

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 684/95

z dnia 27 marca 1995 r.

zmieniające rozporządzenie (WE) nr 603/95 w sprawie wspólnej organizacji rynku suszu paszowego

RADA UNII EUROPEJSKIEJ,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską, w szczególności jego art. 42 i 43,

uwzględniając wniosek Komisji¹,

uwzględniając opinię Parlamentu Europejskiego²,

a także mając na uwadze, co następuje:

przyjmując rozporządzenie (WE) nr 603/95 w sprawie wspólnej organizacji rynku suszu paszowego³, Rada wskazała, że wysokość zaliczki przewidziana w art. 6, pozostaje do ostatecznego ustalenia;

niezbędne jest, aby zwiększony poziom zaliczki nie zakłócił właściwego stosowania systemu maksymalnych gwarantowanych ilości;

cel ten można osiągnąć przez system zabezpieczeń;

nowa możliwość nie powinna działać na szkodę podmiotów gospodarczych, które preferują niższy poziom zaliczek bez zabezpieczenia, przewidziany w art. 6;

dlatego rozporządzenie (WE) nr 603/95 powinno zostać zmienione,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W rozporządzeniu (WE) nr 603/95 wprowadza się następujące zmiany:

1. Art. 6 otrzymuje brzmienie:

„Artykuł 6

1. Przedsiębiorstwa zajmujące się przetwórstwem suszu paszowego, które ubiegają się o pomoc na mocy niniejszego rozporządzenia, mają prawo do zaliczki:

¹ Dz.U. nr C 365 z 21.12.1994, str. 8.

² Dz.U. nr C 56 z 6.03.1995.

³ Dz.U. nr L 63 z 21.03.1995, str. 1.

- 41,30 ECU na tonę, w przypadku suszu paszowego, odnośnie do którego zgłoszono wniosek o pomoc określoną w art. 3 ust. 2, lub 55,06 ECU na tonę, jeśli zostanie złożone zabezpieczenie w wysokości 13,76 ECU za tonę, i
- 23,18 ECU na tonę, w przypadku suszu paszowego, odnośnie do którego zgłoszono wniosek o pomoc określoną w art. 3 ust. 3, lub 30,91 ECU na tonę, jeśli zostanie złożone zabezpieczenie w wysokości 7,73 ECU za tonę.

Państwa Członkowskie przeprowadzą niezbędne kontrole, celem upewnienia się, czy uprawnienia do otrzymania zaliczki są uzasadnione. W przypadku stwierdzenia uprawnienia do pomocy, wypłaca się zaliczkę.

Jednakże, zaliczka może zostać wypłacona przed nabyciem praw, w przypadku gdy przedsiębiorstwo zajmujące się przetwórstwem złoży zabezpieczenie w wysokości równej zaliczce, powiększonej o 10%. Zabezpieczenie takie stanowi pokrycie wszystkich innych zabezpieczeń, które mogły zostać wniesione zgodnie z akapitem pierwszym, tiret pierwsze lub drugie. Zabezpieczenie takie zostaje zmniejszone do poziomu przewidzianego w tiret pierwszym lub drugim zaraz po ustanowieniu prawa do przedmiotowej pomocy, oraz zostaje całkowicie zwolnione po wpłaceniu pozostałej kwoty.

2. Susz paszowy musi uprzednio opuścić zakład przetwórczy, aby mógł być objęty zaliczką.
 3. W przypadku, gdy doszło do wypłaty zaliczki, wyrównanie odpowiadające ewentualnej różnicy między kwotą zaliczki a całkowitą wysokością pomocy należnej przedsiębiorstwu przetwarzającemu susz paszowy wypłacane jest z uwzględnieniem art. 5.
 4. W przypadku, gdy doszło do wypłaty zaliczki przewyższającej całkowitą sumę płatności, do której przedsiębiorstwo przetwarzające susz paszowy jest uprawnione, przy uwzględnieniu art. 5, przedsiębiorstwo powinno zwrócić tę część zaliczki, która stanowi nadpłatę na żądanie właściwego organu Państwa Członkowskiego.”
2. W art. 18 lit. a), po tiret drugim dodaje się tiret w brzmieniu:

„- zwolnienie zabezpieczeń określonych w art. 6 ust. 1.”
 3. W art. 20 dodaje się ustęp w brzmieniu:

„3. Odniesienia do rozporządzeń uchylonych zgodnie z ust. 1 i 2 uważa się za odniesienia do niniejszego rozporządzenia.”

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie z dniem jego opublikowania w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 kwietnia 1995 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 27 marca 1995 r.

W imieniu Komisji

J. PUECH

Przewodniczący

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 1347/95

z dnia 9 czerwca 1995 r.

zmieniające rozporządzenie (WE) nr 603/95 w sprawie wspólnej organizacji rynku suszu paszowego

RADA UNII EUROPEJSKIEJ,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską, w szczególności jego art. 42 i 43,

uwzględniając wniosek Komisji¹,

uwzględniając opinię Parlamentu Europejskiego²,

uwzględniając opinię Komitetu Ekonomiczno - Społecznego³,

a także mając na uwadze, co następuje:

art. 4 rozporządzenia (WE) nr 603/95⁴ ustanawia krajowe ilości gwarantowane (KIG) na lata gospodarcze dla wszystkich Państw Członkowskich, którym może zostać przyznana pomoc w odniesieniu do produkcji suszu paszowego, ze względu na przystąpienie Austrii, Finlandii i Szwecji konieczne jest ustalenie dla tych Państw Członkowskich ilości gwarantowanych; krajowe ilości gwarantowane przyznane innym Państwom Członkowskim zostały ustalone, przy szczególnym uwzględnieniu średnich poziomów produkcji suszu paszowego w latach gospodarczych 1992/1993 i 1993/1994 zgodnie z danymi dostępnymi dla Komisji w lipcu 1994 r., dla których pomoc została przyznana na mocy art. 5 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (EWG) nr 1117/78⁵; Austria, Finlandia i Szwecja nie kwalifikowały się do otrzymania tej pomocy; konieczne jest ustanowienie dla tych Państw Członkowskich ilości gwarantowanych na podstawie średnich poziomów produkcji suszu paszowego w tych państwach w latach kalendarzowych 1992 i 1993;

dlatego też rozporządzenie (WE) nr 603/95 powinno zostać zmienione,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Art. 4 rozporządzenia (WE) nr 603/95 otrzymuje brzmienie:

„Artykuł 4

¹ Dz.U. nr C 117 z 12.05.1995, str. 9.

² Opinia wydana dnia 19 maja 1995 r. (dotychczas nieopublikowana w Dzienniku Urzędowym).

³ Opinia wydana dnia 1 czerwca 1995 r. (dotychczas nieopublikowana w Dzienniku Urzędowym).

⁴ Dz.U. nr L 63 z 21.03.1995, str. 1.

⁵ Dz.U. nr L 142 z 30.05.1978, str. 1.

1. Niniejszym ustalona zostaje maksymalna ilość gwarantowana (MIG) na rok gospodarczy w ilości 4 412 400 ton dla suszu odwodnionego, dla którego pomoc określona w art. 3 ust. 2 może zostać przyznana.

2. Maksymalna ilość gwarantowana, określona w ust. 1, jest rozdzielona między poszczególne Państwa Członkowskie jak poniżej:

Krajowa ilość gwarantowana (KIG)

	<i>(tony)</i>
UGBL	8 000
Dania	334 000
Niemcy	421 000
Grecja	32 000
Hiszpania	1 224 000
Francja	1 455 000
Irlandia	5 000
Włochy	523 000
Niderlandy	285 000
Austria	4 400
Portugalia	5 000
Finlandia	3 000
Szwecja	11 000
Zjednoczone Królestwo	102 000

3. Niniejszym ustanowiona zostaje maksymalna ilość gwarantowana (MIG) dla suszu paszowego suszonego na słońcu na rok gospodarczy w ilości 443 500 ton, dla której pomoc, określona w art. 3 ust. 3 może zostać przyznana.

4. Maksymalna ilość gwarantowana (MIG) określona w ust. 3 jest rozdzielona między poszczególne Państwa Członkowskie jak poniżej:

Krajowa ilość gwarantowana (KIG)

	<i>(tony)</i>
UGBL	-
Dania	-
Niemcy	-
Grecja	5 500
Hiszpania	101 000
Francja	150 000
Irlandia	-
Włochy	162 000
Niderlandy	-
Austria	-
Portugalia	25 000
Finlandia	-
Szwecja	-
Zjednoczone Królestwo	-”

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie siódmego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 kwietnia 1995 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Luksemburgu, dnia 9 czerwca 1995 r.

W imieniu Rady

F. BAYROU

Przewodniczący

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 785/95

z dnia 6 kwietnia 1995 r.

ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 603/95 w sprawie wspólnej organizacji rynku suszu paszowego

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską;

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 603/95 z dnia 21 lutego 1995 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku suszu paszowego¹, w szczególności jego art. 18;

a także mając na uwadze, co następuje:

w celu zapewnienia skutecznego stosowania systemu pomocy dla suszu paszowego, należy zdefiniować niektóre pojęcia;

w celu uniknięcia jakiegokolwiek ryzyka podwójnej płatności, właściwym jest wyłączenie z możliwości korzystania z pomocy dla suszu paszowego wszystkich produktów korzystających z pomocy dla roślin uprawnych wymienionych w załączniku I do rozporządzenia Rady (EWG) nr 1765/92², ostatnio zmienionego Aktem Przystąpienia Austrii, Finlandii i Szwecji, z wyjątkiem łubinu słodkiego do stadium kwitnienia;

kryteria ustanowione w art. 8 rozporządzenia (WE) nr 603/95 należy ustanowić minimalną jakość dla danych produktów, wyrażoną w kategoriach wilgotności oraz zawartości białka; biorąc pod uwagę praktyki handlowe, należy różnicować wilgotność w zależności od niektórych metod produkcji;

art. 12 rozporządzenia (WE) nr 603/95 przewiduje, że Państwa Członkowskie muszą przeprowadzać kontrole w celu sprawdzenia, czy wszystkie przedsiębiorstwa i nabywcy zielonki przestrzegają warunków określonych w tym rozporządzeniu; w celu ułatwienia takich kontroli, i by zapewnić spełnianie warunków kwalifikujących do uzyskania pomocy, należy poddać przedsiębiorstwa przetwórcze oraz nabywców zielonki procedurze zatwierdzenia; w tym samym celu należy wyszczególnić dane, jakie należy podawać we wnioskach o przyznanie pomocy, w ewidencji towarowej i w składanych przez przedsiębiorstwa przetwórcze deklaracjach dotyczących dostaw; należy wyszczególnić jakie pozostałe dokumenty towarzyszące powinny być dostarczane;

w celu zapewnienia jednolitego stosowania systemu pomocy, należy określić procedurę dokonywania płatności;

w celu ułatwienia wprowadzania do obrotu pasz podlegających przetworzeniu oraz umożliwienia właściwym władzom przeprowadzania kontroli niezbędnych dla sprawdzenia uprawnień do uzyskania pomocy, koniecznym jest, aby umowy między przedsiębiorstwami

¹ Dz.U. nr L 63 z 21.03.1995, str. 1.

² Dz.U. nr 181 z 1.07.1992, str. 12.

przetwórczymi i rolnikami były zawierane przed dostawą zielonki i dostarczane właściwym władzom przed określonym terminem, co pozwoli tym władzom poznać przewidywaną wielkość produkcji; w tym celu, umowy muszą być sporządzane w formie pisemnej i wskazywać datę ich zawarcia, okres ich ważności, nazwy i adresy umawiających się stron, rodzaj produktów podlegających przetworzeniu oraz działkę rolną, której zebrano zielonkę;

w przypadku braku tego rodzaju umów, przedsiębiorstwo przetwórcze musi sporządzić deklarację o dostawie zgodną z warunkami mającymi zastosowanie do umów;

w celu sprawdzenia, czy ilość zielonki dostarczanej przedsiębiorstwom zgadza się z ilością opuszczających je suszu paszowego, wspomniane przedsiębiorstwa powinny dokonywać systematycznego pomiaru wagowego pasz podlegające przetworzeniu i oznaczać ich wilgotność;

w celu umożliwienia dokonywania skutecznego sprawdzenia uprawnień do otrzymywania pomocy ze względu na różny poziom pomocy przewidzianej dla pasz poddawanych suszeniu sztuczemu oraz dla pasz suszonych na słońcu, jest sprawą istotną by przedsiębiorstwa przetwórcze produkowały i składowały te różne produkty w oddzielnych pomieszczeniach;

w celu zapewnienia przestrzegania wymogów dotyczących jakości suszu paszowego muszą być przeprowadzane ściśle kontrole w oparciu o regularne pobieranie próbek wyrobów gotowych opuszczających przedsiębiorstwo; w przypadku mieszania tych produktów z innymi materiałami, pobieranie próbek powinno mieć miejsce przed zmieszaniem;

rozporządzenie (WE) nr 603/95 przewiduje przeprowadzanie całej serii kontroli na każdym etapie procesu produkcyjnego, między innymi w powiązaniu ze zintegrowanym systemem kontroli i zarządzania; dlatego należy skoordynować kontrole dotyczące identyfikacji danych działek rolnych, z kontrolami przeprowadzanymi w ramach tego systemu;

w celu zapewnienia sprawnego zarządzania rynkiem suszu paszowego Komisja musi regularnie otrzymywać niektóre informacje;

w celu zapewnienia spełniania warunków ustanowionych w odpowiednich przepisach, w szczególności dotyczących uprawnień do uzyskania pomocy, należy ustanowić kary w celu zapobieżenia jakimkolwiek nadużyciom;

rozporządzenie Komisji (EWG) nr 1528/78³, ostatnio zmienione rozporządzeniem (EWG) nr 1069/93⁴ i rozporządzenie Komisji (EWG) nr 2743/78⁵ zastępuje się niniejszym rozporządzeniem; niniejszym tracą one moc;

rozporządzenie (WE) nr 603/95 stosuje się od dnia pierwszego kwietnia 1995 r., dnia rozpoczęcia roku gospodarczego 1995/96; dlatego niniejsze rozporządzenie powinno być stosowane od tego samego dnia;

Komitet Zarządzający ds. zbóż, tłuszczów i suszu paszowego nie wydał opinii w terminie ustalonym przez jego przewodniczącego,

³ Dz.U. nr L 179 z 1.07.1978, str. 10.

⁴ Dz.U. nr L 108 z 1.05.1993, str. 114.

⁵ Dz.U. nr 330 z 25.11.1978, str. 19.

