewnątrz – należy podać odmiany, typy handlowe lub barwy oraz ilość każdego z produktów w opakowaniu.

C. Pochodzenie produktu

- Państwo pochodzenia ⁽²³⁾ oraz, nieobowiązkowo, region uprawy lub krajowa, regionalna lub lokalna nazwa miejsca pochodzenia.
- W przypadku mieszanki sałat lub endywii wyraźnie różniących się pod względem odmian, typów handlowych lub barw różnego pochodzenia, wymagane jest umieszczenie oznaczenia każdego państwa pochodzenia przy odnośnej nazwie odmiany, typu handlowego lub barwy.

D. Specyfikacje handlowe

- klasa,
- wielkość, wyrażona jako minimalna masa na sztukę lub liczba sztuk.

E. Znak kontroli urzędowej (nieobowiązkowo)

Opakowania nie muszą zawierać szczegółowych informacji wymienionych w pkt VI akapit pierwszy, jeśli zawierają wyłącznie opakowania detaliczne wyraźnie widoczne z zewnątrz i zawierające te informacje. Opakowania te nie mogą zawierać 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.

⁽²²⁾ Te przepisy dotyczące oznakowania nie mają zastosowania do opakowań detalicznych prezentowanych jako część większego opakowania. Stosuje się je jednak do opakowań detalicznych prezentowanych osobno.

⁽²³⁾ Należy podać pełną nazwę lub nazwę potoczną.

CZĘŚĆ 5

Norma handlowa dla brzoskwiń i nektaryn

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do odmian uprawnych brzoskwiń i nektaryn pochodzących od *Prunus persica* Sieb. i Zucc., które są dostarczane konsumentowi świeże, z wyłączeniem brzoskwiń i nektaryn przeznaczonych do przetwórstwa przemysłowego.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

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

Na etapach następujących po wysyłce produkty mogą jednak wykazywać w stosunku do wymagań normy:

- nieznaczne obniżenie świeżości i jędrności,
- dla produktów innych niż produkty klasy „ekstra” – niewielkie objawy zepsucia w związku z ich rozwojem i tendencją do psucia się.

A. **Wymagania minimalne**

We wszystkich klasach jakości, z zastrzeżeniem przepisów szczególnych 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,
- wolne od uszkodzeń miąższu spowodowanych przez szkodniki,
- wolne od pęknięć w zagłębieniu szypułkowym,
- wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
- wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

Stopień rozwoju oraz stan brzoskwiń i nektaryn muszą umożliwiać im:

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

B. **Wymagania dotyczące dojrzałości**

Owoce muszą być wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe. Minimalna zawartość ekstraktu refraktometrycznego w miąższu powinna wynosić co najmniej 8 ° Brix (24).

C. **Klasyfikacja**

Brzoskwinie i nektaryny klasyfikuje się w trzech następujących klasach:

(i) *klasa „ekstra”*

Brzoskwinie i nektaryny w tej klasie muszą być najwyższej jakości. Muszą być charakterystyczne dla danej odmiany.

Miąższ owoców musi być całkowicie zdrowy.

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

(24) Obliczenia zgodne z wytycznymi OECD na temat obiektywnych testów dostępne na stronie: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/guidelines-on-objective-tests.pdf>.

(ii) *klasa I*

Brzoskwinie i nektaryny w tej klasie muszą być dobrej jakości. Muszą być charakterystyczne dla danej odmiany. Miąższ owoców musi być całkowicie zdrowy.

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

- nieznaczna wada kształtu,
- nieznaczna wada rozwoju,
- nieznaczne wady wybarwienia,
- nieznaczne odgniecenia, których łączna powierzchnia nie przekracza 1 cm²,
- nieznaczne wady skórki, które nie mogą przekraczać:
 - 1,5 cm długości w przypadku wad o podłużnym kształcie,
 - 1 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 wymagania minimalne określone w pkt A.

Miąższ owoców nie może mieć większych wad.

Dopuszcza się następujące wady, pod warunkiem że brzoskwinie i nektaryny zachowują swoje podstawowe cechy pod względem jakości, trwałości i prezentacji:

- wady kształtu,
- wady rozwojowe, w tym rozszczepione pestki, pod warunkiem że owoc jest zamknięty, a miąższ jest zdrowy,
- wady wybarwienia,
- odgniecenia, które mogą być nieznacznie odbarwione i których łączna powierzchnia nie przekracza 2 cm²,
- wady skórki, które nie mogą przekraczać:
 - 2,5 cm długości w przypadku wad o podłużnym kształcie,
 - 2 cm² łącznej powierzchni w przypadku pozostałych wad.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE KLASYFIKACJI WEDŁUG WIELKOŚCI

Wielkość określa się na podstawie maksymalnej średnicy przekroju poprzecznego, masy lub liczby sztuk.

Wielkość minimalna wynosi:

- 56 mm lub 85 g w klasie „ekstra”,
- 51 mm lub 65 g w klasie I i II.

Jednak owoce o wielkości poniżej 56 mm lub 85 g nie są wprowadzane do obrotu w okresie od dnia 1 lipca do dnia 31 października (półkula północna) oraz od dnia 1 stycznia do dnia 30 kwietnia (półkula południowa).

Następujące przepisy są nieobowiązkowe dla klasy II.

Aby zapewnić jednorodność pod względem wielkości, różnice wielkości produktów w tym samym opakowaniu nie przekraczają:

- a) w przypadku gdy wielkość owoców określa się na podstawie średnicy:
 - 5 mm dla owoców o średnicy mniejszej niż 70 mm,
 - 10 mm dla owoców o średnicy od 70 mm wzwyż.
- b) w przypadku gdy wielkość owoców określa się na podstawie masy:
 - 30 g dla owoców o masie mniejszej niż 180 g,
 - 80 g dla owoców o masie od 180 g wzwyż.
- c) dla owoców, których wielkość określa się na podstawie liczby sztuk, różnica w wielkości powinna być zgodna z lit. a) lub b).

W przypadku stosowania kodów wielkości należy przestrzegać kodów podanych w poniższej tabeli.

	Kod	Średnica		lub	Masa	
		od	do		od	do
		(mm)	(mm)		(g)	(g)
1	D	51	56	65	85	
2	C	56	61	85	105	
3	B	61	67	105	135	
4	A	67	73	135	180	
5	AA	73	80	180	220	
6	AAA	80	90	220	300	
7	AAAA	> 90		> 300		

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Na wszystkich etapach obrotu w każdej partii dopuszcza się tolerancję w odniesieniu do jakości i wielkości dla produktów niespełniających wymagań wskazanej klasy.

A. Tolerancje dotyczące jakości

(i) klasa „ekstra”

Dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 5 % liczby lub masy brzoskwiń lub nektaryn niespełniających wymagań tej klasy, lecz spełniających wymagania klasy I. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 0,5 % łącznie mogą stanowić produkty spełniające wymagania jakościowe klasy II.

(ii) klasa I

Dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % liczby lub masy brzoskwiń lub nektaryn niespełniających wymagań tej klasy, lecz spełniających wymagania klasy II. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 1 % łącznie mogą stanowić produkty niespełniające wymagań jakościowych klasy II ani wymagań minimalnych lub produkty z objawami zepsucia.

(iii) klasa II

Dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % liczby lub masy brzoskwiń lub nektaryn niespełniających wymagań tej klasy ani wymagań minimalnych. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 2 % łącznie mogą stanowić produkty z objawami zepsucia.

B. Tolerancje dotyczące wielkości

Dla wszystkich klas (jeżeli produkt jest sortowany według wielkości): dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % liczby lub masy brzoskwiń lub nektaryn niespełniających wymagań dotyczących wielkości.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI

A. Jednorodność

Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i obejmować wyłącznie brzoskwinie lub nektaryny tego samego pochodzenia, odmiany, jakości, stopnia dojrzałości i wielkości (jeżeli produkt jest sortowany według wielkości), a w przypadku klasy „ekstra” wymóg jednorodności dotyczy również wybarwienia.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. Pakowanie

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

Materiały stosowane wewnątrz opakowania muszą być 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 etykiety zostały wykonane z nietoksycznego tuszu lub kleju.