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Niniejsze rozporządzenie ustanawia szczegółowe zasady stosowania wspólnej organizacji rynku suszu paszowego ustanowionego rozporządzeniem (WE) nr 603/95

Artykuł 2

Do celów niniejszego rozporządzenia:

- 1) „suszu paszowy”, co oznacza, produkty, określone w art. 1 rozporządzenia (WE) nr 603/95, czyniąc rozróżnienie pomiędzy:
 - a) „paszami poddanymi dehydratacji (odparowaniu)”, co oznacza produkty, określone w art. 1 lit. a) tiret pierwsze i trzecie rozporządzenia (WE) nr 603/95, suszone sztucznie gorącem, z wyjątkiem wszystkich produktów wymienionych w wykazie stanowiącym załącznik I rozporządzenia (EWG) nr 1765/92, i ich produktów paszowych z wyjątkiem słodkiego łubinu do stadium kwitnienia;
 - b) „paszami suszonymi na w słońcu”, co oznacza produkty określone w art. 1 lit. a) tiret drugie i czwarte rozporządzenia (WE) nr 603/95 w inny sposób suszone i rozdrabniane;
 - c) „koncentratami białkowymi”, co oznacza produkty określone w art. 1 lit b) tiret pierwsze rozporządzenia (WE) nr 603/95;
 - d) „produkty poddane dehydratacji (odparowaniu)”, co oznacza produkty określone w art. 1 lit. b) tiret drugie rozporządzenia (WE) nr 603/95.
- 2) „Przedsiębiorstwo przetwórcze” oznacza każde przedsiębiorstwo przetwarzające susz paszowy, określone w art. 6 rozporządzenia (WE) nr 603/95, odpowiednio zatwierdzone przez Państwo Członkowskie, w którym przedsiębiorstwo posiada swoją siedzibę, jeżeli:
 - a) następuje w nim dehydratacja (odparowanie) zielonki przy zastosowaniu suszarni, spełniającej następujące wymogi:
 - temperatura powietrza u wlotu nie niższa niż 93 C;
 - czas pozostawania pasz podlegających dehydratacji nie dłuższy niż trzy godziny;
 - w przypadku suszenia pasz warstwami, grubość każdej warstwy nie większa niż 1 metr;
 - b) następuje w nim mielenie paszy suszonej w słońcu;
 - c) wytwarzane są w nim koncentraty białkowe.

3. „Podmiot skupujący pasze podlegające suszeniu lub śrutowaniu”, oznacza osobę fizyczną lub prawną, określoną w art. 9 lit. c) tiret trzecie rozporządzenia (WE) nr 603/95, odpowiednio zatwierdzoną przez Państwo Członkowskie, w którym osoba ta ma swoją siedzibę, która dokonuje skupu od producentów zielonki w celu dostarczenia jej przedsiębiorstwom przetwórczym”.
4. „Partia” oznacza określoną ilość paszy jednorodnej jakości, jeśli chodzi o ich skład, wilgotność i zawartości białka, która za jednym razem opuszcza przedsiębiorstwo przetwórcze.

Artykuł 3

1. Do celów niniejszego rozporządzenia i w celu uzyskania uprawnień do pomocy określonej w art. 3 rozporządzenia (WE) nr 603/95, uważa się, że produkty określone w art. 2, ust. 1, opuściły przedsiębiorstwo przetwórcze, jeżeli:

a) opuszczają w stanie niezmiennym:

- teren przedsiębiorstwa przetwórczego;
- w przypadku, gdy susz paszowy nie może być składowany na tym terenie, jakiegokolwiek miejsce składowania zapewniające adekwatne zabezpieczenia do celów dokonywania kontroli składowanych pasz oraz które zostało uprzednio zatwierdzone przez właściwe władze;
- w przypadku ruchomego sprzętu do dehydratacji, urządzenie, w którym dehydratacja została przeprowadzona i, jeżeli pasze poddane dehydratacji są składowane przez osobę, która jej dokonała, każde miejsce składowania spełniające warunki przewidziane w tiret drugim, lub;

b) opuszczają tereny lub każdy ze składów określonych w lit. a) po ich zmieszaniu w przedsiębiorstwie przetwórczym z zielonką inną, niż ta wyszczególniona w art. 1 rozporządzenia (WE) nr 603/95 i ta, którą wykorzystano do wiązania w celu wytworzenia paszy złożonej oraz te, które w chwili, gdy opuszczają przedsiębiorstwo przetwórcze są zdrowe, i o odpowiedniej jakości handlowej, spełniają wymagania dla wprowadzenia ich do obrotu jako pokarmu i posiadają następujące cechy:

(i) maksymalną wilgotność:

- 12% dla pasz suszonych na słońcu, pasz poddanych dehydratacji, które poddano procesowi śrutowania, koncentratów białkowych i produktów poddanych dehydratacji;
- 14% dla pozostałych pasz poddanych dehydratacji;

(ii) minimalną zawartość nieprzetworzonych białek w suchej masie:

- 15% dla pasz poddanych dehydratacji, pasz suszonych na słońcu oraz produktów poddanych dehydratacji;

- 45% dla koncentratów białkowych.

2. Susz paszowy, który opuścił przedsiębiorstwo przetwórcze nie może być ponownie przyjęty na teren tego samego lub innego przedsiębiorstwa lub miejsca składowania, określonego w ust. 1 lit. a).

Jednakże, w ciągu roku gospodarczego 1995/1996, susz paszowy opuszczający przedsiębiorstwo może być przyjęty przez inne przedsiębiorstwo, pod warunkiem, że operacja taka ma miejsce pod nadzorem właściwych władz zainteresowanego Państwa Członkowskiego i na warunkach przez nie ustalonych.

Artykuł 4

1. W celu uzyskania zatwierdzenia, określonego w art. 2, ust. 2, przedsiębiorstwo przetwórcze:

- a) musi posiadać wyposażenie techniczne wymagane dla dokonywania czynności określone w art. 2 ust. 2 lit. a), b) lub c);
- b) musi spełniać warunki:
 - ustanowione w rozporządzeniu (WE) nr 603/95,
 - ustanowione w niniejszym rozporządzeniu.

W stosunku do przedsiębiorstwa przetwórczego zatwierdzenie jest wycofywane na okres, jaki określą właściwe władze, współmiernie do wagi stwierdzonych uchybień, jeżeli przestaje ono spełniać co najmniej jeden z warunków określonych w akapicie pierwszym lit. a) i b).

2. W celu uzyskania zatwierdzenia, określonego w art. 2 ust. 3, podmiot skupujący zielonkę do suszenia i śrutowania, obowiązany jest:

- przekazać właściwym władzom, najpóźniej w terminie przewidzianym w art. 8 ust. 5, umowy zawarte z producentami wraz z wykazem wszystkich działek rolnych objętych tymi umowami;
- prowadzić ewidencję danych produktów, wykazującą przynajmniejienne zakupy i sprzedaże każdego z produktów oraz, w odniesieniu do każdej partii, ilości, odniesienie do umowy zawartej z producentem, który dostarczył produkt i, tam, gdzie stosowne, przedsiębiorstwo przetwórcze, dla którego przeznaczony jest produkt;
- przechowywać sprawozdania finansowe w celu udostępnienia do inspekcji właściwemu organowi;
- ułatwiać przeprowadzanie procedur kontrolnych.

Podmiotowi skupującemu pasze przeznaczone do suszenia i śrutowania wycofuje się zatwierdzenie na okres, jaki określą właściwe władze, współmiernie do wagi stwierdzonych uchybień, jeżeli przestaje on spełniać co najmniej jeden z warunków określonych w pierwszym akapicie.

Artykuł 5

1. Aby zakwalifikować się do korzystania z pomocy, określonej w art. 3 rozporządzenia (WE) nr 603/95, przedsiębiorstwo przetwórcze przedkłada wniosek o pomoc w ciągu czterdziestu pięciu dni następujących po zakończeniu miesiąca, w którym susz paszowy opuścił przedsiębiorstwo.

Nie można jednak składać wniosków o pomoc za rok gospodarczy po dniu 15 kwietnia następującym po zakończeniu danego roku gospodarczego.

Z wyjątkiem przypadku siły wyższej, każde spóźnione złożenie wniosku powoduje zmniejszenie o 1% za każdy dzień roboczy kwoty pomocy objętej wnioskiem, do której przedsiębiorstwo miało prawo w przypadku złożenia wniosku w wyznaczonym terminie. Wnioski złożone z opóźnieniem przekraczającym dwadzieścia dni nie są przyjmowane.

2. Wnioski o pomoc zawierają co najmniej następujące dane:

- nazwisko, imię, adres i podpis wnioskodawcy;
- dane szczegółowe dotyczące ilości, w odniesieniu do których składany jest wniosek o przyznanie pomocy, w podziale na partie;
- dzień opuszczenia terenu przedsiębiorstwa przez każdą ilość towaru;
- wzmiankę o tym, że z każdej partii pobrane zostały próbki, zgodnie z art. 11 ust. 3, w chwili opuszczania przez nią terenu przedsiębiorstwa przetwórczego, wraz z wszelkimi informacjami potrzebnymi do zidentyfikowania próbek;

3. Kwota pomocy przyznawanej w do mieszanek zawierających zarówno susz paszowy, jak i zielonkę inną, niż tą, określoną w art. 1 rozporządzenia (WE) nr 603/95 oraz do suszu paszowego zawierającego materiały wiążące jest obliczana na podstawie proporcjonalnej ilości suszu paszowego zawartych w tych produktach.

Artykuł 6

1. Zaliczki przewidziane w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 603/95 są wypłacane z chwilą ustalenia przez właściwe władze uprawnienia do uzyskania pomocy do ilości objętych wnioskiem o pomoc i nie później niż dziewięćdziesiąt dni po dniu złożenia wniosku. Zaliczka jest wypłacana przedsiębiorstwu przetwórczemu do suszu paszowego, który je opuścił w ciągu danego miesiąca.

2. Wyrównanie przewidziane w art. 6 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 603/95 jest wypłacane w terminie sześćdziesięciu dni od dnia opublikowania przez Komisję wysokości tego wyrównania w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*, na podstawie materiałów otrzymanych od Państw Członkowskich wykazujących łączną ilość suszu paszowego kwalifikującą się do przyznania pomocy w danym roku gospodarczym.

Artykuł 7

Termin operacyjny dla rolniczego kursu przeliczeniowego stosowanego w celach rozporządzenia (WE) nr 603/95, przypada na dzień, w którym susz paszowy opuszcza przedsiębiorstwo przetwórcze.

Artykuł 8

1. W uzupełnieniu do informacji wymienionych w art. 11 rozporządzenia (WE) nr 603/95, każda umowa, zgodnie z przepisami art. 9 lit. c) tego rozporządzenia, zawiera w szczególności:

- a) nazwiska, imiona i adresy umawiających się stron;
- b) datę jej zawarcia;
- c) okres na jaki ją zawarto;
- d) rodzaj lub rodzaje roślin, jakie mają zostać przetworzone, oraz przewidywaną ich ilość;
- e) numery identyfikacyjne działki lub działek rolnych, z których zebrano zielonkę, zgodnie z systemem identyfikacji działek rolnych, przewidzianym w zintegrowanym systemie zarządzania i kontroli, i
- f) jeżeli przedsiębiorstwo przetwórcze realizuje umowę o przetwórstwo przewidzianą w art. 11 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 603/95, zawartą z niezależnym producentem rolnym lub też z jednym lub kilkoma swoimi własnymi członkami, umowa ta określa ponadto:
 - produkt gotowy podlegający dostawie;
 - koszty ponoszone przez producenta.

2. Jeżeli przedsiębiorstw przetwarza swoją własną produkcję, lub w przypadku grupy, swoich członków, sporządzane jest zgłoszenie dostawy zawierające co najmniej następujące informacje:

- dzień dostawy lub, gdzie właściwe, przybliżony dzień dostawy, jeżeli dostawa ma nastąpić po dniu dostarczenia deklaracji właściwemu organowi;
- ilość paszy otrzymanej lub, która ma być otrzymana;
- rodzaj lub rodzaje roślin, które mają być przetworzone;
- gdzie właściwe, nazwę (nazwisko) i adres członka grupy dokonującego dostawy, oraz
- numery identyfikacyjne działki lub też działek rolnych, z których zebrano zielonkę, zgodnie z systemem identyfikacji działek rolnych, przewidzianym w zintegrowanym systemie zarządzania i kontroli.

3. Jeżeli przedsiębiorstwo otrzymuje dostawy od zatwierdzonego kupca, sporządza się deklarację dostawy zawierającą co najmniej:

- tożsamość zatwierdzonego podmiotu skupującego;
- dzień dostawy lub też, gdzie właściwe, przybliżoną datę dostawy, jeżeli dostawa ma nastąpić po dacie dostarczenia deklaracji właściwemu organowi;
- ilości paszy otrzymanej lub też tej, która ma być otrzymana, w rozbiciu na producentów, z którymi zawiera umowy zatwierdzony podmiot skupujący, wskazując odniesienie do tych umów;
- rodzaj lub rodzaje zielonki, jaka ma zostać przetworzona;
- numery identyfikacyjne działki lub działek rolnych, z których zebrano zielonkę, zgodnie z systemem identyfikacji działek rolnych, przewidzianym w zintegrowanym systemie zarządzania i kontroli.

4. Umowy, określone w ust. 1 zawiera się na piśmie, co najmniej piętnaście dni przed dniem dostawy i nie później niż w dniu 31 lipca następującym po rozpoczęciu danego roku gospodarczego.

5. Przedsiębiorstwo przetwórcze przedstawia właściwym władzom, najpóźniej do dnia 31 sierpnia następującego po rozpoczęciu danego roku gospodarczego, kopie umów, określone w ust. 1 i kopię deklaracji o dostawie, określone w ust. 2 i 3, wraz ze wykazem objętych nimi działek rolnych.

Z wyjątkiem przypadków siły wyższej, spóźnione złożenie wyżej wspomnianych dokumentów powoduje zmniejszenie o 1% za każdy dzień roboczy kwoty pomocy objętej wnioskiem, do której przedsiębiorstwo miałoby prawo w przypadku złożenia wniosku w wyznaczonym terminie. Jeżeli opóźnienie przekracza dwadzieścia dni, przedsiębiorstwo traci uprawnienie do otrzymania pomocy.

Artykuł 9

Przedsiębiorstwa przetwórcze ustalają, dokonując systematycznie pomiaru wagowego, dokładne ilości paszy, które mają zostać poddane dehydratacji i, gdy właściwe, paszy suszonej na słońcu, dostarczanych im w celu przetworzenia. Jednakże przepis ten nie ma zastosowania, jeżeli pasza, która ma zostać poddana dehydratacji jest przetwarzana w przenośnym urządzeniu dehydratacyjnym. W takim przypadku dostarczone ilości mogą zostać oszacowane na podstawie wielkości obsianej powierzchni.

Średnią wilgotność w ilości dostarczonej paszy podlegającej dehydratacji mierzy się porównując ilości paszy użytej do przetworzenia oraz ilości uzyskanego produktu.

Artykuł 10

Jeżeli przedsiębiorstwo przetwórcze wytwarza, z jednej strony, pasze poddane dehydratacji i koncentraty białkowe oraz, z drugiej strony, paszę suszoną na słońcu:

- produkcja pasz poddanych dehydratacji powinna mieć miejsce w obiektach lub pomieszczeniach innych od tych, w których ma miejsce produkcja paszy suszonej na

słońcu na słońcu;

- produkty uzyskane przy zastosowaniu dwóch różnych sposobów przetwarzania powinny być magazynowane w różnych miejscach;
- zakazane jest dokonywanie w przedsiębiorstwie mieszania produktu należącego do jednej z tych grup z produktem należącym do drugiej grupy.

Artykuł 11

Pobieranie próbek i oznaczanie masy suszu paszowego, określonego w art. 12 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 603/95 dokonywane jest przez przedsiębiorstwo przetwórcze w momencie, gdy susz paszowy opuszcza teren przedsiębiorstwa.

Jednakże, jeżeli susz paszowy jest mieszany w pomieszczeniach przedsiębiorstwa przetwórczego z zielonką inną, niż ta określona w art. 1 rozporządzenia (WE) nr 603/95, przed dokonaniem operacji mieszania pobierane są próbki.

2. Właściwy organ może wymagać, aby każde przedsiębiorstwo przetwórcze powiadamiało go, co najmniej na dwa dni robocze wcześniej, o każdym fakcie opuszczenia przez susz paszowy terenu przedsiębiorstwa lub też mieszania go, wyszczególniając daty oraz ilości w celu umożliwienia im przeprowadzenia niezbędnych kontroli.

W każdym roku gospodarczym właściwy organ systematycznie pobiera próbki oraz ustala masę w odniesieniu do co najmniej 5% ilości suszu paszowego opuszczającego przedsiębiorstwo oraz w odniesieniu do co najmniej 5% ilości suszu paszowego mieszanego na jego terenie z zielonką inną niż ta określona w art. 1 rozporządzenia (WE) nr 603/95.

3. Oznaczenia wilgotności i całkowitej zawartości białka, przewidzianego w art. 3, dokonuje się poprzez pobieranie próbek z każdych (maksymalnie) 100 ton z każdej partii suszu paszowego opuszczającego przedsiębiorstwo przetwórcze lub zmieszanego z zielonką inną niż ta określona w art. 2 ust. 5, zgodnie z metodą określoną w przepisach ustanawiających wspólnotowe metody analiz do celów urzędowej kontroli pasz⁶.

Jeżeli kilka partii o tej samej jakości w odniesieniu do ich składu, wilgotności i zawartości białka, o łącznej masie wynoszącej 100 ton lub mniej, opuszcza przedsiębiorstwo lub ulega zmieszaniu na jego terenie, próbki są pobierane z każdej partii. Analiza jednakże dokonywana jest na podstawie reprezentatywnej mieszanki tych próbek.

Artykuł 12

W uzupełnieniu do szczegółów, określonych w art. 9 lit. a) rozporządzenia (WE) nr 603/95 ewidencja towarowa przedsiębiorstw przetwórczych obejmuje co najmniej szczegóły dotyczące:

- gatunków określonych w art. 1 rozporządzenia (WE) nr 603/95, pasz podlegających

⁶ a) Pobieranie próbek: Pierwsza dyrektywa Komisji (74/371/EWG) (Dz.U. nr L 102 z 15.04.1976, str. 1);

b) Pomiar wilgotności: Druga dyrektywa Komisji (71/393/EWG) (Dz.U. nr L 279 z 20.12.1971, str. 7);

c) Pomiar zawartości nie przetworzonych białek: Trzecia dyrektywa Komisji (72/199/EWG) (Dz.U. nr L 123 z 29.05.1972, str. 6).

dehydratacji i, gdzie właściwe, paszy suszonej na słońcu, wprowadzanych do przedsiębiorstwa;

- wilgotności pasz, które podlegających dehydratacji;
- odniesień do umowy i/lub deklaracji dostawy, określonych art. 8;
- dni opuszczenia przez susz paszowy przedsiębiorstwa, z wyszczególnieniem ilości, które opuściły przedsiębiorstwo w poszczególnych dniach;
- zapasów suszu paszowego na koniec każdego roku gospodarczego.

2. Przedsiębiorstwa przetwórcze prowadzą oddzielną ewidencję towarową dla pasz poddawanych dehydratacji, pasz suszonych na słońcu, dla koncentratów białkowych i dla produktów poddanych dehydratacji.

3. Jeżeli przedsiębiorstwo przetwórcze dokonuje suszenia lub przetwarzania także innych produktów niż pasze określone w art. 2 ust. 1, to prowadzi ono osobne rachunki w stosunku do tych innych rodzajów działalności związanej z suszeniem lub przetwarzaniem.

Artykuł 13

Dokumentacja dowodowa, jaką przedsiębiorstwa przetwórcze są obowiązane udostępniać właściwemu organowi, na żądanie tych ostatnich, obejmuje:

- a) w przypadku każdego przedsiębiorstwa przetwórczego:
 - szczegóły pozwalające ustalić zdolność produkcyjną przedsiębiorstwa;
 - szczegóły dotyczące zapasów paliwa znajdujących się w danym przedsiębiorstwie na początku i na końcu produkcji;
 - faktury dotyczące zakupu paliwa oraz odczyty z licznika zużycia energii elektrycznej w okresie produkcyjnym;
 - szczegóły na temat liczby godzin funkcjonowania suszarni i, w przypadku pasz suszonych na słońcu, gniotowników;
- b) w przypadku przedsiębiorstwa przetwórczego dokonującego sprzedaży swojej produkcji, faktury sprzedaży suszu paszowego z szczegółowymi danymi dotyczącymi w szczególności:
 - ilości i składu produktu sprzedanego;
 - nazwy i adresu podmiotu skupującego;
- c) w przypadku przedsiębiorstwa przetwarzającego zielonkę wyprodukowaną przez jego członków i dostarczającego im susz paszowy, zamówienia dostawy lub wszelkie inne dokumenty związane z rachunkowością akceptowane przez właściwy organ ze szczegółowymi danymi dotyczącymi w szczególności:

- ilości oraz składu dostarczonego przetworzonej zielonki;
 - nazwisk osób, którym zielonka została dostarczona;
- d) w przypadku przedsiębiorstw przetwarzających zielonkę dostarczaną przez rolników, i które następnie dostarczają tym rolnikom susz paszowy, faktury dotyczące zapłaty za przetworzenie ze szczegółowymi danymi dotyczącymi w szczególności:
- ilości i składu wyprodukowanego suszu paszowego;
 - nazwisk zainteresowanych rolników.

Artykuł 14

1. Właściwe władze przeprowadzają przekrojowe kontrole działek rolnych określonych w umowach i/lub deklaracjach, oraz działek zgłaszanych przez producentów w ich wnioskach o pomoc dotyczącą uprawianej powierzchni w celu uniknięcia jakiegokolwiek przypadku przyznania pomocy niemającej uzasadnienia.

2. Właściwe władze dokonują we wszystkich zatwierdzonych przedsiębiorstwach kontroli ewidencji towarowej. Dokonują one również wrywkowych kontroli towarzyszących dokumentów finansowych dotyczących transakcji przeprowadzonych przez te przedsiębiorstwa. Każde przedsiębiorstwo musi być skontrolowane w tym zakresie co najmniej raz w roku gospodarczym.

Jednakże w przypadku przedsiębiorstwa nowo zatwierdzonego, kontrola obejmuje wszystkie wnioski składane podczas pierwszego roku działalności.

3. Właściwe władze:

- kontrolują systematycznie w szczególności rachunkowość zatwierdzonych przedsiębiorstw;
- systematycznie przeprowadzają dodatkowe kontrole dostawców zielonki i podmiotów gospodarczych, którym susz paszowy zostały dostarczone.

Ponadto, właściwe władze mogą dokonywać niezapowiedzianych kontroli tego samego rodzaju jak te, określone powyżej.

4. Wybór przez właściwe władze wniosków stanowiących przedmiot kontroli na miejscu następuje na podstawie analizy ryzyka oraz elementu reprezentatywności zgłoszonych wniosków o pomoc.

Analiza ryzyka uwzględnia w szczególności:

- kwotę ewentualnej pomocy;
- zmiany zaistniałe w porównaniu z rokiem poprzednim;

- ustalenia dokonane podczas kontroli przeprowadzonych w latach ubiegłych;
- inne czynniki określone przez Państwa Członkowskie.

Artykuł 15

Państwa Członkowskie przekazują Komisji informacje:

- a) - na początku każdego kwartału, o ilościach suszu paszowego, w odniesieniu do których w ciągu poprzedniego kwartału zostały złożone wnioski o pomoc określonych w art. 3 rozporządzenia (WE) nr 603/95, w rozbiciu na miesiące, w których dane ilości opuściły przedsiębiorstwo;
- najpóźniej do dnia 31 maja każdego roku, ilości suszu paszowego, w odniesieniu do których w poprzednim roku gospodarczym uznano uprawnienia do uzyskania pomocy;

Przekazywane dane szczegółowe rozróżniają na produkty określone w art. 2, ust. 1 odpowiednio w lit. a)-d) i zostaną wykorzystane przez Komisję dla ustalenia, czy były przestrzegane maksymalne gwarantowane ilości.;

- b) najpóźniej do dnia 31 grudnia każdego roku, o powierzchniach oraz ilościach, w odniesieniu do których zostały dostarczone umowy i deklaracje określone w art. 8. Te dane szczegółowe podawane są w podziale na gatunki, określone w art. 1 rozporządzenia (WE) nr 603/95 i są opracowywane w podziale według przypadków przewidzianych w art. 8 ust. 1-3;
- c) najpóźniej do dnia 30 kwietnia każdego roku, o szacowanych ilościach zapasów posiadanych przez przedsiębiorstwa przetwórcze w dniu 31 marca tego roku;
- d) najpóźniej do dnia 1 maja 1995 r., o środkach przyjętych w celu wprowadzenia w życie rozporządzenia (WE) nr 603/95 i niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 16

Jeżeli kontrole ujawniają, że ilość suszu paszowego wymieniona w jednym lub też kilku wnioskach o pomoc przekracza ilość, która rzeczywiście opuściła przedsiębiorstwo przetwórcze, wysokość przyznawanej pomocy jest obliczana na podstawie ilości, która rzeczywiście opuściła przedsiębiorstwo, pomniejszonej o dwukrotność stwierdzonej różnicy.

Jeżeli stwierdzona różnica przekracza 20% ilości, która rzeczywiście opuściła przedsiębiorstwo, nie przyznaje się żadnej pomocy.

Jednakże w przypadku rozmyślnie błędnego podania ilości w jednym lub też w kilku wnioskach o pomoc, lub będącego wynikiem poważnego zaniedbania,:

- dane przedsiębiorstwo przetwórcze zostaje wyłączone z określonego systemu pomocy, w odniesieniu do danego wniosku lub danych wniosków, i
- w przypadku rozmyślnie błędnego podania ilości w jednym lub też w kilku wnioskach,

dane przedsiębiorstwo zostaje wyłączone z systemu pomocy na okres następnego roku gospodarczego w odniesieniu do ilości równej tej, w stosunku do której wniosek(-i) o pomoc został(-y) odrzucone

Artykuł 17

Niniejszym rozporządzenia (EWG) nr 1528/78 i (EWG) nr 2743/78 tracą moc. Niemniej przepisy dotyczące zarządzania systemem pomocy obowiązującym w roku gospodarczym 1994/1995 są nadal stosowane aż do ostatecznego rozliczenia rachunków dotyczących tego roku gospodarczego.

Artykuł 18

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie z dniem jego opublikowania w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Stosuje się od dnia 1 kwietnia 1995 r. Jednakże stosuje się następujące przepisy od dnia 1 kwietnia 1996 r.:

- a) art. 4 ust. 1, regulujący zatwierdzanie przedsiębiorstw przetwórczych;
- b) art. 9 zdanie pierwsze, regulujący dokonywanie ustaleń w drodze dokonywania systematycznego pomiaru wagowego w przypadku przedsiębiorstw, które nie posiadają urządzeń do ważenia;
- c) art. 14 ust. 1, przewidujący prowadzenie kontroli przekrojowych. Jednakże w przypadku, gdy jeden lub też kilka elementów zintegrowanego systemu zostaną uruchomione przed dniem 1 stycznia 1996 r., Państwa Członkowskie korzystają z tych elementów w swoich działaniach związanych z zarządzaniem i kontrolą oraz, w szczególności, w zakresie, w jakim jest to możliwe, w celu przeprowadzania kontroli przekrojowych.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 6 kwietnia 1995 r.

W imieniu Komisji

Franz FISCHLER

Członek Komisji

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1362/95

z dnia 15 czerwca 1995 r.

zmieniające rozporządzenie (WE) nr 785/95 ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 603/95 w sprawie wspólnej organizacji rynku suszu paszowego

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 603/95 z dnia 21 lutego 1995 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku suszu paszowego¹, zmienione rozporządzeniem (WE) nr 684/95², w szczególności jego art. 18,

a także mając na uwadze, co następuje:

rozporządzenie Komisji (WE) nr 785/95³ ustanawia szczegółowe zasady dotyczące wypłaty zaliczek od przyznanej pomocy; w wyniku zmiany art. 6 rozporządzenia (WE) nr 603/95 w odniesieniu do zaliczek, art. 6 rozporządzenia (WE) nr 785/95 powinien zostać odpowiednio dostosowany;

w świetle niektórych ograniczeń sezonowych, w obliczu których stają producenci, termin zawierania umów oraz data, kiedy te umowy oraz zgłoszenia dostaw mają zostać złożone u właściwych władz, powinny zostać dostosowane, z jednoczesnym zapewnieniem, że nie spowoduje to osłabienia wprowadzonego systemu kontroli;

z mocą od dnia 1 kwietnia 1995 r., rozporządzenie (WE) nr 785/95 wyłącza produkty wymienione w załączniku I do rozporządzenia Rady (EWG) nr 1765/92⁴, ostatnio zmienionego Aktem Przystąpienia Austrii, Finlandii i Szwecji, oraz ich produkty paszowe, z wyjątkiem słodkiego łubinu przed kwitnieniem, z systemu pomocy przyznawanej na przetwórstwo pasz; przed wejściem w życie rozporządzenia (WE) nr 785/95 niektórzy wytwórcy zawarli już kontrakty z przedsiębiorstwami przetwórczymi na dostawę niektórych produktów do celów przetwórczych; produkty te, otrzymane z obszarów, które nie mogą korzystać z pomocy ustanowionej w rozporządzeniu (EWG) nr 1765/92, nie kwalifikują się w związku z tym do pomocy; wobec tego faktu, należy przyjąć, że przedsiębiorstwa takie mogą otrzymać pomoc na dehydratację przedmiotowych produktów w roku gospodarczym 1995/96;

środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Wspólnego Komitetu Zarządzającego ds. zbóż, tłuszczów i suszu paszowego,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

¹ Dz.U. nr L 63 z 21.03.1995, str. 1.

² Dz.U. nr L 71 z 31.03.1995, str. 3.

³ Dz.U. nr L 79 z 7.04.1995, str. 5.

⁴ Dz.U. nr L 181 z 1.07.1992, str. 12.

Artykuł 1

W rozporządzeniu (WE) nr 785/95 wprowadza się następujące zmiany:

1. Art. 6 otrzymuje brzmienie:

„Artykuł 6

1. Zaliczki przewidziane w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 603/95 i które podlegają zabezpieczeniu, przewidzianemu w tym samym ustępie, mogą zostać przyznane beneficjentom jedynie w przypadku, gdy wniosek o pomoc jest poparty zaświadczeniem potwierdzającym, że złożone zostało odpowiednie zabezpieczenie.

2. Państwa Członkowskie podejmują niezbędne środki w celu sprawdzenia uprawnień do otrzymania pomocy w ciągu 90 dni od daty złożenia wniosku.

3. Wyrównanie przewidziane w art. 6 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 603/95 zostaje wypłacone, w stosownych przypadkach, w terminie 60 dni od dnia opublikowania przez Komisję kwoty wspomnianego wyrównania w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.”

2. W art. 8 wprowadza się następujące zmiany:

a) ust. 4 otrzymuje brzmienie:

„4. Umowy i zgłoszenia dostaw określone w ust. 1, 2 i 3 powinny być przygotowane w formie pisemnej, przynajmniej dwa dni robocze przed datą dostawy i nie później niż dnia 14 września, następującego po rozpoczęciu właściwego roku gospodarczego”;

b) w ust. 5 zdanie pierwsze datę „31 sierpnia” zastępuje się „15 września”.