Nalepki przyklejane bezpośrednio na produktach nie powinny po zdjęciu pozostawiać widocznych śladów kleju ani powodować uszkodzeń skórki. Informacje naniesione laserem na pojedynczych owocach nie powinny prowadzić do uszkodzeń mięszu lub skórki.

Opakowania muszą być wolne od wszelkich substancji obcych.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE OZNAKOWANIA

Na każdym opakowaniu ⁽²⁵⁾ widnieją następujące informacje, zamieszczone po tej samej stronie, w sposób czytelny, trwałe oraz widoczny z zewnątrz.

A. Identyfikacja

Nazwa i adres pakującego lub wysyłającego (np. ulica/miasto/region/kod pocztowy i państwo, jeśli różne od państwa pochodzenia).

Zapis ten można zastąpić:

- dla wszystkich opakowań z wyjątkiem produktów paczkowanych – oficjalnie wydanym lub zatwierdzonym oznaczeniem kodowym identyfikującym pakującego lub wysyłającego, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „pakujący lub wysyłający” (lub odpowiednich skrótów). Oznaczenie kodowe musi być poprzedzone kodem ISO 3166 (alfa) państwa/obszaru państwa uznającego, jeżeli nie jest to państwo pochodzenia;
- wyłącznie dla produktów paczkowanych – nazwą i adresem sprzedającego z siedzibą w Unii, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „zapakowane dla:” lub zapisem równoznacznym. W takim przypadku etykieta zawiera również oznaczenie kodowe identyfikujące pakującego lub wysyłającego. Sprzedawca udostępnia wszystkie informacje dotyczące znaczenia tego kodu uznane przez organ kontrolny za niezbędne.

B. Rodzaj produktu

- „brzoskwinie” lub „nektaryny”, jeśli zawartość opakowania nie jest widoczna z zewnątrz,
- barwa mięszu,
- nazwa odmiany (nieobowiązkowo),

C. Pochodzenie produktu

Państwo pochodzenia ⁽²⁶⁾ oraz, nieobowiązkowo, region uprawy lub krajowa, regionalna lub lokalna nazwa miejsca pochodzenia.

D. Specyfikacje handlowe

- klasa,
- wielkość (jeżeli produkt jest sortowany według wielkości) wyrażona jako minimalna i maksymalna średnica (w mm) lub minimalna i maksymalna masa (w g) lub kod wielkości,
- liczba sztuk (nieobowiązkowo).

E. Znak kontroli urzędowej (nieobowiązkowo)

Opakowania nie muszą zawierać szczegółowych informacji wymienionych w pkt VI akapit pierwszy, jeśli zawierają wyłącznie opakowania detaliczne wyraźnie widoczne z zewnątrz i zawierające te informacje. Opakowania te nie mogą zawierać 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.

⁽²⁵⁾ Te przepisy dotyczące oznakowania nie mają zastosowania do opakowań detalicznych prezentowanych jako część większego opakowania. Stosuje się je jednak do opakowań detalicznych prezentowanych osobno.

⁽²⁶⁾ Należy podać pełną nazwę lub nazwę potoczną.

CZĘŚĆ 6

Norma handlowa dla gruszek

I. DEFINICJA PRODUKTU

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

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

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

Na etapach następujących po wysyłce produkty mogą jednak wykazywać w stosunku do wymagań normy:

- nieznaczne obniżenie świeżości i jędrności,
- dla produktów innych niż produkty klasy „ekstra” – niewielkie objawy zepsucia w związku z ich rozwojem i tendencją do psucia się.

A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach, z zastrzeżeniem przepisów szczególnych dla danej klasy i dopuszczalnych 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,
- wolne od uszkodzeń miąższu spowodowanych przez szkodniki,
- wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
- wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

Stopień rozwoju i stan gruszek muszą umożliwiać im:

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

B. Wymagania dotyczące dojrzałości

Stopień rozwoju i dojrzałości gruszek musi umożliwiać im kontynuowanie procesu dojrzewania oraz osiągnięcie stopnia dojrzałości wymaganego w odniesieniu do cech danej odmiany.

C. Klasyfikacja

Gruszki klasyfikowane są w trzech następujących klasach:

(i) klasa „ekstra”

Gruszki w tej klasie muszą być najwyższej jakości. Muszą być charakterystyczne dla danej odmiany ⁽²⁷⁾.

Miąższ owoców musi być całkowicie zdrowy, a skórka wolna od szorstkich ordzawień.

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

⁽²⁷⁾ Otwarty wykaz wielkoowocowych i letnich odmian gruszek znajduje się w dodatku do niniejszej normy.

Szypułka musi być cała.

Mięsz gruszek nie może być ziarnisty.

(ii) klasa I

Gruszki w tej klasie muszą być dobrej jakości. Muszą być charakterystyczne dla danej odmiany ⁽²⁸⁾.

Mięsz owoców musi być całkowicie zdrowy.

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

- nieznaczna wada kształtu,
- nieznaczna wada rozwoju,
- nieznaczne wady wybarwienia,
- bardzo niewielkie szorstkie ordzawienia,
- nieznaczne 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*), którego łączna powierzchnia nie może przekraczać 0,25 cm²,
- nieznaczne odgniecenia, których powierzchnia nie przekracza 1 cm².

Szypułka może być lekko uszkodzona.

Mięsz gruszek nie może być ziarnisty.

(iii) klasa II

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

Mięsz owoców nie może mieć większych wad.

Dopuszczalne są następujące wady, pod warunkiem że gruszki zachowują swoje podstawowe cechy pod względem jakości, utrzymania jakości oraz prezentacji.

- wady kształtu,
- wady rozwoju,
- wady wybarwienia,
- niewielkie szorstkie ordzawienia,
- 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*), którego łączna powierzchnia nie może przekraczać 1 cm²,
 - nieznaczne odgniecenia, których powierzchnia nie przekracza 2 cm².

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE KLASYFIKACJI WEDŁUG WIELKOŚCI

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

Wielkość minimalna wynosi:

⁽²⁸⁾ Otwarty wykaz wielkoowocowych i letnich odmian gruszek znajduje się w dodatku do niniejszej normy.

a) w przypadku gdy wielkość owoców określa się na podstawie średnicy:

	klasa „ekstra” (mm)	klasa I (mm)	klasa II (mm)
Odmiany wielkoowocowe	60	55	55
Pozostałe odmiany	55	50	45

b) w przypadku gdy wielkość owoców określa się na podstawie masy:

	klasa „ekstra” (g)	klasa I (g)	klasa II (g)
Odmiany wielkoowocowe	130	110	110
Pozostałe odmiany	110	100	75

Letnie odmiany gruszek wymienione w dodatku do niniejszej normy nie muszą spełniać wymagań dotyczących wielkości minimalnej.

Aby zapewnić jednorodność pod względem wielkości, różnice wielkości produktów w tym samym opakowaniu nie przekraczają:

a) w przypadku gdy wielkość owoców określa się na podstawie średnicy:

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

b) w przypadku gdy wielkość owoców określa się na podstawie masy:

- w przypadku owoców klasy „ekstra” oraz owoców klasy I i II, pakowanych w rzędach i warstwach:

Przedział (g)	Różnica masy (g)
75–100	15
100–200	35
200–250	50
> 250	80

- w przypadku owoców klasy I w opakowaniach detalicznych lub pakowanych luzem w opakowaniach:

Przedział (g)	Różnica masy (g)
100–200	50
> 200	100

Dla owoców klasy II w opakowaniach detalicznych lub pakowanych luzem w opakowaniach nie ma limitów dotyczących jednorodności pod względem wielkości.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Na wszystkich etapach obrotu w każdej partii dopuszcza się tolerancję w odniesieniu do jakości i wielkości dla produktów niespełniających wymagań wskazanej klasy.

A. Tolerancje dotyczące jakości**(i) klasa „ekstra”**

Dopuszczalna jest łączna tolerancja 5 % liczby lub masy gruszek niespełniających wymagań tej klasy, lecz spełniających wymagania klasy I. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 0,5 % łącznie mogą stanowić produkty spełniające wymagania jakościowe klasy II.