3. Dodaje się art. 17a w brzmieniu:

„Artykuł 17a

1. Bez względu na art. 2 pkt 1 i wyłącznie w odniesieniu do roku gospodarczego 1995/1996, przedsiębiorstwa przetwórcze mogą ubiegać się o przyznanie pomocy przewidzianej w art. 3 rozporządzenia (WE) nr 603/95, na zboża zielone dostarczane przez producentów, którzy:

- uprawiali te zboża na gruntach, które nie zostały ujęte we wnioskach o przyznanie pomocy obszarowej, a które dotyczą pomocy dla roślin uprawnych, przewidzianej w rozporządzeniu (EWG) nr 1765/92 oraz,
- przed wejściem w życie rozporządzenia (WE) nr 785/95 dokonali siewu lub podpisali z przedsiębiorstwami przetwórczymi umowy na dostawę tych zbóż, z myślą o ich przetworzeniu na susz paszowy.

2. Właściwe władze w Państwach Członkowskich zobowiązane są przyjąć wszystkie

konieczne środki w zakresie kontroli, celem zapewnienia zgodności z przepisami ust. 1.”

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie siódmego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 15 czerwca 1995 r.

W imieniu Komisji

Franz FISCHLER

Członek Komisji

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 620/96

z dnia 9 kwietnia 1996 r.

zmieniające rozporządzenie (WE) nr 785/95 ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 603/95 w sprawie wspólnej organizacji rynku suszu paszowego

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Komisji (WE) nr 603/95 z dnia 21 lutego 1995 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku suszu paszowego¹, ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1347/95², w szczególności jego art. 8, 9 i 18,

a także mając na uwadze, co następuje:

rozporządzenie Komisji (WE) nr 785/95³, zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1362/95⁴, ustanawia szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia (WE) nr 603/95; w świetle zdobytego doświadczenia, należy zmienić rozporządzenie (WE) nr 785/95, w celu lepszego wykorzystania wymienionych porozumień;

należy wyraźniej zdefiniować pojęcie „podobne produkty paszowe” określone w art. 1 rozporządzenia 603/95, objęte pomocą do suszu paszowego;

w celu zapobiegania wielokrotnemu przyznawaniu pomocy w ramach różnych systemów, należy ustanowić przepisy, aby pomoc na wytwarzanie suszu paszowego mogła być wypłacana jedynie w odniesieniu do całych roślin pastewnych zebranych w stanie zielonym;

należy wyraźniej zdefiniować pojęcia mieszanek suszu paszowego i innych produktów, aby pomoc na przetwarzanie przyznawana była jedynie w odniesieniu do produktów spełniających warunki ustanowione w wyżej wymienionym rozporządzeniu (WE) nr 603/95;

rozsądne zarządzanie pomocą na dehydratację i/lub rozdrabnianie pasz wymaga, aby pomoc przyznawano jedynie w odniesieniu do produktów rolnych pochodzących z działek, których rolnicze przeznaczenie może zostać sprawdzone przez właściwe władze Państw Członkowskich;

zachodzi konieczność ustanowienia zasad regulujących kwestie wprowadzania do przedsiębiorstw przetwórczych produktów innych, niż te przeznaczone do dehydratacji i/lub rozdrobnienia;

przedsiębiorstwa przetwórcze muszą zostać zatwierdzone przez właściwe władze zgodnie ze szczególną procedurą, w celu zapewnienia równego traktowania wszystkich przedsiębiorstw

¹ Dz.U. nr L 63 z 21.03.1995, str. 1.

² Dz.U. nr L 131 z 15.06.1995, str. 1.

³ Dz.U. nr L 79 z 7.04.1995, str. 5.

⁴ Dz.U. nr L 132 z 16.06.1995, str. 6.

we Wspólnocie;

należy ustanowić okresy składania wniosków o przyznanie pomocy na przetwarzanie pasz, oraz dane szczegółowe, jakie przedsiębiorstwa zobowiązane są dostarczyć właściwym władzom w przedmiotowych wnioskach;

należy wyjaśnić, że kary ustanowione w odniesieniu do opóźnień w przedłożeniu właściwym władzom umów i deklaracji dotyczących pasz dostarczonych do przetwarzania mają zastosowanie wyłącznie w przypadku produktów uwzględnionych w dokumentacji przedłożonej po upływie nieprzekraczalnego terminu;

małe przedsiębiorstwa znajdujące się w regionach trudno dostępnych należy objąć odstępstwami w odniesieniu do szczególnie dużych inwestycji;

przedsiębiorstwa powinny ustalić średnią zawartość wilgoci w paszy poddawanej wysuszeniu i powiadomić o tym właściwe władze;

należy uściślić zasady pobierania próbek do analiz, w szczególności, gdy przedsiębiorstwo wytwarza mieszanki;

z uwagi na skuteczność systemu nadzorowania działalności przedsiębiorstw przetwórczych, należy ustalić minimalny odsetek produkcji, będący przedmiotem systematycznych kontroli przeprowadzanych przez właściwe władze;

w świetle zdobytych doświadczeń, należy precyzyjniej określić minimalne ilości składające się na partie wyrobów gotowych, objęte obowiązkiem pobierania próbek;

od przedsiębiorstw przetwórczych należy wymagać, aby w ewidencji zapasów rejestrowały produkty wykorzystywane do wytwarzania mieszanek oraz skutki, jakie te produkty wywierają na ogólną zawartość surowego białka w suszu paszowym, który produkują;

właściwe władze Państw Członkowskich powinny przysyłać Komisji dane liczbowe zgłoszone przez przedsiębiorstwa, a dotyczące zawartości wilgoci w paszach przeznaczonych do wysuszenia;

Komitet Zarządzający ds. suszu paszowego nie wydał opinii w terminie ustalonym przez jego przewodniczącego,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W rozporządzeniu (WE) nr 785/95 wprowadza się następujące zmiany:

1. W art. 2 wprowadza się następujące zmiany:

a) w ust. 1 lit. a) otrzymuje brzmienie:

„a) „suszu paszowy” oznaczają produkty wymienione w art. 1 lit. a) tiret pierwsze i trzecie wspomnianego rozporządzenia, które zostały poddane

sztucznemu suszeniu ciepłem; przez „podobne produkty paszowe” określone w art. 1 lit. a) tiret trzecie wspomnianego rozporządzenia rozumie się:

- rośliny zielne motylkowe,
- rośliny zielne trawiaste,
- całe rośliny, zbierane w stanie zielonym z niedojrzałym ziarnem, wymienione w załączniku I punkt I rozporządzenia (EWG) nr 1765/92, i które były uprawiane na gruntach nie zgłoszonych we wniosku o pomoc obszarową w celu uzyskania pomocy w odniesieniu do roślin uprawnych, przewidzianej w niniejszym rozporządzeniu,
- *Chenopodium quinoa*,

jeżeli tylko gatunki te objęte są kodami CN 1214 90 91 i 1214 90 99;”

b) w ust. 1 dodaje się akapit w brzmieniu:

„Rośliny pastewne, których nasiona zostały zebrane, nie są objęte pomocą na wytwarzanie suszu paszowego”;

c) dodaje się pkt 5 w brzmieniu:

„5) „mieszanka”, oznacza paszę dla zwierząt, zawierający pasze objęte przepisami art. 1 rozporządzenia (WE) nr 603/95, które poddane zostały suszeniu i/lub rozdrabnianiu przez przedsiębiorstwo przetwórcze oraz inne produkty zwane „dodatkami”, odmiennego lub tego samego rodzaju, które zostały poddane suszeniu i/lub śrutowaniu w innym miejscu.

Jednakże, za mieszankę nie uważa się suszu paszowego zawierającego dodatki w maksymalnej ilości nieprzekraczającej 3% całkowitej wagi produktu gotowego, oraz z zastrzeżeniem, że całkowita zawartość azotu w stosunku do masy suchej dodatku nie przekracza 2,4%.”

2. Art. 3 otrzymuje brzmienie:

„*Artykuł 3*

1. Do celów niniejszego rozporządzenia pomoc przewidziana w art. 3 rozporządzenia (WE) nr 603/95 wypłacana jest w odniesieniu do produktów objętych art. 2 ust. 1, o właściwej jakości handlowej, spełniających wymogi w zakresie obrotu w celu wykorzystania ich jako paszy dla zwierząt, oraz które:

- a) opuszczają bez dalszego przetwarzania lub w formie mieszanki określonej w art. 2 ust. 5 akapit pierwszy:
 - teren przedsiębiorstwa przetwórczego,
 - w przypadku gdy nie mogą być magazynowane na tym terenie,

jakiegokolwiek inne miejsce składowania znajdujące się poza terenem przedsiębiorstwa przetwórczego, dające wystarczające gwarancje w zakresie należytego nadzoru nad składowanymi paszami, oraz które zostało uprzednio zatwierdzone przez właściwe władze,

- w przypadku ruchomego sprzętu suszarniczego, taki sprzęt oraz, w przypadku składowania przez osobę, która dokonała ich dehydratacji, do każdego miejsca składowania spełniającego warunki ustanowione w tiret drugie; oraz
- b) w chwili opuszczania przedsiębiorstwa przetwórczego określonego w lit. a) charakteryzują się następującymi właściwościami:
- (i) maksymalna zawartość wilgoci:
 - 12% w przypadku pasz suszonych na słońcu, rozdrobnionego suszu paszowego, koncentratów białkowych i produktów dehydratowanych,
 - 14% w przypadku pozostałego suszu paszowego;
 - (ii) minimalna całkowita zawartość białka surowego w suchej masie:
 - 15% w przypadku pasz poddanych dehydratacji, pasz suszonych na słońcu oraz produktów poddanych dehydratacji,
 - 45% w przypadku koncentratów białkowych.

Pomoc będzie wypłacana jedynie w odniesieniu do ilości produktów uzyskanych w drodze suszenia pasz wyprodukowanych na działkach, które mogą, jak okaże się w drodze inspekcji, w sposób spełniający wymagania właściwych władz, zostać wykorzystane do celów rolnych.

2. Przed wprowadzeniem na swój teren produktów innych niż susz paszowy i/lub pasze rozdrobnione, w celu wytwarzania produktów będących mieszankami w rozumieniu art. 2 ust. 5, przedsiębiorstwo przetwórcze powiadamia o tym właściwe władze odpowiedniego Państwa Członkowskiego, wyszczególniając rodzaj oraz ilości.

W przypadku, gdy wprowadzenie to dotyczy pasz, które poddane zostały uprzednio dehydratacji i/lub rozdrabnianiu przez inne przedsiębiorstwo przetwórcze, przedsiębiorstwo takie przekazuje ponadto właściwemu organowi informację na temat ich pochodzenia oraz zamierzonego wykorzystania; w takich przypadkach, wprowadzenie na teren danego przedsiębiorstwa może dojść do skutku wyłącznie pod nadzorem właściwego organu oraz na ustanowionych przez niego warunkach.

Susz paszowy, który opuścił przedsiębiorstwo przetwórcze może zostać ponownie do niego wprowadzony wyłącznie w celu przepakowywania lub ponownego przetworzenia, pod nadzorem właściwego organu oraz na ustanowionych przez niego warunkach.

Produkty wprowadzane lub ponownie wprowadzane na teren przedsiębiorstwa przetwórczego zgodnie z niniejszym ustępem nie mogą być składowane wraz z paszami suszonymi i/lub rozdrobnionymi przez dane przedsiębiorstwo; ponadto, są one ponownie rejestrowane w ewidencji zapasów określonej w art. 12 ust. 1.”

3. W art. 4 wprowadza się następujące zmiany:

a) ust. 1 otrzymuje brzmienie:

„1. W celu uzyskania zatwierdzenia określonego w art. 2 ust. 2, przedsiębiorstwa przetwórcze muszą:

a) zaopatrzyć właściwy organ w dokumentację zawierającą:

- plan ich zabudowań ze wskazaniem dotyczącym w szczególności punktów wjazdowych dla produktów przeznaczonych do przetworzenia, punktów wyjazdowych dla suszu paszowego, miejsc składowania produktów oczekujących na przetworzenie oraz wyrobów gotowych, jak również miejsc, w których znajdują się warsztaty przetwórcze,
- opis urządzeń technicznych do przeprowadzania operacji wymienionych w art. 2 ust. 2 lit. a)-c), w szczególności pieców służących do dehydratacji oraz instalacji przeznaczonych do rozdrabniania, wraz ze szczegółowymi informacjami na temat godzinowej wydajności ewaporacyjnej, temperatury roboczej i sprzętu służącego do ważenia,
- wykaz dodatków wykorzystywanych przed procesem dehydratacji lub w trakcie tego procesu, oraz wykaz indykacyjny pozostałych produktów używanych do produkcji, oraz wyrobów gotowych,
- wzorcową ewidencję zapasów, która musi umożliwiać prowadzenie wzór stanu zapasów, który musi umożliwić codzienny nadzór nad ilościami produktów wprowadzanymi w celu dehydratacji i/lub rozdrabniania, wyprodukowanymi ilościami oraz nad ilościami środków wiążących czy też jakichkolwiek innych ewentualnych dodatków używanych do wytwarzania. Susz paszowy wprowadzany lub też ponownie wprowadzany na teren zatwierdzonego przedsiębiorstwa należy uwzględnić w ewidencji zapasów w sposób szczególny.

W przypadku zmiany jednego lub też kilku elementów powyższej dokumentacji, przedsiębiorstwo zobowiązane jest powiadomić o tym fakcie właściwą władzę, w celu uzyskania akceptacji zatwierdzenia;

b) dostosować się do:

- wymogów ustanowionych w rozporządzeniu (WE) nr 603/95;

- wymogów ustanowionych w niniejszym rozporządzeniu.

W przypadku, gdy przedsiębiorstwo przetwórcze nie spełnia jednego z wymogów określonych w lit. a) lub b), traci ono zatwierdzenie na okres wyznaczony przez właściwą władzę, stosownie do wagi stwierdzonych naruszeń.”;

- b) dodaje się ust. 3 w brzmieniu:

„3. Zatwierdzenie określone w art. 2 ust. 2 i 3 przyznawane jest przez właściwy organ Państwa Członkowskiego na wniosek zainteresowanych stron, przed rozpoczęciem roku gospodarczego.

Departamenty Komisji mogą zezwolić na odstępstwa od tej reguły w przypadkach wyjątkowych, na okres nieprzekraczający dwóch miesięcy od rozpoczęcia danego roku gospodarczego. W takich przypadkach dane przedsiębiorstwo uważa się za zatwierdzone tymczasowo, do czasu ostatecznego zatwierdzenia przez właściwą władzę.”

- 4. W art. 5 wprowadza się następujące zmiany:

- a) w ust. 1 akapit pierwszy otrzymuje brzmienie:

„1. W okresie 45 dni od zakończenia miesiąca, przedsiębiorstwa przetwórcze zobowiązane są złożyć wnioski o przyznanie pomocy określonej w art. 3 rozporządzenia (WE) nr 603/95, obejmujące ilości, które opuściły dane przedsiębiorstwo podczas tego miesiąca.”;

- b) ust. 2 i 3 otrzymują brzmienie:

„2. Wnioski o pomoc zawierają co najmniej:

- nazwisko, imię, adres i podpis wnioskodawcy,
- ilości objęte wnioskiem o przyznanie pomocy w podziale według partii,
- datę opuszczenia terenu przedsiębiorstwa przez każdą ilość towaru,
- potwierdzenie, że z każdej partii pobrano próbki zgodnie z art. 11 ust. 3, w chwili opuszczenia terenu przedsiębiorstwa przez towar lub też w chwili mieszania w tym przedsiębiorstwie suszu paszowego, jak też wszelkie inne informacje konieczne do zidentyfikowania tych próbek,
- wykaz wszystkich dodatków określonych w art. 2 ust. 5, z wyszczególnieniem ich rodzaju, nazwy, całkowitej zawartości substancji azotowych w stosunku do suchej masy oraz ich zawartości w produkcie gotowym,
- w przypadku mieszanek w rozumieniu art. 2 ust. 5 akapit pierwszy, całkowitą zawartość surowego białka w każdej partii suszu paszowego przez dane przedsiębiorstwo, po odjęciu całkowitej zawartości substancji

azotowych dostarczonych w drodze zastosowania dodatków.

3. Pomoc może zostać przyznana przedsiębiorstwu przetwórczemu jedynie w odniesieniu do suszu paszowego i/lub pasz rozdrobnionych w tym przedsiębiorstwie, po odjęciu masy dodatków określonych w art. 2 ust. 5.”

5. W art. 8 ust. 5 akapit drugi otrzymuje brzmienie:

„Za wyjątkiem przypadku siły wyższej, złożenie wyżej określonych dokumentów, po upływie nieprzekraczalnego terminu skutkuje zmniejszeniem całkowitej wysokości pomocy w odniesieniu do produktów uwzględnionych w dokumentacji przekazanej z opóźnieniem o 1% za każdy dzień roboczy. W przypadku opóźnienia powyżej 20 dni roboczych, przedsiębiorstwo nie jest uprawnione do pomocy w odniesieniu do produktów objętych dokumentacją złożoną po upływie tego terminu.”

6. Art. 9 otrzymuje brzmienie:

„Artykuł 9

1. Przedsiębiorstwa przetwórcze systematycznie ważą pasze przeznaczone do dehydratacji oraz, w stosownych przypadkach, pasze suszone na słońcu, które są im dostarczane w celu przetworzenia.

2. Obowiązku systematycznego ważenia pasz nie stosuje się w przypadku gdy:

a) pasze jest przeznaczone do dehydratacji przy użyciu ruchomego urządzenia do dehydratacji; w takim przypadku dostarczone ilości można oszacować na podstawie obsianych obszarów;

b) w przypadku, gdy produkcja danego przedsiębiorstwa nie przekracza 1 000 ton na rok gospodarczy oraz gdy przedsiębiorstwo to dowiedzie w sposób zadowalający przed właściwym organem Państwa Członkowskiego, że w promieniu pięciu kilometrów nie ma możliwości skorzystania z publicznych urządzeń do ważenia; w takim przypadku, dostarczone ilości można oszacować za pomocą jakiegokolwiek innej metody, uprzednio zatwierdzonej przez właściwy organ Państwa Członkowskiego.

3. Przedsiębiorstwa przetwórcze ustalają średnią zawartość wilgoci w paszach, które mają zostać poddane dehydratacji za pomocą metody porównywania ilości wykorzystanych oraz ilości uzyskanego suszu paszowego.

4. W terminie pierwszych dziesięciu dni roboczych każdego kwartału, przedsiębiorstwa przetwórcze przekazują właściwemu organowi informacje dotyczące średniej zawartości wilgoci określonej w ust. 3, odnotowanej w trakcie poprzedniego kwartału w odniesieniu do pasz poddanych dehydratacji przez te przedsiębiorstwa.”

7. W art. 11 wprowadza się następujące zmiany:

a) W ust. 1 akapit drugi otrzymuje brzmienie:

„Jednakże w przypadku gdy susz paszowy jest mieszany w przedsiębiorstwach przetwórczych, pobieranie próbek w rozumieniu art. 2 ust. 5 oraz określanie masy odbywa się przed przystąpieniem do operacji mieszania.

W przypadku, gdy mieszanka jest przygotowywana przed lub podczas suszenia, próbkę pobiera się po suszeniu; załącza się do niej deklarację wskazującą, że chodzi o mieszankę oraz wyszczególniającą rodzaj zastosowanego dodatku, jego nazwę, jego całkowitą zawartość substancji azotowych w suchej masie oraz jego ilość w gotowym produkcie.”;

b) W ust. 2 akapit drugi otrzymuje brzmienie:

Właściwe władze regularnie pobierają próbki oraz określania masy w odniesieniu do przynajmniej 5% wagi suszu paszowego opuszczającego teren przedsiębiorstwa, oraz w odniesieniu do przynajmniej 5% masy suszu paszowego mieszanego w rozumieniu art. 2 ust. 5 podczas każdego roku gospodarczego.”;

c) w ust. 3 wprowadza się następujące zmiany:

(i) w akapicie pierwszym, wyrazy „mieszanego na jego terenie z zielonką inną niż ta określona w art. 1 rozporządzenia (WE) nr 603/95” zastępuje się wyrazami „mieszanego na jego terenie w rozumieniu art. 2 ust. 5)”;

(ii) w akapicie pierwszym i drugim, wyrazy „100 ton” zastępuje się wyrazami „110 ton”.

8. W art. 12 ust. 1 dodaje się tiret w brzmieniu:

„- produktów, które zostały zmieszane z suszem paszowym i/lub paszami rozdrobnionymi, lub też do nich dodane przez dane przedsiębiorstwo, z wyszczególnieniem ich rodzaju, nazwy, całkowitej zawartości substancji azotowych w stosunku do suchej masy, jak również ich ilości w produkcie gotowym.”

9. W art. 15 dodaje się lit. e) w brzmieniu:

„e) w trakcie miesiąca następującego po zakończeniu każdego półrocza, średniej zawartości wilgoci, odnotowanej w trakcie poprzedniego półrocza w paszach podlegających dehydratacji i zgłoszonych przez przedsiębiorstwa przetwórcze zgodnie z art. 9 ust. 4.”

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 1 kwietnia 1996 r.

Art. 1 ust. 3 lit. b) stosuje się od następnego dnia po opublikowaniu niniejszego rozporządzenia w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 9 kwietnia 1996 r.

W imieniu Komisji

Franz FISCHLER

Członek Komisji

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 629/97

z dnia 10 kwietnia 1997 r.

zmieniające po raz trzeci rozporządzenie (WE) nr 785/95 ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 603/95 w sprawie wspólnej organizacji rynku suszu paszowego

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 603/95 z dnia 21 lutego 1995 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku suszu paszowego¹, ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1347/95², w szczególności jego art. 18,

a także mając na uwadze, co następuje:

doświadczenie wskazuje, że gdy Państwa Członkowskie zawiadamiają Komisję o ostatecznych danych na temat ilości suszu paszowego kwalifikującego się do pomocy, jedno lub więcej spośród Państw Członkowskich może przedstawić błędne zestawienie i chcieć później je poprawić; może mieć to wpływ na wysokość pomocy obliczoną przez personel Komisji; dlatego powinny zostać zastosowane procedury w celu uniknięcia takich problemów;

niektóre Państwa Członkowskie są w stanie używać systemów komputerowych zarządzania niektórymi operacjami, których zaletą jest możliwość oszczędzenia czasu i pieniędzy; wykorzystywanie takich procedur, powinno być dozwolone, pod określonymi warunkami;

rozporządzenie Komisji (WE) nr 785/95³, ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 620/96⁴, powinno zostać zmienione;

środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. suszu paszowego,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W rozporządzeniu (WE) nr 785/95 wprowadza się następujące zmiany:

1. w art. 6 dodaje się ustępy w brzmieniu:

„4. Saldo określone w ust. 3 powyżej jest obliczane na podstawie zgłoszeń

¹ Dz.U. nr L 63 z 21.03.1995, str. 1.

² Dz.U. nr L 131 z 15.06.1995, str. 1.

³ Dz.U. nr L 79 z 7.04.1995, str. 5.

⁴ Dz.U. nr L 89 z 10.04.1996, str. 3.

pochodzących z Państw Członkowskich, zgodnie z art. 15 lit. a) tiret drugie. Gdy, w rezultacie przeprowadzonych później kontroli, jedno lub więcej Państw Członkowskich złoży właściwie potwierdzone drugie zgłoszenie, korygujące wcześniejsze poprzez podanie wartości wyższej, drugie zgłoszenie zostanie wzięte pod uwagę wyłącznie wówczas, gdy saldo, obliczone na podstawie pierwszego zgłoszenia, nie ulegnie zmianie. Ilości suszu paszowego, które nie mogą zostać objęte powyższym wnioskiem zostaną, w takim przypadku, przesunięte na następny rok gospodarczy.”;

2. w art. 8 ust. 5 akapit pierwszy dodaje się, co następuje:

„Dane dokumenty mogą, gdy to konieczne, zostać przekazane w formie elektronicznej, jeżeli zainteresowane strony wzajemnie wyrażą zgodę na ten sposób komunikowania się. W takim wypadku przedsiębiorstwo przetwórcze zatrzyma dokumenty w tradycyjnej postaci i będzie je udostępniało podczas wszystkich kontroli prowadzonych przez właściwe organy.”

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie trzeciego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 10 kwietnia 1997 r.

W imieniu Komisji

Fraz FISCHLER

Członek Komisji

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1794/97

z dnia 17 września 1997 r.

zmieniające po raz czwarty rozporządzenie (WE) nr 785/95 ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 603/95 w sprawie wspólnej organizacji rynku suszu paszowego

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 603/95 z dnia 21 lutego 1995 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku suszu paszowego¹, ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1347/95², w szczególności jego art. 18,

a także mając na uwadze, co następuje:

art. 8 rozporządzenia Komisji (WE) nr 785/95 ustalającego szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 603/95 w sprawie wspólnej organizacji rynku suszonych pasz³, zmienionego rozporządzeniem (WE) nr 629/97⁴ stanowi, że umowy oraz zgłoszenia dostawy surowców dostarczonych do przetwórci mają być sporządzone nie później niż do dnia 14 września od rozpoczęcia danego roku gospodarczego, a przetwórci mają przekazywać właściwym władzom odpisy tych umów oraz zgłoszeń dostawy nie później niż do dnia 15 września licząc od początku danego roku gospodarczego;

przepisy te, podyktowane dbałością o umożliwienie właściwym władzom Państw Członkowskich dokonywanie kontroli w celu upewnienia się, czy działki, z których pochodzą surowce nadają się do zakwalifikowania, okazały się zbyt restrykcyjne, w szczególności w przypadkach gdy warunki atmosferyczne umożliwiają przetwarzanie wspomnianych produktów po upływie wyżej wspomnianych dat;

w związku z tym należy ustanowić przepis umożliwiający przedsiębiorstwom sporządzanie i przedkładanie umów oraz zgłoszeń dostawy odpowiednio do dni 28 i 30 listopada każdego roku gospodarczego; w związku z kontrolami przekrojowymi wprowadzonymi do zintegrowanego systemu kontroli i administracji w zakresie kwalifikacji działek, które mają być stosowane od dnia 15 września, zatwierdzanie przez właściwe władze umów oraz zgłoszeń dostawy złożonych po tej dacie powinny podlegać doraźnym kontrolom dokonywanym przez te władze w celu ustalenia, czy podane działki, z których pochodzi surowiec, kwalifikują się;

w świetle wprowadzonych powyżej nowych terminów, terminy podawane w art. 8 ust. 4 i 5 rozporządzenia (WE) nr 785/95 nie powinny być już dłużej traktowane jako ściśle

¹ Dz.U. L 63 z 21.3.1995, str. 1.

² Dz.U. L 131 z 15.6.1995, str. 1.

³ Dz.U. L 79 z 7.4.1995, str. 5.

⁴ Dz.U. L 96 z 11.4.1997, str. 4.

obowiązujące; w związku z tym należy uchylić art. 8 ust. 5 akapit drugi;

Komitet Zarządzający ds. suszu paszowego nie wydał opinii w terminie wyznaczonym przez jego przewodniczącego,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W art. 8 rozporządzenia (WE) nr 785/95 wprowadza się następujące zmiany:

1. W ust. 5 skreśla się akapit drugi.
2. Dodaje się ust. 6 w brzmieniu:

„6. Bez uszczerbku dla ust. 4 i 5 umowy oraz zgłoszenia dostawy mogą być sporządzane do dnia 28 listopada i przekazywane właściwym władzom do dnia 30 listopada licząc od początku danego nowego roku gospodarczego. Po upływie tego terminu właściwe władze w żadnym przypadku nie mogą przyjąć tych dokumentów.

W takim przypadku nie mogą być one realizowane w celu przetwarzania określonych surowców dopóki właściwe władze, po sprawdzeniu, że działka lub działki wymienione we wspomnianych umowach i/lub zgłoszeniach dostawy nie są objęte naliczeniami pomocy w ramach innego wspólnotowego systemu pomocy oraz po przejrzaniu bazy danych, ustanowionej art. 2 rozporządzenia (EWG) nr 3508/92*, ostatnio zmienionego rozporządzeniem (WE) nr 820/97** potwierdzają pisemnie przedsiębiorstwu przetwórczemu swoją oficjalną zgodę na realizację umów lub zgłoszeń dostawy.

* Dz.U. L 355 z 5.12.1992, str. 1.

** Dz.U. L 117 z 7.5.1997, str. 1.”

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie trzeciego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 17 września 1997 r.

W imieniu Komisji

Franz FISCHLER

Członek Komisji

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 676/1999

z dnia 26 marca 1999 r.

zmieniające po raz piąty rozporządzenie (WE) nr 785/95 ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 603/95 w sprawie wspólnej organizacji rynku suszu paszowego

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 603/95 z dnia 21 lutego 1995 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku suszu paszowego¹, ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1347/95², w szczególności jego art. 18,

a także mając na uwadze, co następuje:

art. 2 ust. 2 lit. a) tiret pierwsze rozporządzenia Komisji (WE) nr 785/95 z dnia 6 kwietnia 1995 r. ustanawiającego szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Komisji (WE) nr 603/95 w sprawie wspólnej organizacji rynku suszu paszowego³, ostatnio zmienionego rozporządzeniem (WE) nr 1794/97⁴, przewiduje, że w suszarniach, które mają być używane do suszenia zielonki temperatura powietrza u wlotu nie może być niższa niż 93 °C;

wiele badań naukowych wykazuje, że suszenie pasz w wysokiej temperaturze chroni wartość odżywczą produktu o wysokiej jakości, w szczególności zawarty w nim beta-karoten;

sytuacja na rynku suszu paszowego, charakteryzująca się redukcjami cen i wzrostami produkcji, jest taka, że konieczne jest zagwarantowanie dostaw produktu gotowego o wysokiej jakości odżywczej, uzyskanego w porównywalnie warunkach konkurencji oraz uzasadnienie wysokości przyznanej pomocy jako wkładu w koszty przetwarzania; cel ten można osiągnąć rozszerzając praktykę suszenia w wysokiej temperaturze;

przetwarzanie pasz odbywa się w wysokiej temperaturze w większości zakładów przetwórczych; w związku z tym, zakładom, które wciąż jeszcze pracują przy temperaturze powietrza u wlotu wynoszącej 93 °C, należy ustanowić przepis w celu zmiany tej temperatury w rozsądnym terminie po to, aby dostosować ją do tej praktyki;

w związku z wymaganymi w tym celu zmianami technicznymi, niezbędne jest potwierdzenie o zatwierdzeniu zakładu przez właściwe władze;

niewielka liczba poziomych suszarni taśmowych, które wytwarzają temperaturę powietrza u wlotu w wysokości co najmniej 110 °C jest obecnie w użyciu w kilku Państwach Członkowskich; są to niewielkie urządzenia o niskiej zdolności produkcyjnej, w których nie

¹ Dz.U. L 63 z 21.03.1995, str. 1.

² Dz.U. L 131 z 15.06.1995, str. 1.

³ Dz.U. L 79 z 7.04.1995, str. 5.