(ii) klasa I

Dopuszczalna jest łączna tolerancja 10 % liczby lub masy gruszek niespełniających wymagań tej klasy, lecz spełniających wymagania klasy II. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 1 % łącznie mogą stanowić produkty niespełniające wymagań jakościowych klasy II ani wymagań minimalnych lub produkty z objawami zepsucia.

(iii) klasa II

Dopuszczalna jest łączna tolerancja 10 % liczby lub masy gruszek niespełniających wymagań tej klasy ani wymagań minimalnych. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 2 % łącznie mogą stanowić produkty z objawami zepsucia.

B. Tolerancje dotyczące wielkości

Dla wszystkich klas: dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % liczby lub masy gruszek niespełniających wymagań dotyczących wielkości. Tolerancja ta nie może zostać rozszerzona na produkty, których wielkość:

- jest o co najmniej 5 mm mniejsza od średnicy minimalnej,
- jest o co najmniej 10 g mniejsza od masy minimalnej.

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 według wielkości) oraz o tym samym stopniu dojrzałości.

W przypadku klasy „ekstra” wymóg jednorodności dotyczy również wybarwienia owoców.

Dopuszcza się jednak mieszanie w jednym opakowaniu detalicznym gruszek różnych odmian wyraźnie różniących się między sobą, pod warunkiem że są one jednorodne pod względem jakości i – dla każdej odmiany – pochodzenia. Jednorodność pod względem wielkości nie jest wymagana.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. Pakowanie

Gruszki muszą być pakowane w sposób zapewniający należyłą ochronę produktu.

Materiały stosowane wewnątrz opakowania muszą być 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 etykiety zostały wykonane z nietoksycznego tuszu lub kleju.

Nalepki przyklejane bezpośrednio na produktach nie powinny po zdjęciu pozostawiać widocznych śladów kleju ani powodować uszkodzeń skórki. Informacje naniesione laserem na pojedynczych owocach nie powinny prowadzić do uszkodzeń miąższu lub skórki.

Opakowania muszą być wolne od wszelkich substancji obcych.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE OZNAKOWANIA

Na każdym opakowaniu ⁽²⁹⁾ widnieją następujące informacje, zamieszczone po tej samej stronie, w sposób czytelny, trwałe oraz widoczny z zewnątrz.

⁽²⁹⁾ Te przepisy dotyczące oznakowania nie mają zastosowania do opakowań detalicznych prezentowanych jako część większego opakowania. Stosuje się je jednak do opakowań detalicznych prezentowanych osobno.

A. Identyfikacja

Nazwa i adres pakującego lub wysyłającego (np. ulica/miasto/region/kod pocztowy i państwo, jeśli różne od państwa pochodzenia).

Zapis ten można zastąpić:

- dla wszystkich opakowań z wyjątkiem produktów paczkowanych – oficjalnie wydanym lub zatwierdzonym oznaczeniem kodowym identyfikującym pakującego lub wysyłającego, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „pakujący lub wysyłający” (lub odpowiednich skrótów). Oznaczenie kodowe musi być poprzedzone kodem ISO 3166 (alfa) państwa/obszaru państwa uznającego, jeżeli nie jest to państwo pochodzenia;
- wyłącznie dla produktów paczkowanych – nazwą i adresem sprzedającego z siedzibą w Unii, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „zapakowane dla:” lub zapisem równoznacznym. W takim przypadku etykieta zawiera również oznaczenie kodowe identyfikujące pakującego lub wysyłającego. Sprzedawca udostępnia wszystkie informacje dotyczące znaczenia tego kodu uznane przez organ kontrolny za niezbędne.

B. Rodzaj produktu

- „Gruszki”, jeśli zawartość opakowania nie jest widoczna z zewnątrz.
- Nazwa odmiany. W przypadku mieszanek wyraźnie różniących się odmian gruszek – nazwy poszczególnych odmian.
- Nazwę odmiany można zastąpić synonimem. Nazwę handlową ⁽³⁰⁾ można podać wyłącznie jako uzupełnienie nazwy odmiany lub synonimu.

C. Pochodzenie produktu

Państwo pochodzenia ⁽³¹⁾ oraz, nieobowiązkowo, region uprawy lub krajowa, regionalna lub lokalna nazwa miejsca pochodzenia.

W przypadku mieszanek odmian gruszek, które wyraźnie się różnią i mają różne pochodzenie, wymagane jest umieszczenie oznaczenia każdego państwa pochodzenia przy danych nazwach odmian.

D. Specyfikacje handlowe

- klasa,
- wielkość lub, w przypadku owoców pakowanych w rzędach i warstwach, 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 masy;
 - b) nieobowiązkowo, dla produktu niepodlegającego zasadom jednorodności, przez podanie średnicy lub masy najmniejszego owocu w opakowaniu z dopiskiem „i większe” lub równoznacznym określeniem lub, w stosownych przypadkach, przez podanie średnicy lub masy największego owocu w opakowaniu.

E. Znak kontroli urzędowej (nieobowiązkowo)

Opakowania nie muszą zawierać szczegółowych informacji wymienionych w pkt VI akapit pierwszy, jeśli zawierają wyłącznie opakowania detaliczne wyraźnie widoczne z zewnątrz i zawierające te informacje. Opakowania te nie mogą zawierać 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.

⁽³⁰⁾ Nazwa handlowa może stanowić znak towarowy, w odniesieniu do którego wystąpiono z wnioskiem o ochronę lub też została ona już przyznana, lub jakiegokolwiek inne określenie stosowane w handlu.

⁽³¹⁾ Należy podać pełną nazwę lub nazwę potoczną.

Dodatek

Otwarty wykaz wielkoowocowych i letnich odmian gruszek

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

Niektóre odmiany ujęte w poniższej tabeli mogą być wprowadzane do obrotu pod nazwami, 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 znaki handlowe nie są wymieniane w pierwszych dwóch kolumnach tabeli. Odniesienia do znanych znaków towarowych podano w trzeciej kolumnie jedynie tytułem informacji.

Legenda:

L = odmiana wielkoowocowa

SP = odmiany letnie, dla których wielkość minimalna nie jest wymagana

Odmiana	Synonimy	Znaki towarowe	Wielkość
Abbé Fétel	Abate Fétel		L
Abugo o Siete en Boca			SP
Akça			SP
Alka			L
Alsa			L
Amfora			L
Alexandrine Douillard			L
Bambinella			SP
Bergamotten			SP
Beurré Alexandre Lucas	Lucas		L
Beurré Bosc	Bosc, Beurré d'Apremont, Empereur Alexandre, Kaiser Alexander		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
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
Joséphine			L
Kieffer			L
Klapa Milule			L
Leonardeta	Mosqueruela, Margallon, Colorada de Alcanadre, Leonarda de Magallon		SP
Lombacad		Cascade ®	L
Moscatella			SP
Mramornaja			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
Spadoncina	Agua de Verano, Agua de Agosto		SP
Suvenirs			L
Taylors Gold			L
Triomphe de Vienne			L
Vasarine Sviestine			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 pochodzących od rodzaju *Fragaria* L., które są dostarczane konsumentowi świeże, z wyłączeniem truskawek przeznaczonych do przetwórstwa przemysłowego.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

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

Na etapach następujących po wysyłce produkty mogą jednak wykazywać w stosunku do wymagań normy:

- nieznaczne obniżenie świeżości i jędrności,
- dla produktów innych niż produkty klasy „ekstra” – niewielkie objawy zepsucia w związku z ich rozwojem i tendencją do psucia się.

A. Wymagania minimalne

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

- całe, nieuszkodzone,
- 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 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 następujących klasach:

(i) klasa „ekstra”

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

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

- nieznaczna wada kształtu,
- niewielka biała powierzchnia, nie większa niż jedna dziesiąta łącznej 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 wymagania minimalne określone w pkt A.

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

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

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE KLASYFIKACJI WEDŁUG WIELKOŚCI

Wielkość określa się na podstawie największej średnicy przekroju poprzecznego.

Wielkość minimalna wynosi:

- 25 mm w klasie „ekstra”,
- 18 mm w klasie I i II.

Nie ma określonej wielkości minimalnej dla poziomek.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Na wszystkich etapach obrotu w każdej partii dopuszcza się tolerancję w odniesieniu do jakości i wielkości dla produktów niespełniających wymagań wskazanej klasy.

A. Tolerancje dotyczące jakości**(i) klasa „ekstra”**

Dopuszczalna jest łączna tolerancja 5 % liczby lub masy truskawek niespełniających wymagań tej klasy, lecz spełniających wymagania klasy I. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 0,5 % łącznie mogą stanowić produkty spełniające wymagania jakościowe klasy II.

(ii) klasa I

Dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % liczby lub masy truskawek niespełniających wymagań tej klasy, lecz spełniających wymagania klasy II. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 2 % łącznie mogą stanowić produkty niespełniające wymagań jakościowych klasy II ani wymagań minimalnych lub produkty z objawami zepsucia.

(iii) klasa II

Dopuszczalna jest łączna tolerancja 10 % liczby lub masy truskawek niespełniających wymagań tej klasy ani wymagań minimalnych. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 2 % łącznie mogą stanowić produkty z objawami zepsucia.

B. Tolerancje dotyczące wielkości

Dla wszystkich klas: dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % liczby lub masy truskawek niespełniających wymagań dotyczących wielkości minimalnej.

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, wybarwienia 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 stosowane wewnątrz opakowania muszą być 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 etykiety zostały wykonane z nietoksycznego tuszu lub kleju.

Opakowania muszą być wolne od wszelkich substancji obcych.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE OZNAKOWANIA

Na każdym opakowaniu ⁽³²⁾ widnieją następujące informacje, zamieszczone po tej samej stronie, w sposób czytelny, trwały oraz widoczny z zewnątrz.

A. Identyfikacja

Nazwa i adres pakującego lub wysyłającego (np. ulica/miasto/region/kod pocztowy i państwo, jeśli różne od państwa pochodzenia).

Zapis ten można zastąpić:

— dla wszystkich opakowań z wyjątkiem produktów paczkowanych – oficjalnie wydanym lub zatwierdzonym oznaczeniem kodowym identyfikującym pakującego lub wysyłającego, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „pakujący lub wysyłający” (lub odpowiednich skrótów). Oznaczenie kodowe musi być poprzedzone kodem ISO 3166 (alfa) państwa/obszaru państwa uznającego, jeżeli nie jest to państwo pochodzenia;

⁽³²⁾ Te przepisy dotyczące oznakowania nie mają zastosowania do opakowań detalicznych prezentowanych jako część większego opakowania. Stosuje się je jednak do opakowań detalicznych prezentowanych osobno.

- wyłącznie dla produktów paczkowanych – nazwą i adresem sprzedającego z siedzibą w Unii, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „zapakowane dla:” lub zapisem równoznacznym. W takim przypadku etykieta zawiera również oznaczenie kodowe identyfikujące pakującego lub wysyłającego. Sprzedawca udostępnia wszystkie informacje dotyczące znaczenia tego kodu uznane przez organ kontrolny za niezbędne.

B. Rodzaj produktu

- „truskawki”, jeśli zawartość opakowania nie jest widoczna z zewnątrz,
- nazwa odmiany (nieobowiązkowo),

C. Pochodzenie produktu

Państwo pochodzenia ⁽³³⁾ oraz, nieobowiązkowo, region uprawy lub krajowa, regionalna lub lokalna nazwa miejsca pochodzenia.

D. Specyfikacje handlowe

- klasa.

E. Znak kontroli urzędowej (nieobowiązkowo)

Opakowania nie muszą zawierać szczegółowych informacji wymienionych w pkt IV akapit pierwszy, jeśli zawierają wyłącznie opakowania detaliczne wyraźnie widoczne z zewnątrz i zawierające te informacje. Opakowania te nie mogą zawierać 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 ⁽³⁴⁾ uprawnych papryki słodkiej pochodzących od *Capsicum annuum* L., które są dostarczane konsumentowi świeże, z wyłączeniem papryki przeznaczonej do przetwórstwa przemysłowego.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

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

Na etapach następujących po wysyłce produkty mogą jednak wykazywać w stosunku do wymagań normy:

- nieznaczne obniżenie świeżości i jędrności,
- dla produktów innych niż produkty klasy „ekstra” – niewielkie objawy zepsucia w związku z ich rozwojem i tendencją do psucia się.

A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach, z zastrzeżeniem przepisów szczególnych dla danej klasy i dopuszczalnych 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,
- jędrna,

⁽³³⁾ Należy podać pełną nazwę lub nazwę potoczną.

⁽³⁴⁾ Niektóre odmiany papryki słodkiej mogą mieć ostry smak. Przykładami komercyjnych odmian papryki słodkiej o lekko ostrym smaku są Sivri, Padron i Somborka.

- praktycznie wolna od szkodników,
- wolna od uszkodzeń mięszu spowodowanych przez szkodniki,
- wolna od szkód wyrządzonych niską temperaturą lub uszkodzeń mrozowych,
- z szypułką; szypułka musi być równo obcięta, a kielich nienaruszony,
- wolna od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
- wolna od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

Stopień rozwoju oraz stan papryki słodkiej muszą umożliwiać jej:

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

B. Klasyfikacja

Papryka słodka jest klasyfikowana w trzech następujących klasach:

(i) klasa „ekstra”

Papryka słodka w tej klasie musi być najwyższej jakości. Musi być charakterystyczna dla danej odmiany lub typu handlowego.

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

(ii) klasa I

Papryka słodka w tej klasie musi być dobrej jakości. Musi być charakterystyczna dla danej odmiany lub typu handlowego.

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

- nieznaczna wada kształtu,
- niewielkie osrebrzenie lub uszkodzenie spowodowane przez wciornastki, które obejmuje najwyżej 1/3 łącznej powierzchni,
- nieznaczne wady skórki, takie jak:
 - wgłębienia, zadrapania, zgorzel słoneczna, odgniecenia, które obejmują łącznie najwyżej 2 cm² w przypadku wad o podłużnym kształcie oraz 1 cm² w przypadku innych wad; lub
 - suche pęknięcia powierzchniowe, które obejmują najwyżej 1/8 łącznej powierzchni,
- lekko uszkodzona szypułka.

(iii) klasa II

Do tej klasy zalicza się paprykę słodką, która nie kwalifikuje się do wyższych klas, ale spełnia wymagania minimalne określone w pkt A.

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

- wady kształtu,
- osrebrzenie lub uszkodzenie spowodowane przez wciornastki, które obejmuje najwyżej 2/3 łącznej powierzchni,
- wady skórki, takie jak:
 - wgłębienia, zadrapania, zgorzel słoneczna, odgniecenia i zabliznione uszkodzenia, które obejmują łącznie najwyżej 4 cm w przypadku wad o podłużnym kształcie oraz 2,5 cm² w przypadku innych wad; lub
 - suche pęknięcia powierzchniowe, które obejmują najwyżej 1/4 łącznej powierzchni,

- uszkodzenie wierzchołka nie większe niż 1 cm²,
- zwiędnięcie nieprzekraczające 1/3 powierzchni,
- uszkodzona szypułka i kielich, pod warunkiem że miąższ wokół nich jest nienaruszony.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE KLASYFIKACJI WEDŁUG WIELKOŚCI

Wielkość określa się na podstawie maksymalnej średnicy przekroju poprzecznego lub masy. Aby zapewnić jednorodność pod względem wielkości, różnice wielkości produktów w tym samym opakowaniu nie przekraczają:

a) w przypadku gdy wielkość papryki słodkiej określa się na podstawie średnicy:

- 20 mm,

b) w przypadku gdy wielkość papryki słodkiej określa się na podstawie masy:

- 30 g, jeżeli najcięższa sztuka waży 180 g lub mniej,
- 80 g, jeżeli najlżejsza sztuka waży więcej niż 180 g, ale mniej niż 260,
- brak limitów, jeżeli najlżejsza sztuka waży co najmniej 260 g.

Papryka słodka typu wydłużonego powinna być dostatecznie jednorodna pod względem długości.

Jednorodność pod względem wielkości nie jest obowiązkowa dla klasy II.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Na wszystkich etapach obrotu w każdej partii dopuszcza się tolerancję w odniesieniu do jakości i wielkości dla produktów niespełniających wymagań wskazanej klasy.