⁴ Dz.U. L 255 z 18.09.1997, str. 12.

da się podwyższyć temperatury roboczej bez wprowadzenia w nich znacznych zmian technicznych; dlatego można w ich przypadku zastosować odstępstwo od wymogu stosowania minimalnej temperatury suszenia w wysokości 350 °C pod warunkiem, że żadne nowe urządzenia tego typu nie zostaną uznane po rozpoczęciu się roku gospodarczego 1999/2000;

art. 15 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 785/95 przewiduje, że Państwa Członkowskie muszą powiadamiać Komisję o obszarach i ilościach objętych umowami o dostawy i deklaracjami; doświadczenie pokazało, że zawiadomienie może być źródłem sprzecznych i niezadowolających informacji; zatem obowiązek ten należy uchylić;

Komitet Zarządzający ds. suszu paszowego nie wydał opinii w terminie ustalonym przez jego przewodniczącego,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W rozporządzeniu (WE) nr 785/95 wprowadza się następujące zmiany:

1. W art. 2 ust. 2 lit. a) akapit pierwszy otrzymuje brzmienie:

„– temperatura powietrza u wlotu nie niższa niż 350 °C; jednak poziome suszarnie taśmowe, które wytwarzają temperaturę powietrza u wlotu nie niższą niż 110 °C zatwierdzone przed rozpoczęciem się roku gospodarczego 1999/2000 nie muszą spełniać tego wymogu.”;

2. W art. 15 skreśla się lit. b).

Artykuł 2

1. Zmiany techniczne suszarni wymagane zgodnie z art. 1 ust. 1 zostaną dokonane bez uszczerbku dla obowiązku powiadomienia właściwego organu w terminie ustanowionym w ostatnim akapicie art. 4 ust. 1 lit. a) rozporządzenia (WE) nr 785/95 w celu uzyskania potwierdzenia zatwierdzenia.

2. Państwa Członkowskie przesyłają Komisji do dnia 15 maja 1999 r. wykaz poziomych suszarni taśmowych, które zostały zatwierdzone przed rozpoczęciem roku gospodarczego 1999/2000 i które kwalifikują się do odstępstwa przewidzianego w art. 1 ust. 1.

Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie siódmego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia jego wejścia w życie, z wyjątkiem art. 1 ust. 1, który stosuje się od dnia 1 kwietnia 2000 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 26 marca 1999 r.

W imieniu Komisji

Franz FISCHLER

Członek Komisji

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1413/2001

z dnia 12 lipca 2001 r.

zmieniające po raz szósty rozporządzenie (WE) nr 785/95 ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 603/95 w sprawie wspólnej organizacji rynku suszu paszowego

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 603/95 z dnia 21 lutego 1995 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku suszu paszowego¹, ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1347/95², w szczególności jego art. 18,

a także mając na uwadze, co następuje:

- 1) W art. 2 ust. 1 lit. a) tiret trzecie rozporządzenia Komisji (WE) nr 785/95 z dnia 6 kwietnia 1995 r. ustanawiającego szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 603/95 w sprawie wspólnej organizacji rynku suszu paszowego³, ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 676/1999⁴ stanowi, że całe rośliny zbierane jako zielone z niedojrzałym ziarnem, które należą do grupy zbóż wyszczególnionych w załączniku I do rozporządzenia Rady (EWG) nr 1765/92⁵ pkt 1, a które były uprawiane na gruntach niezgłoszonych we wniosku o przyznanie pomocy dla danego obszaru w ramach dofinansowania upraw rolnych, określonego w tym rozporządzeniu, zostają uznane za „suszu paszowy” w celu uniknięcia sytuacji dokonania dwukrotnej wypłaty pomocy dla tych samych parceli gruntów.
- 2) Wymienione wyżej rozporządzenie (EWG) nr 1765/95 zostało uchylone i zastąpione rozporządzeniem Rady (WE) nr 1251/1999⁶.
- 3) W związku z tym należy odpowiednio zmienić rozporządzenie (WE) nr 785/95.
- 4) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. suszu paszowego,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Art. 2 ust. 1 lit. a) tiret trzecie rozporządzenia (WE) nr 785/95 otrzymuje brzmienie:

¹ Dz.U. L 63 z 21.03.1995, str. 1.

² Dz.U. L 131 z 15.06.1995, str. 1.

³ Dz.U. L 79 z 7.04.1995, str. 5.

⁴ Dz.U. L 83 z 27.03.1999, str. 40.

⁵ Dz.U. L 181 z 1.07.1992, str. 12.

⁶ Dz.U. L 160 z 26.06.1999, str. 1.

- „- całe rośliny zbierane jako zielone z niedojrzałym ziarnem, znajdujące się w wykazie zbóż w załączniku I do rozporządzenia Rady (WE) nr 1251/1999* pkt 1 i uprawiane na gruntach niezgłoszonych we wniosku o przyznanie pomocy dla danego obszaru w ramach dofinansowania upraw rolnych przewidzianych w tym rozporządzeniu,

* Dz.U. L 160 z 26.06.1999, str.1.”

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie trzeciego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 12 lipca 2001 r.

W imieniu Komisji

Franz FISCHLER

Członek Komisji

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1619/2001

z dnia 6 sierpnia 2001 r.

ustanawiające normy handlowe w odniesieniu do jabłek i gruszek oraz zmieniające rozporządzenie (EWG) nr 920/89

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 2200/96 z dnia 28 października 1996 r., w sprawie wspólnej organizacji rynku owoców i warzyw¹, ostatnio zmienione rozporządzeniem Komisji (WE) nr 911/2001², w szczególności jego art. 2 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

- 1) Jabłka i gruszki znajdują się wśród produktów wymienionych w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 2200/96, dla których muszą być przyjęte normy. Rozporządzenie Komisji (EWG) nr 920/89 z dnia 10 kwietnia 1989 r. ustanawiające normy jakości marchwi, owoców cytrusowych oraz jabłek i gruszek deserowych oraz zmieniające rozporządzenie Komisji nr 58³, ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 730/1999⁴, zostało zmienione i nie może już zapewnić jasności prawnej.
- 2) W interesie jasności, przepisy dotyczące jabłek i gruszek powinny być oddzielone od przepisów dotyczących innych produktów objętych rozporządzeniem (EWG) nr 920/89. Dlatego przepisy te powinny zostać ponownie sformułowane, a załącznik III do rozporządzenia (EWG) nr 920/89 powinien zostać uchylony. W tym celu, a także do celów zachowania przejrzystości na rynku światowym, powinny zostać uwzględnione normy dla jabłek i gruszek zalecane przez Grupę Roboczą ds. Normalizacji Produktów Łatwo Psujących się i Rozwoju Jakości Europejskiej Komisji Gospodarczej Narodów Zjednoczonych (EKG ONZ).
- 3) Stosowanie tych norm powinno doprowadzić do usunięcia z rynku produktów o niezadawalającej jakości, podniesienia jakości produkcji do poziomu wymagań konsumentów oraz ułatwienia handlu opartego na uczciwej konkurencji, a tym samym pomóc w poprawie rentowności.
- 4) Normy stosowane są na wszystkich etapach obrotu. Na pewien stopień pogorszenia jakości produktów mogą mieć wpływ takie czynniki, jak transport na duże odległości, składowanie przez określony czas oraz różne procesy, którym są poddawane produkty ze swojej natury wrażliwe na zmiany biologiczne i łatwo się psujące. Tego rodzaju pogorszenie jakości należy brać pod uwagę przy stosowaniu norm na etapach obrotu po od chwili jego wysyłki. Ponieważ produkty klasy „Ekstra”, które muszą być szczególnie

¹ Dz.U. L 297 z 21.11.1996, str. 1.

² Dz.U. L 129 z 11.05.2001, str. 3.

³ Dz.U. L 97 z 11.04.1989, str. 19.

⁴ Dz.U. L 93 z 8.04.1999, str. 14.

starannie sortowane i pakowane, w ich przypadku należy uwzględniać jedynie brak świeżości i jędrności.

- 5) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Świeżych Owoców i Warzyw,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W Załączniku do niniejszego rozporządzenia wymieniona jest norma handlowa dla następujących produktów:

- jabłka, objęte kodem CN ex 0808 10,
- gruszki, objęte kodem CN ex 0808 20.

Normę tę stosuje się na wszystkich etapach obrotu, zgodnie z warunkami ustanowionymi w rozporządzeniu (WE) nr 2200/96.

Jednakże, na etapach następujących po wysyłce, produkty mogą wykazywać, w porównaniu z wymogami normy:

- niewielki ubytek świeżości i jędrności,
- dla produktów w klasach niższych niż „Ekstra”, niewielkie pogorszenie jakości z powodu dojrzewania i skłonności do psucia się.

Artykuł 2

W rozporządzeniu (EWG) nr 920/89 wprowadza się następujące zmiany:

1. W art. 1 ust. 1 skreśla się tiret trzecie.
2. Skreśla się załącznik III.

Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od pierwszego dnia drugiego miesiąca następującego po dniu jego wejścia w życie.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 6 sierpnia 2001 r.

W imieniu Komisji

Franz FISCHLER

Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK

NORMA DLA JABŁEK I GRUSZEK

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do odmian (upraw) jabłek i gruszek wyhodowanych z gatunku *Malus domestica* Borkh. oraz *Pyrus communis* L., które mają być dostarczone konsumentom świeże, z wyłączeniem jabłek i gruszek przeznaczonych do przetwórstwa przemysłowego.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

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

A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach, z zastrzeżeniem przepisów szczególnych dla każdej klasy oraz tolerancji, jabłka i gruszki muszą:

- być nieuszkodzone,
- być w dobrym stanie; niedopuszczalny jest produkt zaczynający gnić lub psuć się w sposób wykluczający jego przydatność do spożycia,
- być czyste, praktycznie pozbawione jakichkolwiek widocznych ciał obcych,
- być praktycznie wolne od szkodników,
- być praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- być wolne od nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej,
- być wolne od obcego zapachu i/lub smaku.

Ponadto muszą być ostrożnie zrywane.

Stadium wzrostu oraz stan jabłek i gruszek muszą być takie, aby umożliwiły:

- kontynuowanie procesu dojrzewania oraz osiągnięcie stopnia dojrzałości wymaganego w odniesieniu do cech odmianowych⁵,
- przetrzymanie transportu i przeładunku, oraz
- przybycie w zadowalającym stanie do miejsca przeznaczenia.

⁵ Z uwagi na cechy odmianowe odmiany Fuji dotyczące kryterium dojrzałości w trakcie zbioru, dopuszcza się istnienie promienistej szklistości, pod warunkiem iż jest ona zawarta wewnątrz wiązki naczyniowej każdego owocu.

B. Klasyfikacja

Jabłka i gruszki sklasyfikowane są w trzech klasach zdefiniowanych poniżej.

(i) Klasa „Ekstra”

Jabłka i gruszki w tej klasie muszą być najwyższej jakości. Pod względem kształtu, rozmiaru i wybarwienia muszą spełniać wymogi cechy odmianowej⁶ oraz mieć nienaruszone szypułki.

Miąższ musi być w idealnym stanie.

Muszą one być wolne od wszelkich wad, z wyjątkiem bardzo niewielkich powierzchniowych uszkodzeń, które nie mają wpływu na ogólny wygląd produktu, jakość, zachowanie jakości oraz wygląd w opakowaniu.

Gruszki nie mogą być ziarnistej konsystencji.

(ii) Klasa I

Jabłka i gruszki tej klasy muszą być dobrej jakości. Pod względem kształtu, rozmiaru i wybarwienia, muszą spełniać wymogi cechy odmianowej⁶.

Miąższ musi być w idealnym stanie.

Jednakże, następujące nieznaczne wady mogą być dopuszczalne na pojedynczych owocach pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd produktu, jakość, zachowanie jakości oraz wygląd w opakowaniu:

- niewielka wada kształtu,
- niewielka wada rozwoju,
- niewielka wada wybarwienia,
- niewielkie wady skórki, które nie mogą być większe od:
 - 2 cm na długości dla wad o podłużnym kształcie,
 - 1 cm² całkowitej powierzchni dla innych wad, za wyjątkiem parcha jabłoni (*Venturia inaequalis*), którego łączna powierzchnia nie może być większa od 0,25 cm²;
 - niewielkie obtłuczenie nieprzekraczające łącznie powierzchni 1 cm², lecz nieodbarwione.

⁶ Kryteria dla wybarwienia i ordzewienia jabłek podane są w dodatku do niniejszej normy, wraz z niekompletnym wykazem odmian dla każdego kryterium.

W przypadku jabłek, mogą one nie mieć szypułek pod warunkiem, że miejsce odłamania szypułki jest czyste, a sąsiadująca z nim skórka nie jest uszkodzona. W przypadku gruszek, szypułka może być tylko lekko uszkodzona.

Gruszki nie mogą być ziarnistej konsystencji.

(iii) *Klasa II*

Do tej klasy zaliczane są jabłka i gruszki, które nie kwalifikują się do klas wyższych, ale które spełniają określone powyżej wymogi minimalne⁶.

Mięszk musi być bez większych wad.

Dopuszczalne są następujące wady, pod warunkiem, że owoc zachowuje zasadniczo swoją charakterystykę pod względem jakości, utrzymania jakości oraz wyglądu:

- wady kształtu,
- wady rozwoju,
- wady wybarwienia,
- wady skórki, które nie mogą być większe od:
 - 4 cm na długości dla wad o podłużnym kształcie,
 - 2,5 cm² całkowitej powierzchni dla innych wad, włącznie z lekko odbarwionym obtłuczeniem, z wyjątkiem parcha jabłoni (*Venturia inaequalis*), którego łączna powierzchnia nie może być większa od 1 cm².

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość ustala się na podstawie maksymalnej średnicy przekroju poprzecznego lub masy. Jednakże, w przypadku określania wielkości według masy, należy zapewnić w przypadku minimalnej masy, aby wszystkie owoce, odpowiadały wymogom minimalnej średnicy wymienionym poniżej.

Dla wszystkich klas owoców jest wymagany następujący rozmiar minimalny określany wg średnicy:

	<i>(mm)</i>		
	Ekstra	Klasa I	Klasa II
Jabłka			
Duże odmiany owocowe ¹	70	65	65
Pozostałe odmiany	60	55	55

	Ekstra	Klasa I	Klasa II
Gruszki			
Duże odmiany owocowe ¹	60	55	55
Pozostałe odmiany	55	50	45

¹ W dodatku do niniejszej normy podano niepełny wykaz dużych odmian owocowych.

W wyjątkowych przypadkach, dla podanych w dodatku do niniejszej normy gruszek odmian letnich, nie będą ustanowione wymogi dotyczące wielkości minimalnej dla przesyłek wysyłanych między dniem 10 czerwca a dniem 31 lipca (włącznie) każdego roku.

Aby zapewnić jednorodność wielkości wewnątrz opakowania, różnica między średnicami owoców w tym samym opakowaniu musi być ograniczona do:

- 5 mm dla owoców klasy Ekstra oraz dla klas I i II zapakowanych w rzędach i warstwach⁷,
- 10 mm dla owoców klasy I pakowanych luzem do opakowania lub do opakowań jednostkowych⁸.

Dla owoców klasy II pakowanych luzem do opakowania lub do opakowań jednostkowych nie ma ograniczeń jednorodności wielkości.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Tolerancja w odniesieniu do jakości i wielkości dozwolona jest dla produktu niespełniającego wymogów klasy oznaczonej na każdym opakowaniu.

A. Tolerancje jakości

(i) Klasa „ekstra”

5% liczby lub masy jabłek lub gruszek niespełniających wymogów klasy, lecz zgodnych z wymogami klasy I lub, w wyjątkowych przypadkach, mieszczą się w granicach tolerancji dla tej klasy.