A. Tolerancje dotyczące jakości

(i) *klasa „ekstra”*

Dopuszczalna jest łączna tolerancja 5 % liczby lub masy papryki słodkiej niespełniającej wymagań tej klasy, lecz spełniającej wymagania klasy I. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 0,5 % łącznie mogą stanowić produkty spełniające wymagania jakościowe klasy II.

(ii) *klasa I*

Dopuszczalna jest łączna tolerancja 10 % liczby lub masy papryki słodkiej niespełniającej wymagań tej klasy, lecz spełniającej wymagania klasy II. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 1 % łącznie mogą stanowić produkty niespełniające wymagania jakościowych klasy II ani wymagań minimalnych lub produkty z objawami zepsucia.

(iii) *klasa II*

Dopuszczalna jest łączna tolerancja 10 % liczby lub masy papryki słodkiej niespełniającej wymagań tej klasy ani wymagań minimalnych. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 2 % łącznie mogą stanowić produkty z objawami zepsucia.

B. Tolerancje dotyczące wielkości

Dla wszystkich klas (jeżeli produkt jest sortowany według wielkości): dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % liczby lub masy papryki słodkiej niespełniającej wymagań dotyczących wielkości.

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 i wielkości (jeżeli produkt jest sortowany według wielkości) oraz – w przypadku klasy „ekstra” i klasy I – o takim samym stopniu dojrzałości i wybarwienia.

Jednakże mieszanki papryki słodkiej różnych typów handlowych lub barw wyraźnie różniących się między sobą mogą być pakowane razem w opakowaniu, pod warunkiem że są jednorodne pod względem jakości, i w obrębie każdego typu handlowego lub barwy są jednorodne pod względem pochodzenia. Jednorodność pod względem wielkości nie jest wymagana.

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 stosowane wewnątrz opakowania muszą być 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 etykiety zostały wykonane z nietoksycznego tuszu lub kleju.

Nalepki przyklejane bezpośrednio na produktach nie powinny po zdjęciu pozostawiać widocznych śladów kleju ani powodować uszkodzeń skórki. Informacje naniesione laserem na pojedynczych owocach nie powinny prowadzić do uszkodzeń miąższu lub skórki.

Opakowania muszą być wolne od wszelkich substancji obcych.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE OZNAKOWANIA

Na każdym opakowaniu ⁽³⁵⁾ widnieją następujące informacje, zamieszczone po tej samej stronie, w sposób czytelny, trwały oraz widoczny z zewnątrz.

A. Identyfikacja

Nazwa i adres pakującego lub wysyłającego (np. ulica/miasto/region/kod pocztowy i państwo, jeśli różne od państwa pochodzenia).

Zapis ten można zastąpić:

- dla wszystkich opakowań z wyjątkiem produktów paczkowanych – oficjalnie wydanym lub zatwierdzonym oznaczeniem kodowym identyfikującym pakującego lub wysyłającego, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „pakujący lub wysyłający” (lub odpowiednich skrótów). Oznaczenie kodowe musi być poprzedzone kodem ISO 3166 (alfa) państwa/obszaru państwa uznającego, jeżeli nie jest to państwo pochodzenia;
- wyłącznie dla produktów paczkowanych – nazwą i adresem sprzedającego z siedzibą w Unii, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „zapakowane dla:” lub zapisem równoznacznym. W takim przypadku etykieta zawiera również oznaczenie kodowe identyfikujące pakującego lub wysyłającego. Sprzedawca udostępnia wszystkie informacje dotyczące znaczenia tego kodu uznane przez organ kontrolny za niezbędne.

B. Rodzaj produktu

- „papryka słodka”, jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz,
- „mieszanka papryki słodkiej” lub równoważne określenie, w przypadku mieszanki wyraźnie różniących się typów handlowych lub barw papryki słodkiej. Jeśli produkt nie jest widoczny z zewnątrz, należy podać typy handlowe lub barwy oraz ilość każdego z produktów w opakowaniu.

C. Pochodzenie produktu

Państwo pochodzenia ⁽³⁶⁾ oraz, nieobowiązkowo, region uprawy lub krajowa, regionalna lub lokalna nazwa miejsca pochodzenia.

W przypadku mieszanki wyraźnie różniących się typów handlowych lub barw papryki słodkiej różnego pochodzenia, wymagane jest umieszczenie oznaczenia każdego państwa pochodzenia przy odnośnej nazwie typu handlowego lub barwy.

⁽³⁵⁾ Te przepisy dotyczące oznakowania nie mają zastosowania do opakowań detalicznych prezentowanych jako część większego opakowania. Stosuje się je jednak do opakowań detalicznych prezentowanych osobno.

⁽³⁶⁾ Należy podać pełną nazwę lub nazwę potoczną.

D. Specyfikacje handlowe

- klasa,
- wielkość (jeżeli produkt jest sortowany według wielkości) wyrażona jako minimalna i maksymalna średnica lub minimalna i maksymalna masa,
- liczba sztuk (nieobowiązkowo),
- „ostra” lub równoważne określenie, w stosownych przypadkach.

E. Znak kontroli urzędowej (nieobowiązkowo)

Opakowania nie muszą zawierać szczegółowych informacji wymienionych w pkt VI akapit pierwszy, jeśli zawierają wyłącznie opakowania detaliczne wyraźnie widoczne z zewnątrz i zawierające te informacje. Opakowania te nie mogą zawierać 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 9

Norma handlowa dla winogron stołowych**I. DEFINICJA PRODUKTU**

Niniejszą normę stosuje się do odmian uprawnych winogron stołowych pochodzących od 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 wymagań jakościowych dla winogron stołowych, po ich przygotowaniu i zapakowaniu.

Na etapach następujących po wysyłce produkty mogą jednak wykazywać w stosunku do wymagań normy:

- nieznaczne obniżenie świeżości i jędrności,
- dla produktów innych niż produkty klasy „ekstra” – niewielkie objawy zepsucia w związku z ich rozwojem i tendencją do psucia się.

A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach, z zastrzeżeniem przepisów szczególnych 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 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 poszczególne jagody muszą być:

- całe,
- prawidłowo wykształcone,
- prawidłowo rozwinięte.

Przebarwienia spowodowane przez słońce nie stanowią wady.

Stopień rozwoju oraz stan winogron stołowych muszą umożliwiać im:

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

B. Wymagania dotyczące dojrzałości

Zawartość ekstraktu refraktometrycznego ⁽³⁷⁾ w soku wynosi co najmniej:

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

Dodatkowo wszystkie odmiany muszą charakteryzować się zadowalającym stosunkiem ilości cukrów do kwasów.

C. Klasyfikacja

Winogrona stołowe klasyfikowane są w trzech następujących klasach:

(i) klasa „ekstra”

Winogrona stołowe w tej klasie muszą być najwyższej jakości. Muszą być charakterystyczne dla danej odmiany, uwzględniając region, z którego pochodzą.

Poszczególne jagody muszą być jędrne, mocno osadzone, równomiernie rozmieszczone w gronie i posiadać praktycznie nienaruszony charakterystyczny nalot.

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

(ii) klasa I

Winogrona stołowe w tej klasie muszą być dobrej jakości. Muszą być 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:

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

(iii) klasa II

Do tej klasy zalicza się winogrona stołowe, które nie kwalifikują się do wyższych klas, ale spełniają wymagania minimalne określone w pkt A.

Grona mogą wykazywać nieznaczne wady kształtu, stopnia rozwoju i wybarwienia, pod warunkiem że nie wpływają one niekorzystnie na podstawowe cechy charakterystyczne 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, utrzymania jakości oraz prezentacji:

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

⁽³⁷⁾ Obliczenia zgodne z wytycznymi OECD na temat obiektywnych testów dostępne na stronie: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/guidelines-on-objective-tests.pdf>.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE KLASYFIKACJI WEDŁUG WIELKOŚCI

Wielkość określa się na podstawie masy grona.

Minimalna masa grona wynosi 75 g dla klasy „ekstra” i klasy I. Przepis ten nie ma zastosowania do opakowań stanowiących pojedyncze porcje we wszystkich klasach.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Na wszystkich etapach obrotu w każdej partii dopuszcza się tolerancję w odniesieniu do jakości i wielkości dla produktów niespełniających wymagań wskazanej klasy.