(ii) Klasa I

10% liczby lub masy jabłek lub gruszek niespełniających wymogów klasy, lecz zgodnych z wymogami klasy II lub, w wyjątkowych przypadkach, mieszczą się w granicach tolerancji dla tej klasy. Jednakże tolerancja ta nie obejmuje gruszek bez szypułek.

⁷ Jednakże dla jabłek odmian Seedling Bramley (tj. Bramley, Triomphe de Kiel) oraz Horneburger, różnica średnic może wynosić do 10 mm.

⁸ Jednakże dla jabłek odmian Seedling Bramley (tj. Bramley, Triomphe de Kiel) oraz Horneburger, różnica średnic może wynosić do 20 mm.

(iii) *Klasa II*

10% liczby lub masy jabłek lub gruszek niespełniających ani wymogów tej klasy ani wymogów minimalnych, z wyłączeniem produktów naruszonych przez gnicie lub inny rodzaj zepsucia, który czyni je niezdatnymi do spożycia.

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

- poważne zakażenie skorkowaceniem (gorzkie miejsca) lub szklistością miąższu owocu,
- nieduże uszkodzenie lub niezagojone pęknięcia,
- nieznaczne ślady gnicia,
- obecność szkodników żerujących wewnątrz owocu i/lub uszkodzeń miąższu spowodowanych przez szkodniki.

B. Tolerancje wielkości

Dla wszystkich klas:

- a) dla owoców podlegających zasadom jednorodności, 10% liczby lub masy owoców nieodpowiadających wielkości bezpośrednio powyżej lub poniżej wielkości oznaczonej na opakowaniu, z odchyleniem 5 mm poniżej minimum dla owoców zaklasyfikowanych do klasy najmniejszej dopuszczalnej wielkości;
- b) dla owoców niepodlegających zasadom jednorodności, 10% liczby lub masy owoców poniżej minimalnej ustalonej wielkości, z maksymalnym odchyleniem 5 mm od minimalnej wielkości.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE WYGLĄDU

A. Jednorodność

Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i zawierać jedynie jabłka lub gruszki tego samego pochodzenia, odmiany, jakości i rozmiaru (jeżeli produkt podlega wymiarowaniu), jak również mieć ten sam stopień dojrzałości.

W przypadku klasy „Ekstra”, jednorodność ta dotyczy również wybarwienia owoców.

Jednorodność pod względem odmiany nie jest wymagana dla jabłek w małych opakowaniach transportowych o masie netto nieprzekraczającej 3 kg. Jeżeli w tym samym opakowaniu są sprzedawane różne odmiany jabłek, to nie jest również wymagana jednorodność pod względem pochodzenia.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. Opakowanie

Jabłka i gruszki muszą być pakowane w sposób zapewniający odpowiednią ochronę produktu.

Materiały stosowane wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, aby zapobiegały jakimkolwiek uszkodzeniom zewnętrznym lub wewnętrznym produktu. Stosowanie materiałów, w szczególności papieru bądź etykiety zawierających specyfikacje handlowe jest dozwolone, o ile nadruki bądź etykiety zostały wykonane przy użyciu nietoksycznego tuszu lub kleju.

Opakowania nie mogą zawierać żadnych ciał obcych.

C. Wygląd

Owoce klasy „Ekstra” muszą być pakowane warstwami.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE OZNAKOWANIA

Na każdym opakowaniu muszą się znajdować następujące dane szczegółowe, umieszczone literami zgrupowanymi po tej samej stronie, oznakowane w sposób czytelny i trwały oraz widoczne z zewnątrz:

A. Identyfikacja

Pakujący i/lub wysyłający: Nazwa (nazwisko) i adres lub urzędowo wydany lub zaakceptowany znak kodowy. Jednakże, w przypadku stosowania znaku kodowego, w bliskim sąsiedztwie tego znaku musi być podane odniesienie „pakujący i/lub wysyłający (lub równoważne skróty)”.

B. Rodzaj produktu

- „Jabłka” lub „gruszki”, jeżeli zawartość opakowania nie jest widoczna z zewnątrz.
- Nazwa odmiany lub odmian, jeżeli ma to zastosowanie.

C. Pochodzenie produktu

Kraj pochodzenia produktu oraz, nieobowiązkowo, region uprawy lub nazwa krajowa, regionalna lub lokalna miejsca pochodzenia. W przypadku, wymienionym w pkt. V pkt A akapit trzeci, gdy jabłka różnych odmian i różnego pochodzenia są pakowane razem w opakowania transportowe, należy podać na opakowaniu kraj pochodzenia każdej odmiany.

D. Specyfikacja jakości handlowej

- Klasa.
- Wielkość lub, w przypadku owoców pakowanych warstwami, liczba sztuk.

Jeżeli identyfikacja odbywa się według rozmiaru, wyrażona jest:

- a) dla produktu podlegającego zasadom jednorodności, przez podanie minimalnej i maksymalnej średnicy;
- b) dla produktu niepodlegającego zasadom jednorodności, przez podanie średnicy najmniejszego owocu w opakowaniu z dopiskiem „i większe” lub „+” lub, gdzie stosowne, z podaniem średnicy największego owocu.

E. Urzędowy znak kontroli (nieobowiązkowo)

DODATEK

I. KRYTERIA WYBARWIENIA DLA JABŁEK

Odmiany jabłek są klasyfikowane w czterech grupach zgodnie z ich wybarwieniem:

Grupa A – odmiany czerwone

Klasa „Ekstra”: co najmniej trzy czwarte powierzchni owocu jest zabarwione na czerwono

Klasa I: co najmniej połowa powierzchni owocu jest zabarwiona na czerwono

Klasa II: co najmniej jedna czwarta powierzchni owocu jest zabarwiona na czerwono.

Grupa B – odmiany o mieszanym czerwonym zabarwieniu

Klasa „Ekstra”: co najmniej połowa powierzchni owocu jest zabarwiona na czerwono

Klasa I: co najmniej jedna trzecia powierzchni owocu jest zabarwiona na czerwono

Klasa II: co najmniej jedna dziesiąta powierzchni owocu jest zabarwiona na czerwono.

Grupa C – odmiany o prążkowanych owocach, lekko zabarwione

Klasa „Ekstra”: co najmniej jedna trzecia powierzchni owocu ma charakterystyczne smugowate czerwone wybarwienie

Klasa I: przynajmniej jedna dziesiąta powierzchni owocu ma charakterystyczne smugowate czerwone wybarwienie.

Grupa D - pozostałe odmiany

2. KRYTERIA ORDZEWIENIA JABŁEK

Odmiany jabłek są klasyfikowane w dwóch grupach zgodnie z ordzewieniem owoców:

Grupa R - odmiany jabłek, dla których ordzewienie jest cechą charakterystyczną skórki i nie jest wadą, jeżeli jest typową cechą wyglądu odmiany.

Dla odmian innych niż te wymienione w grupie R, ordzewienie jest dopuszczalne w ramach następujących limitów:

	Klasa „Ekstra”	Klasa I	Klasa II	Tolerancja dla klasy II
(i) Brązowe plamy	Nie na zewnątrz wgłębienia szypułkowego	Mogą wychodzić niewiele poza wgłębienie szypułkowe zagłębienia słupkowe	Mogą wychodzić na poza wgłębienie szypułkowe lub zagłębienia słupkowe	Owoce nieróżniące się znacznie wyglądem i stanem w opakowaniu.
	Nieszorstkie	Nieszorstkie	Lekko szorstkie	
(ii) Ordzewienie owoców		Maksymalna dozwolona powierzchnia owocu		
Blade, podobne do siatki ordzewienie (niekontrastujące z ogólnym wybarwieniem owocu)	Lekkie i sporadyczne ślady ordzewienia niezmiennające ogólnego wyglądu owocu i opakowania	Jedna piąta	Połowa	Owoce nieróżniące się znacznie wyglądem i stanem w opakowaniu.
Wyraźne	Brak	Jedna dwudziesta	Jedna trzecia	Owoce nieróżniące się znacznie wyglądem i stanem w opakowaniu
Wady łączne (za wyjątkiem brązowych plam, które są wyłączone z tych wad łącznych). W żadnym przypadku łączna powierzchnia bladego i wyraźnego ordzewienia oraz wyraźne ordzewienie łącznie nie mogą przekroczyć:	-	Jednej piątej	Połowy	Owoce nieróżniące się znacznie wyglądem i w opakowaniu

3. KRYTERIA WIELKOŚCI DLA JABŁEK I GRUSZEK

Odmiany jabłek i gruszek są klasyfikowane w trzech grupach zgodnie z ich cechami wielkości:

Grupa L - odmiany jabłek lub gruszek o dużych owocach wymienione w tytule III akapit drugi obecnej normy.

Grupa SP - odmiany letnie gruszek wymienione w tytule III akapit trzeci obecnej normy.

Pozostałe odmiany.

4. NIEPEŁNY WYKAZ ODMIAN JABŁEK KLASYFIKOWANYCH WEDŁUG KRYTERIÓW ICH WYBARWIENIA, ORDZEWIENIA I WIELKOŚCI

Odmiany	Synonimy nazw i/lub mutacje	Grupa wybarwienia	Ordzewienie owoców	Grupa rozmiaru
Abbondanza		C B		
Akane	Prime Rouge, Wczesny czerwony, Tohoku 3, Tokyo Rose			
Alice		B		
Alkmene	Early Windsor	C		
Altländer				L
Apollo		C		L
Arlet		C		L
Aroma		C		
Aroma Amorosa		B		
Ashmead's Kernel			R	
Belfort	Pella	B		
Bellavista	Vista Bella	B		
Belle de Boskoop i mutacje	Schöner von Boskoop, Schone van Boskoop, Goudrenet		R	L
Belle fleur double				L

Odmiany	Synonimy nazw i/lub mutacje	Grupa wybarwienia	Ordzewien ie owoców	Grupa rozmiaru
Berlepsch		C		
Berlepsch rouge	Red Berlepsch, Roter Berlepsch	B		
Bismarck				L
Black Ben Davis		A		L
Black Stayman		A		L
Blenheim				L
Braeburn		C		L
Boskoop rouge	Red Boskoop, Roter Boskoop, Schmitz- Hübsch, Rode Boskoop	B	R	L
Bramley's Seedling	Bramley, Triomphe de Kiel			L
Brettacher				L
Calville (grupa...)				L
Cardinal		B		
Carmio		A		
Carola	Kalco	C		L
Casanova de Alcobaca		C		
Charden				L
Cahrles Ross				L
Chata Encarnada		C		
Commercio		C		
Cortland		B		L
Cox Cox's Orange	Cox Orange	C	Cherry R	L

Odmiany	Synonimy nazw i/lub mutacje	Grupa wybarwienia	Ordzewienie owoców	Grupa rozmiaru
Pippin i mutacje		Cox: B		
Cirmson Bramley				L
Cunha	Riscadinha	C		
Delicios ordinaire	Ordinary Delicios	B		
Delicious Pilafa		B		L
Democrat		A		L
Discovery		B		
Dunn's Seedling			R	
Egremont Russet			R	
Elan				L
Ellison's Orange (Ellison)		C		L
Elstar		C		
Finkenwerder				L
Fortuna Delicious		A		L
Fortune			R	
Fuji		C		L
Gala		C		
Garcia				L
Gelber Edel				L
Glorie van Holland				L
Gloster 69		B		L
Golden Delicious i mutacje				L
Golden Russet			R	

Odmiany	Synonimy nazw i/lub mutacje	Grupa wybarwienia	Ordzewienie owoców	Grupa rozmiaru
Graham	Graham Royal Jubile			L
Granny Smith				L
Gravenstein rouge	Red Gravenstein, Gravenstein rossa, Roter Gravensteiner	B		L
Gravensteiner	Gravenstein			L
Greensleeves				L
Grossherzog Friedrich von Baden				L
Herma				L
Honeygold				L
Horneburger				L
Howgate Wonder				L
Idared		B		L
Imperatore	Emperor Aleksander	C		L
Ingrid Marie		B	R	
Jacob Fischer	Jakob Fischer			L
Jacques Lebel	Jakob Lebel			L
Jamba		C		L
James Grieve i mutacje				L
James Grieve rouge	Red James Grieve, Roter James Grieve	B		L
Jerseymac		B		
Jester				L
Jonagold ⁹ i mutacje		C		L

⁹ Jednakże dla odmiany Jonagold, co najmniej jedna dziesiąta powierzchni owocu w klasie II musi być

Odmiany	Synonimy nazw i/lub mutacje	Grupa wybarwienia	Ordzewien ie owoców	Grupa rozmiaru
Jonagored		A		L
Jonathan		B		
Jupiter				L
Karmijn Sonnville	de	C	R	L
Katy	Katja	B		
Kent			R	
Kidd's Orange Red		C	R	
Kim		B		
King David		A		
Königin	The Queen			L
Lane's Albert	Prince Lanes Prinz Albert			L
Laxton's Superb	Laxtons Superb	C	R	
Lemoen Apfel	Lemoenappel			L
Lobo		B		
Lord Lambourne		C		
Maigold		C		L
Mantet rouge	Red Mantet, Roter Mantet	C		
McIntosh Red		B		
Melodie		C		
Melrose		C		L
Mingan	Peromingan, Mingana		R	L
Morgenduft	Rome Beauty	B		L

wybarwiona czerwonymi plamkami.