A. Tolerancje dotyczące jakości

(i) klasa „ekstra”

Dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 5 % masy gron niespełniających wymagań tej klasy, lecz spełniających wymagania klasy I. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 0,5 % łącznie mogą stanowić produkty spełniające wymagania jakościowe klasy II.

(ii) klasa I

Dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % masy gron niespełniających wymagań tej klasy, lecz spełniających wymagania klasy II. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 1 % łącznie mogą stanowić produkty niespełniające wymagań jakościowych klasy II ani wymagań minimalnych lub produkty z objawami zepsucia.

W uzupełnieniu do tych tolerancji maksymalnie 10 % masy mogą stanowić jagody luzem, tj. jagody oddzielone od gron/kiści, pod warunkiem że owoce są zdrowe i nieuszkodzone.

(iii) klasa II

Dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % masy gron niespełniających wymagań tej klasy ani wymagań minimalnych. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 2 % łącznie mogą stanowić produkty z objawami zepsucia.

W uzupełnieniu do tych tolerancji maksymalnie 10 % masy mogą stanowić jagody luzem, tj. jagody oddzielone od gron/kiści, pod warunkiem że owoce są zdrowe i nieuszkodzone.

B. Tolerancje dotyczące wielkości

Dla wszystkich klas (jeżeli produkt jest sortowany według wielkości): dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % masy gron niespełniających wymagań dotyczących wielkości. W każdym opakowaniu detalicznym (z wyjątkiem opakowań stanowiących pojedyncze porcje) dopuszcza się występowanie jednego grona o masie poniżej 75 g, w celu dostosowania masy, 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.

W przypadku klasy „ekstra” grona muszą być mniej więcej jednorodne pod względem wielkości i wybarwienia.

Dopuszcza się jednak mieszanie w jednym opakowaniu winogron stołowych różnych odmian wyraźnie różniących się między sobą, pod warunkiem że są one jednorodne pod względem jakości i – dla każdej odmiany – pochodzenia.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. Pakowanie

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

Materiały stosowane wewnątrz opakowania muszą być 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.

Nalepki przyklejane bezpośrednio na produktach nie powinny po zdjęciu pozostawiać widocznych śladów kleju ani powodować uszkodzeń skórki.

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.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE OZNAKOWANIA

Na każdym opakowaniu ⁽³⁸⁾ widnieją następujące informacje, zamieszczone po tej samej stronie, w sposób czytelny, trwały oraz widoczny z zewnątrz.

A. Identyfikacja

Nazwa i adres pakującego lub wysyłającego (np. ulica/miasto/region/kod pocztowy i państwo, jeśli różne od państwa pochodzenia).

Zapis ten można zastąpić:

- dla wszystkich opakowań z wyjątkiem produktów paczkowanych – oficjalnie wydanym lub zatwierdzonym oznaczeniem kodowym identyfikującym pakującego lub wysyłającego, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „pakujący lub wysyłający” (lub odpowiednich skrótów). Oznaczenie kodowe musi być poprzedzone kodem ISO 3166 (alfa) państwa/obszaru państwa uznającego, jeżeli nie jest to państwo pochodzenia;
- wyłącznie dla produktów paczkowanych – nazwą i adresem sprzedającego z siedzibą w Unii, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „zapakowane dla:” lub zapisem równoznacznym. W takim przypadku etykieta zawiera również oznaczenie kodowe identyfikujące pakującego lub wysyłającego. Sprzedawca udostępnia wszystkie informacje dotyczące znaczenia tego kodu uznane przez organ kontrolny za niezbędne.

B. Rodzaj produktu

- „winogrona stołowe”, jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz,
- nazwa odmiany. W przypadku mieszanki wyraźnie różniących się odmian winogron stołowych, nazwy poszczególnych odmian.

Nazwę odmiany można zastąpić synonimem. Nazwę handlową można podać wyłącznie jako uzupełnienie nazwy odmiany lub synonimu.

C. Pochodzenie produktu

- Państwo pochodzenia ⁽³⁹⁾ oraz, nieobowiązkowo, region uprawy lub krajowa, regionalna lub lokalna nazwa miejsca pochodzenia.
- W przypadku mieszanek wyraźnie różniących się odmian winogron stołowych różnego pochodzenia, wymagane jest umieszczenie oznaczenia każdego państwa pochodzenia przy danych nazwach odmian.

D. Specyfikacje handlowe

- klasa,

„Grona o masie poniżej 75 g stanowiące pojedyncze porcje” lub, w stosownych przypadkach, równoważne określenie.

E. Znak kontroli urzędowej (nieobowiązkowo)

Opakowania nie muszą zawierać szczegółowych informacji wymienionych w pkt VI akapit pierwszy, jeśli zawierają wyłącznie opakowania detaliczne wyraźnie widoczne z zewnątrz i zawierające te informacje. Opakowania te nie mogą zawierać 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.

⁽³⁸⁾ Te przepisy dotyczące oznakowania nie mają zastosowania do opakowań detalicznych prezentowanych jako część większego opakowania. Stosuje się je jednak do opakowań detalicznych prezentowanych osobno.

⁽³⁹⁾ Należy podać pełną nazwę lub nazwę potoczną.

CZĘŚĆ 10

Norma handlowa dla pomidorów**I. DEFINICJA PRODUKTU**

Niniejszą normę stosuje się do odmian uprawnych pomidorów pochodzących od *Solanum lycopersicum* L., które są dostarczane konsumentowi świeże, z wyłączeniem pomidorów przeznaczonych do przetwórstwa przemysłowego.

Pomidory mogą być klasyfikowane w czterech typach handlowych:

- „okrągłe”,
- „żebrowane”,
- „podłużne” lub „wydłużone”,
- „wiśniowe/koktajlowe” (miniaturowe odmiany) wszelkich kształtów.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

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

Na etapach następujących po wysyłce produkty mogą jednak wykazywać w stosunku do wymagań normy:

- nieznaczne obniżenie świeżości i jędrności,
- dla produktów innych niż produkty klasy „ekstra” – niewielkie objawy zepsucia w związku z ich rozwojem i tendencją do psucia się.

A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach, z zastrzeżeniem przepisów szczególnych 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 od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
- o świeżym wyglądzie,
- praktycznie wolne od szkodników,
- wolne od uszkodzeń miąższu 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. Wymagania dotyczące dojrzałości

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

C. Klasyfikacja

Pomidory klasyfikowane są w trzech następujących klasach:

(i) *klasa „ekstra”*

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

Nie mogą one mieć „zielonych piątek” ani 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 swojej 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, trwałość i prezentację w opakowaniu:

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

Pomidory „żebrowane” mogą wykazywać 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 wymagania minimalne określone w pkt A.

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, utrzymania jakości oraz prezentacji:

- wady kształtu i rozwoju,
- wady 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 do 2 cm²,
- delikatną bliznę słupkową o wydłużonym kształcie (przypominającą szew).

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE KLASYFIKACJI WEDŁUG WIELKOŚCI

Wielkość określa się na podstawie maksymalnej średnicy przekroju poprzecznego, masy lub liczby sztuk.

Następujące przepisy nie mają zastosowania do pomidorów na gałązkach i są nieobowiązkowe dla:

- pomidorów wiśniowych i koktajlowych o średnicy poniżej 40 mm;
- pomidorów żebrowanych o nieregularnych kształtach; oraz
- klasy II.

Aby zapewnić jednorodność pod względem wielkości, różnice wielkości produktów w tym samym opakowaniu nie przekraczają:

- a) w przypadku gdy wielkość pomidorów określa się na podstawie średnicy:
- 10 mm, jeśli średnica najmniejszego owocu (jak podano na opakowaniu) wynosi poniżej 50 mm,
 - 15 mm, jeśli średnica najmniejszego owocu (jak podano na opakowaniu) wynosi między 50 a 70 mm,
 - 20 mm, jeśli średnica najmniejszego owocu (jak podano na opakowaniu) wynosi między 70 a 100 mm,
 - nie istnieją żadne ograniczenia różnic w średnicy dla owoców o średnicy równej co najmniej 100 mm.

W przypadku stosowania kodów wielkości, należy przestrzegać kodów i przedziałów podanych w poniższej tabeli.

Kod wielkości	Średnica (mm)
0	≤ 20
1	$> 20 \leq 25$
2	$> 25 \leq 30$
3	$> 30 \leq 35$
4	$> 35 \leq 40$
5	$> 40 \leq 47$
6	$> 47 \leq 57$
7	$> 57 \leq 67$
8	$> 67 \leq 82$
9	$> 82 \leq 102$
10	> 102

- b) W przypadku pomidorów, których wielkość określa się na podstawie masy lub liczby sztuk, różnica w wielkości powinna być zgodna z różnicą wskazaną w lit. a).

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Na wszystkich etapach obrotu w każdej partii dopuszcza się tolerancję w odniesieniu do jakości i wielkości dla produktów niespełniających wymagań wskazanej klasy.

A. Tolerancje dotyczące jakości

(i) klasa „ekstra”

Dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 5 % liczby lub masy pomidorów niespełniających wymagań tej klasy, lecz spełniających wymagania klasy I. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 0,5 % łącznie mogą stanowić produkty spełniające wymagania jakościowe klasy II.

(ii) klasa I

Dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % liczby lub masy pomidorów niespełniających wymagań tej klasy, lecz spełniających wymagania klasy II. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 1 % łącznie mogą stanowić produkty niespełniające wymagań jakościowych klasy II ani wymagań minimalnych lub produkty z objawami zepsucia.

W przypadku pomidorów na gałązkach dopuszcza się 5 % liczby lub masy pomidorów oderwanych od gałązki.

(iii) *klasa II*

Dopuszczalna jest łączna tolerancja 10 % liczby lub masy pomidorów niespełniających wymagań tej klasy ani wymagań minimalnych. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 2 % łącznie mogą stanowić produkty z objawami zepsucia.

W przypadku pomidorów na gałązkach dopuszcza się 10 % liczby lub masy pomidorów oderwanych od gałązki.

B. Tolerancje dotyczące wielkości

Dla wszystkich klas: dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % liczby lub masy pomidorów niespełniających wymagań dotyczących wielkości.

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. Ponadto długość pomidorów „podłużnych” powinna być wystarczająco jednorodna.

Jednakże mieszanki pomidorów różnych barw, odmian lub typów handlowych wyraźnie różniących się między sobą mogą być pakowane razem w opakowaniu, pod warunkiem że są jednorodne pod względem jakości i w obrębie każdej barwy, odmiany lub typu handlowego są jednorodne pod względem pochodzenia. Jednorodność pod względem wielkości nie jest wymagana.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. Pakowanie

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

Materiały stosowane wewnątrz opakowania muszą być 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 etykiety zostały wykonane z nietoksycznego tuszu lub kleju.

Nalepki przyklejane bezpośrednio na produktach nie powinny po zdjęciu pozostawiać widocznych śladów kleju ani powodować uszkodzeń skórki. Informacje naniesione laserem na pojedynczych owocach nie powinny prowadzić do uszkodzeń miąższu lub skórki.

Opakowania muszą być wolne od wszelkich substancji obcych.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE OZNAKOWANIA

Na każdym opakowaniu ⁽⁴⁰⁾ widnieją następujące informacje, zamieszczone po tej samej stronie, w sposób czytelny, trwałe oraz widoczny z zewnątrz.

A. Identyfikacja

Nazwa i adres pakującego lub wysyłającego (np. ulica/miasto/region/kod pocztowy i państwo, jeśli różne od państwa pochodzenia).

Zapis ten można zastąpić:

— dla wszystkich opakowań z wyjątkiem produktów paczkowanych – oficjalnie wydanym lub zatwierdzonym oznaczeniem kodowym identyfikującym pakującego lub wysyłającego, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „pakujący lub wysyłający” (lub odpowiednich skrótów). Oznaczenie kodowe musi być poprzedzone kodem ISO 3166 (alfa) państwa/obszaru państwa uznającego, jeżeli nie jest to państwo pochodzenia;

⁽⁴⁰⁾ Te przepisy dotyczące oznakowania nie mają zastosowania do opakowań detalicznych prezentowanych jako część większego opakowania. Stosuje się je jednak do opakowań detalicznych prezentowanych osobno.

- wyłącznie dla produktów paczkowanych – nazwą i adresem sprzedającego z siedzibą w Unii, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „zapakowane dla:” lub zapisem równoznacznym. W takim przypadku etykieta zawiera również oznaczenie kodowe identyfikujące pakującego lub wysyłającego. Sprzedawca udostępnia wszystkie informacje dotyczące znaczenia tego kodu uznane przez organ kontrolny za niezbędne.

B. Rodzaj produktu

- „pomidory” lub „pomidory na gałązkach” oraz ich typ handlowy, lub „pomidory wiśniowe/koktajlowe” lub „pomidory wiśniowe/koktajlowe na gałązkach” lub równoważne określenie dla innych miniaturowych odmian, jeżeli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz,
- „mieszanka pomidorów” lub równoważne określenie, w przypadku mieszanki pomidorów wyraźnie różniących się odmian, typów handlowych lub barw. Jeśli produkt nie jest widoczny z zewnątrz – należy podać barwy, odmiany lub typy handlowe i ilość każdego z produktów w opakowaniu,
- nazwa odmiany (nieobowiązkowo),

C. Pochodzenie produktu

Państwo pochodzenia ⁽⁴¹⁾ oraz, nieobowiązkowo, region uprawy lub krajowa, regionalna lub lokalna nazwa miejsca pochodzenia.

W przypadku mieszanki pomidorów wyraźnie różniących się barw, odmian lub typów handlowych różnego pochodzenia, wymagane jest umieszczenie oznaczenia każdego państwa pochodzenia przy odnośnej nazwie barwy, odmiany lub typu handlowego.

D. Specyfikacje handlowe

- klasa,
- wielkość (jeżeli produkt jest sortowany według wielkości) wyrażona jako:
 - minimalna i maksymalna średnica; lub
 - minimalna i maksymalna masa; lub
 - kod wielkości określony w sekcji III; lub
 - liczba, po której podaje się minimalne i maksymalne rozmiary.

E. Znak kontroli urzędowej (nieobowiązkowo)

Opakowania nie muszą zawierać szczegółowych informacji wymienionych w pkt IV akapit pierwszy, jeśli zawierają wyłącznie opakowania detaliczne wyraźnie widoczne z zewnątrz i zawierające te informacje. Opakowania te nie mogą zawierać 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 11

Norma handlowa dla bananów

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do odmian bananów *Musa spp.*, i ich mieszańców, które są dostarczane konsumentowi świeże, po przygotowaniu i zapakowaniu, zgodnie z etapami określonymi w art. 4 ust. 2. Banany przeznaczone wyłącznie do gotowania (plantany) lub do przetwórstwa przemysłowego są wyłączone. Odmiany objęte niniejszą normą uwzględniono w dodatku.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

W niniejszej normie określono wymagania jakościowe dla bananów, które zdefiniowano w sekcji I.

⁽⁴¹⁾ Należy podać pełną nazwę lub nazwę potoczną.

A. Wymagania minimalne

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

- zielone i niedojrzałe,
- całe,
- jędrne,
- 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,
- praktycznie wolne od szkodników,
- praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- o nienaruszonej szypułce owocostanu, bez zgięć, uszkodzeń spowodowanych przez grzyby lub oznak wędnięcia,
- z usuniętymi słupkami,
- wolne od zniekształceń lub nieprawidłowej krzywizny paluszków,
- praktycznie bez stłuczeń,
- praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych niskimi temperaturami,
- wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
- wolne od uszkodzeń mięszu spowodowanych przez szkodniki,
- wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

Dodatkowo rączki i kiście (części rączek) muszą zawierać:

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

Rozwój fizyczny oraz stopień dojrzałości bananów muszą umożliwiać im:

- wytrzymanie transportu i przeładunku oraz
- dotrzeć do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie w celu osiągnięcia właściwego stopnia dojrzałości.

B. Klasyfikacja

Banany klasyfikowane są w trzech następujących klasach:

(i) klasa „ekstra”

Banany w tej klasie muszą być najwyższej jakości. Muszą one mieć właściwości typowe dla odmiany lub dla typu handlowego.

Paluszki muszą być wolne od wad, z wyjątkiem niewielkich uszkodzeń powierzchniowych, nieprzekraczających łącznie więcej niż 1 cm² powierzchni paluszka i niewpływających ujemnie na ogólny wygląd rączki lub kiści, ich jakość i trwałość lub prezentację w opakowaniu.

(ii) klasa I

Banany w tej klasie muszą być dobrej jakości. Muszą one mieć właściwości typowe dla odmiany lub dla typu handlowego.

Dopuszczalne są jednak niewielkie wady paluszków, pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd każdej rączki czy kiści, ich jakość i trwałość lub prezentację w opakowaniu:

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

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

(iii) *klasa II*

Do tej klasy zalicza się banany, które nie kwalifikują się do wyższych klas, ale spełniają wymagania minimalne określone w pkt A.

Dopuszcza się następujące wady poszczególnych paluszków, pod warunkiem że banany zachowują swoje podstawowe cechy w odniesieniu do jakości, trwałości oraz prezentacji:

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

W żadnym wypadku wspomniane wady nie mogą naruszać miąższu owocu.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE KLASYFIKACJI WEDŁUG WIELKOŚCI

Do celów klasyfikacji według wielkości bananów należących do podgrup Gros Michel i Cavendish:

- długość paluszków mierzy się wzdłuż zewnętrznej strony łuku, od końca szczytu owocu do podstawy szypułki w miejscu, w którym kończy się jadalny miąższ, a średnicę definiuje się jako szerokość przekroju poprzecznego między powierzchniami bocznymi owocu.
- stopień, tj. pomiar w milimetrach, szerokości przekroju poprzecznego owocu między powierzchniami bocznymi a środkiem, prostopadle do osi podłużnej.

Wzorzec owocu przy pomiarze długości i stopnia:

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

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

Wyjątek od akapitu trzeciego stanowią banany należące do podgrupy Gros Michel i Cavendish produkowane na Made-rze, na Azorach, w Algarve, na Wyspach Kanaryjskich, na Krecie, w Lakonii oraz na Cyprze o długości mniejszej niż 14 cm, które mogą być sprzedawane w Unii.

Przepisy dotyczące klasyfikacji według wielkości nie mają zastosowania do bananów figowych.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

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

A. Tolerancje dotyczące jakości

(i) *klasa „ekstra”*

5 % liczby lub masy bananów niespełniających wymagań klasy „ekstra”, lecz spełniających wymagania klasy I lub, w wyjątkowych przypadkach, mieszczących się w granicach tolerancji dla tej klasy.

(ii) *klasa I*

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

(iii) *klasa II*

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

B. Tolerancje dotyczące wielkości

W odniesieniu do wszystkich klas, 10 % ilości bananów należących do podgrupy Gros Michel i Cavendish niespełniających wymogów dotyczących klasyfikacji według wielkości przy maksymalnej tolerancji do 1 cm w przypadku długości minimalnej 14 cm, z wyjątkiem bananów produkowanych na Maderze, na Azorach, w Algarve, na Wyspach Kanaryjskich, na Krecie, w Lakonii oraz na Cyprze.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI

A. Jednorodność

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

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. Pakowanie

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

Materiały stosowane wewnątrz opakowania muszą być czyste i takiej jakości, która pozwala uniknąć jakichkolwiek, zewnętrznych lub wewnętrznych, uszkodzeń produktu. Użycie materiałów takich jak w szczególności papier opakunkowy czy etykiety przyklepane zawierające informacje handlowe, jest dozwolone, pod warunkiem że nadruki i oznakowanie zostały wykonane przy użyciu nietoksycznych farb drukarskich lub klejów.

Opakowania muszą być wolne od wszelkich substancji obcych.

C. Prezentacja

Banany mogą być prezentowane w postaci rączek lub kiści (części rączek) lub jako pojedyncze paluszki.

Szypułka nie jest oderwana, ale równo ucięta

W regionach produkujących banany można sprzedawać owocostan bananów.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE OZNAKOWANIA

Na każdym opakowaniu widnieją następujące informacje, zamieszczone po tej samej stronie, w sposób czytelny, trwałe oraz widoczny z zewnątrz.

A. Identyfikacja

Nazwisko lub nazwa i adres lub urzędowo nadany lub zatwierdzony kod umowny pakującego lub wysyłającego.

B. Rodzaj produktu

— wyraz „Banany” w przypadku gdy zawartość nie jest widoczna z zewnątrz,

— nazwa odmiany lub typ handlowy.

C. Pochodzenie produktu

Państwo pochodzenia i w przypadku produktu pochodzącego z Unii:

— obszar produkcyjny, oraz

— (nieobowiązkowo) nazwa krajowa, regionalna lub lokalna.

D. Specyfikacje handlowe

- klasa,
- masa netto,
- wielkość wyrażona jako długość minimalna oraz, nieobowiązkowo, jako długość maksymalna.

E. Znak kontroli urzędowej (nieobowiązkowo)*Dodatek***Wykaz głównych grup, podgrup oraz odmian bananów deserowych wprowadzonych do obrotu w Unii**

Grupy	Podgrupy	Główne odmiany uprawne (wykaz niewyczerpujący)
AA	Sweet-fig	Sweet-fig, Pisang Mas, Amas Date, Bocadillo
AB	Ney-Poovan	Ney Poovan, Safet Velchi
AAA	Cavendish	Dwarf Cavendish
		Giant Cavendish
		Lacatan
		Poyo (Robusta)
		Williams
		Americani
		Valery
	Gros Michel	Arvis
		Gros Michel ('Big Mike')
		Highgate
	Hybrids	Flhorban 920
Pink Fig	Figue Rose	
	Figue Rose Verte	
Ibota		
AAB	Fig apple	Fig apple, Silk
	Pome (Prata)	Pacovan
		Prata Ana
Mysore	Mysore, Pisang Ceylan, Gorolo	

ZAŁĄCZNIK II

TABELA KORELACJI, O KTÓREJ MOWA W ART. 10

Rozporządzenie (UE) nr 543/2011	Rozporządzenie (UE) nr 1333/2011	Niniejsze rozporządzenie	Rozporządzenie wykonawcze (UE) 2023/2430
Art. 1	-	Art. 1	Art. 1
Art. 2	-	-	-
Art. 3 ust. 1 i 3	-	Art. 2	-
Art. 3 ust. 2	-	Art. 4	-
Art. 4	-	Art. 5	-
Art. 5	-	Art. 6	-
Art. 6	-	Art. 7	-
Art. 7	-	Art. 8	-
Art. 8	-	-	-
Art. 9	-	-	Art. 2
Art. 10	-	-	Art. 3
Art. 11	-	-	Art. 5
Art. 12	-	-	Art. 4
Art. 13	-	-	Art. 6
Art. 14	-	-	Art. 7
Art. 15	-	Art. 9	Art. 8
Art. 16	-	-	Art. 9
Art. 17	-	-	Art. 10
Art. 18	-	-	Art. 11
Art. 19–151	-	-	-
-	Art. 1	Art. 4 ust. 1	-
-	Art. 2	Art. 4 ust. 2	-
-	Art. 3	-	-
-	Art. 4	-	-
-	Art. 5	-	-
-	Art. 6	-	Art. 10
-	Art. 7	-	-
-	Art. 8	-	Art. 5
-	Art. 9	-	Art. 4
-	Art. 10	-	-

-	Art. 11	-	-
-	Art. 12	-	-
-	Art. 13	-	-
Załącznik I	-	Załącznik I, część A i B, części 1–10	
Załącznik II	-	-	Załącznik I
Załącznik III	-	-	Załącznik III
Załącznik IV		-	Załącznik IV
Załącznik V		-	Załącznik V
Załączniki Va do XX	-	-	-
-	Załącznik I	Załącznik I, część B, część 11	-
-	Załącznik II	-	Załącznik III
-	Załącznik III	-	Załącznik II
-	Załącznik IV	Dodatek do załącznika I, część B, część 11	
-	Załącznik V	-	-
-	Załącznik VI	-	-