Odmiany	Synonimy nazw i/lub mutacje	Grupa wybarwienia	Ordzewien ie owoców	Grupa rozmiaru
Musch				L
Mutsu	Crispin			L
Normanda		C		L
Notarapfel	Notaris, Notarisappel			L
Nueva Europa		C		
Nueva Orleans		B		L
Odin		B		
Oldenburg		C		
Ontario		B		L
Oregon		A		L
Ortell		B		
Ozarkgold				L
Pater v.d. Elsen				L
Paula Red		B		
Pero de Cirio				L
Piglos		B		L
Pimona		C		
Pinova		C		L
Piros		C		L
Pomme raisin		C		
Rambour d'hiver	Winterrambour, Teuringer, Menznauer Jäger			L
Rambour franc		B		
Red Chief		A		L

Odmiany	Synonimy nazw i/lub mutacje	Grupa wybarwienia	Ordzewienie owoców	Grupa rozmiaru
Red Delicious i mutacje		A		L
Red Dougherty		A		
Red Rome		A		
Red York		A		
Reglindis		C		L
Reine des Reinettes	Goldparmäne, King of the pippins	C		
Reineta Encarnada		B		
Reineta Roja del Canada		B		L
Reinette blanche du Canada	Reinette du Canada, Canada blanc, Kanadarenette, Renetta del Canada		R	L
Reinette de France	Renetta di Francia			L
Reinette de Landsberg	Renetta di Landsberg, Landsberger, Landsberger Renette			L
Reinette d'Orléans	Orleans Reinette, Renetta d'Orleans			L
Reinette étoilée	Sternrenette, Sterappel	A		
Reinette grise	Graue Renette, Renetta Grigia		R	L
Reinette grise du Canada	Graue Kanadarenette		R	L
Richared		A		L
Roja de Benejama	Verruga, Roja del Valle, Clavelina	A		
Rose de Berne	Berner Rosenapfel	A		

Odmiany	Synonimy nazw i/lub mutacje	Grupa wybarwienia	Ordzewien ie owoców	Grupa rozmiaru
Rose de Caldaro	Kalterer, Rose di Caldaro	C		
Royal Gala	Tenroy	A		
Royal Red		A		L
Saure Gامرةse	Gامرةse Zure			L
Septer				L
Shampion		C		L
Signe Tillisch				L
Spartan		A		
St Edmunds Pippin			R	
Stalapfel		B		
Stark Delicious		A		
Starking		A		L
Starkrimson		A		L
Stark's Earliest		C		
Stayman Winesap	Stayman	B		L
Staymared	Staymanred, Red Stayman	A		L
Sturmen Pippin			R	
Summerred		B		
Sunset			R	
Suntan			R	
Top Red		A		L
Toreno			R	
Transparente Croncels	de Croncels			L

Odmiany	Synonimy nazw i/lub mutacje	Grupa wybarwienia	Ordzewienie owoców	Grupa rozmiaru
Triomphe de Luxembourg				L
Tydeman's Worcester	Tydeman's Early	B		L
Wagener		B		
Wealthy		B		
Well Spur		A		L
Winesap	Winter Winesap	A		
Winston		C		
Winter Banana	Winterbanane, Winterbananenapfel			L
Worcester Pearmain		B		
Yellow Newton	Albemarle Pippin		R	
York		B		
Zabergäu				L
Zigeunerin				L

5. NIEPEŁNY WYKAZ ODMIAN GRUSZEK KLASYFIKOWANYCH WEDŁUG KRYTERIÓW ICH WIELKOŚCI

Odmiany	Synonimy nazw i/lub mutacje	Grupa rozmiaru
Abbé Fétel	Abbate Fetel, Abate Fetel	L
Abugo o Siete en Boca		SP
Alexandrine Douillard		L
André Desportes		SP
Azucar Verde		SP
Bergamotten		SP
Beurré Alexandre Lucas	Lucas, Alexander Lucas	L

Beurré Clairgeau	Clairgeau, Clairgeaus Butterbirne	L
Beurré d'Arenberg	Hardenpont	L
Beurré Diel	Diels Butterbirne	L
Beurré Giffard	Giffards Butterbirne	SP
Beurré Gris		SP
Beurré Lebrun		L
Beurré précoce Morettini	Buttira precoce Morettini	SP
Blanca de Aranjuez	Agua de Aranjuez, Espadona, Blanquilla	SP
Buntrocks		SP
Carapinha		SP
Carusella		SP
Castell	Castell de Verano	SP
Catillac	Pondspear, Ronde Gratio, Grand Monarque, Charteuse	L
Claude Blanchet		SP
Colorée de Juillet	Bunte Juli	SP
Condoula		SP
Coscia	Ercolini	SP
Curé	Curato, Pastoren, Del Cura de Ouro, Espadon de Invierno, Bella de Berry, Lombarda de Rioja, Batall de Campana	L
D. Joaquina	Doyenné de Juillet	SP
Devoe		L
Don Guido		L
Doyenné d'hiver	Winterdechant, Decana d'Inverno	L
Doyenné du Comice	Comice, Vereinsdechant, Decana del Comizio	L

Duchesse d'Angoulême	Duchessa d'Angoulême	L
Empereur Alexandre	Beurré Bosc, Bosc, Beurré d'Apremont, Kaiser Alexander, Imperatore Alessandro, Kaiserkrone, Alexanderbirne	L
Flor de Invierno		L
Général Leclerc		L
Gentile		SP
Gentile Bianca di Firenze		SP
Gentilona		SP
Giardina		SP
Gramshirtle		SP
Grand Champion		L
Hartleffs		SP
Jeanne d'Arc		L
Leonardeta	Mosqueruela, Margallon, Colorada de Acanadre, Leonarda de Magallon	SP
Marguerite Marillat	Margarete Marillat	L
Moscatella		SP
Oomskinderen		SP
Packham's Triumph	Williams d'Automne	L
Passe Crassane	Passa Cerassana, Edelcrassane	L
Perita de San Juan		SP
Pérola		SP
Précoce de Altedo	Precoce di Altedo	SP
Précoce de Trévoux	Trévoux, Precoce di Trévoux, Frühe von Trévoux	SP
Président Drouard	Präsident Drouard	L

Santa Maria	Santa Maria Morettini	SP
Souvenir du Congr�s	Kongress, Congress	L
Spadoncina	Aqua de Verano, Aqua de Agosto	SP
Triomphe de Vienne	Trionfo di Vienna, Triumph von Vienne	L
Wilder		SP
Wiliams Duchese	Pitmaston	L
Witth�ftsbirne		SP

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 843/2002

z dnia 21 maja 2002 r.

ustanawiające normę handlową dla truskawek i zmieniające rozporządzenie (EWG) nr 899/87

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 2200/96 z dnia 28 października 1996 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku owoców i warzyw¹, ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 545/2002², w szczególności jego art. 2 ust. 2 i art. 3 ust. 3 lit. c),

a także mając na uwadze, co następuje:

- 1) Truskawki znajdują się wśród produktów wymienionych w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 2200/96, dla których należy przyjąć normy. Rozporządzenie Komisji (EWG) nr 899/87 z dnia 30 marca 1987 r. ustanawiające normy jakości dla wiśni i czereśni oraz truskawek³, ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 888/97⁴, zostało zmienione i już nie zapewnia przejrzystości prawnej.
- 2) W celu uzyskania przejrzystości, przepisy w sprawie truskawek należy oddzielić od przepisów w sprawie innych produktów objętych rozporządzeniem (EWG) nr 899/87. W tej sytuacji, w celu zachowania przejrzystości rynku światowego, należy uwzględnić normę dla truskawek zalecaną przez Grupę Roboczą ds. Normalizacji Produktów Łatwo Psujących się i Poprawy Jakości Europejskiej Komisji Gospodarczej Organizacji Narodów Zjednoczonych. W związku z tym, należy ponownie opracować przepisy dotyczące truskawek oraz zmienić rozporządzenie (EWG) nr 899/87.
- 3) Stosowanie nowych norm powinno usunąć z rynku produkty o niezadowalającej jakości, dostosować produkcję do wymagań konsumenta oraz ułatwić handel oparty na uczciwej konkurencji, przyczyniając się tym samym do poprawy rentowności.
- 4) Normy stosowane są na wszystkich etapach obrotu. Transport na duże odległości, składowanie przez pewien okres i różne procesy, którym są poddawane produkty, mogą powodować pewne pogorszenie, wynikające z rozwoju biologicznego produktów lub ich podatności na psucie się. Pogorszenie takie powinno być brane pod uwagę przy stosowaniu normy na etapach obrotu następujących po wysyłce. Ponieważ przy sortowaniu i pakowaniu produktów klasy „Ekstra” należy zachować szczególną ostrożność, w tym przypadku uwzględnia się jedynie utratę świeżości i turgoru.

¹ Dz.U. L 297 z 21.11.1996, str. 1.

² Dz.U. L 84 z 28.03.2002, str. 1.

³ Dz.U. L 88 z 31.03.1987, str. 17.

⁴ Dz.U. L 126 z 17.05.1997, str. 11.

- 5) W przypadku truskawek jednym z minimalnych wymagań jest wystarczająca dojrzałość. Istniejące dane naukowe i techniczne nie pozwalają na określenie pewnych i obiektywnych kryteriów oceny dla tego wymogu.
- 6) W regionach produkcyjnych Finlandii i Danii tradycją stało się sprzedawanie truskawek bez kielicha w przypadku odmian, które łatwo tracą kielichy podczas zbioru. Te dwa Państwa Członkowskie wystąpiły, zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 2200/96, z wnioskiem, aby truskawki produkowane i spożywane w tych regionach nie musiały spełniać norm. W związku z tym, w niniejszym rozporządzeniu należy przewidzieć odstępstwo.
- 7) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Świeżych Owoców i Warzyw,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Norma handlowa dla truskawek objętych kodem CN 0810 10 00 określona jest w Załączniku.

Normę stosuje się na wszystkich etapach obrotu, zgodnie z warunkami określonymi w rozporządzeniu (WE) nr 2200/96.

Jednakże, na etapach następujących po wysyłce, produkty mogą wykazywać w stosunku do wymagań normy:

- a) niewielką utratę świeżości i turgoru;
- b) w odniesieniu do produktów zakwalifikowanych do klas innych niż klasa „Ekstra”, niewielkie pogorszenie, spowodowane ich rozwojem i podatnością na psucie się.

Artykuł 2

1. Niezależnie od przepisów niniejszego rozporządzenia, w regionach produkcyjnych Finlandii i Danii odmiany truskawek, które podczas zbioru łatwo tracą kielichy, mogą być sprzedawane bez kielichów.

2. Dla celów stosowania ust. 1, każde opakowanie lub partię towaru należy opatrzyć, oprócz innych wymaganych oznaczeń, następującymi oznaczeniami:

- w języku fińskim:
„myydään ainoastaan ... (region produkcji)”,
- w języku duńskim:
„må kun sælges i ... (region produkcji)”,
- w języku szwedzkim:
„får endast säljas i ... (region produkcji).”

Artykuł 3

W rozporządzeniu (EWG) nr 899/87 wprowadza się następujące zmiany:

- a) Tytuł otrzymuje brzmienie: „Rozporządzenie Komisji (EWG) nr 899/87 z dnia 30 marca 1987 r. ustanawiające normy jakości dla wiśni i czereśni”.
- b) Art. 1. ust. 1 otrzymuje brzmienie:

„1. Norma handlowa w odniesieniu wiśni i czereśni objętych pozycją CN 0809 20 95 określona jest w Załączniku.”
- c) Skreśla się załącznik II.
- d) W załączniku I, wyrazy „Załącznik I” zastępuje się wyrażeniem „Załącznik”.

Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od pierwszego dnia trzeciego miesiąca następującego po jego wejściu w życie.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 21 maja 2002 r.

W imieniu Komisji

Franz FISCHLER

Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK

NORMA DLA TRUSKAWEK

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do truskawek odmian (uprawnych) wyhodowanych z rodzaju *Fragaria L.*, dostarczanych konsumentowi w stanie świeżym, z wyłączeniem truskawek przeznaczonych do celów przetwórstwa przemysłowego.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

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

A. Minimalne wymagania

We wszystkich klasach, z zastrzeżeniem szczególnych przepisów dla każdej klasy i przyznanych tolerancji, truskawki muszą być:

- w stanie nienaruszonym,
- zdrowe; wyklucza się produkt z objawami gnicia lub zepsucia, które powodują jego nieprzydatność do spożycia,
- czyste, praktycznie pozbawione jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
- o świeżym wyglądzie, ale nie myte,
- praktycznie wolne od szkodników,
- praktycznie pozbawione uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- z kielichem (z wyjątkiem truskawek dzikich); kielich i szypułka (jeżeli są) muszą być świeże i zielone,
- pozbawione nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
- wolne od wszelkich obcych zapachów i / lub smaków.

Truskawki muszą być zbierane z zachowaniem ostrożności.

Muszą być wystarczająco rozwinięte oraz dostatecznie dojrzałe. Stopień ich rozwoju i stan musi być taki, aby mogły one:

- wytrzymać transport i przeładunek, oraz
- dotrzeć do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

B. Klasyfikacja

Truskawki dzieli się na trzy klasy, które zostały określone poniżej:

(i) *Klasa „Ekstra”*

Truskawki tej klasy muszą odznaczać się najwyższą jakością. Muszą być charakterystyczne dla danej odmiany.

Muszą mieć zdrowy wygląd, pozwalający na identyfikację danej odmiany.

Muszą być wolne od zanieczyszczenia glebą.

Muszą być pozbawione wszelkich wad, z wyjątkiem bardzo drobnych wad powierzchniowych, pod warunkiem, że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości i wyglądu w opakowaniu.

(ii) *Klasa I*

Truskawki tej klasy muszą odznaczać się dobrą jakością. Zabarwienie i kształt muszą być charakterystyczne dla danej odmiany.

Dopuszcza się jednakże następujące drobne wady, pod warunkiem, że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości i wyglądu w opakowaniu:

- drobna wada kształtu,
- biała plamka, nie większa niż jedna dziesiąta część powierzchni owocu,
- drobne powierzchniowe wady spowodowane uciskiem.

Muszą być wolne od zanieczyszczenia glebą.

(iii) *Klasa II*

Klasa ta obejmuje truskawki, które nie kwalifikują się do włączenia do wyższych klas, lecz spełniają wyżej wymienione minimalne wymagania.

Dopuszcza się występowanie następujących wad, pod warunkiem, że truskawki zachowują swoje zasadnicze cechy charakterystyczne dla jakości, zachowania jakości i wyglądu:

- wady kształtu,
- biała plamka, nie większa niż jedna piąta część powierzchni owocu,
- drobne suche wgniecenie, nie mające tendencji do rozprzestrzeniania się,

- drobne ślady gleby.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość ustala się na podstawie maksymalnej średnicy przekroju poziomego.

Minimalna wielkość truskawek musi wynosić:

- Klasa „Ekstra”: 25 mm,
- Klasy I i II: 18 mm.

Minimalna wielkość dla truskawek dziko rosnących nie jest określona.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

W każdym opakowaniu dopuszcza się tolerancje w odniesieniu do jakości i wielkości produktu, który nie spełnia wymagań określonych dla danej klasy.

A. Tolerancje dotyczące jakości

(i) *Klasa „Ekstra”*

5 % według ilości lub wagi truskawek nie spełniających wymagań dla danej klasy, lecz spełniających wymagania dla Klasy I albo, w wyjątkowych przypadkach, mieszczących się w granicach tolerancji dla danej klasy. W tych 5 % dopuszcza się nie więcej niż 2 % owoców zepsutych.

(ii) *Klasa I*

10 % według ilości lub wagi truskawek nie spełniających wymagań dla danej klasy, lecz spełniających wymagania dla Klasy II albo, w wyjątkowych przypadkach, mieszczących się w granicach tolerancji dla danej klasy. W tych 10 % dopuszcza się nie więcej niż 2 % owoców zepsutych.

(iii) *Klasa II*

10 % według ilości lub wagi truskawek nie spełniających wymagań dla danej klasy ani wymagań minimalnych, z wyjątkiem produktu dotkniętego procesem gnilnym, z poważnymi wgnieceniami czy z innymi oznakami zepsucia, powodującymi nieprzydatność produktu do spożycia. W tych 10 % dopuszcza się nie więcej niż 2 % owoców zepsutych.

B. Tolerancje dotyczące wielkości

Dla wszystkich klas: 10 % według ilości lub wagi truskawek nie spełniających wymagań dotyczących minimalnej wielkości.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE WYGLĄDU

A. **Jednolitość**

Zawartość każdego opakowania musi być jednolita oraz musi obejmować wyłącznie truskawki tego samego pochodzenia, odmiany i jakości.

Truskawki w klasie „Ekstra” - z wyjątkiem truskawek leśnych – muszą być szczególnie jednolite i prawidłowe pod względem stopnia dojrzałości, barwy i wielkości. Truskawki w klasie I mogą być mniej jednolite pod względem wielkości.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. **Opakowanie**

Opakowanie musi zapewniać właściwą ochronę truskawek.

Materiały stosowane wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, aby nie powodowały zewnętrznych ani wewnętrznych uszkodzeń produktu. Stosowanie materiałów, zwłaszcza papierowych lub pieczęci ze specyfikacją handlową jest dozwolone, pod warunkiem, że do drukowania lub etykietowania użyto nietoksycznego tuszu albo kleju.

Owoce w klasie „Ekstra” muszą się prezentować szczególnie dobrze.

Opakowania muszą być wolne od wszelkich substancji obcych.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

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

A. **Identyfikacja**

Pakujący i / lub wysyłający: nazwa (nazwisko) i adres lub urzędowo nadane lub zatwierdzone oznaczenie kodowe. Jednakże w przypadku oznaczenia kodowego, obok kodu musi być umieszczone odniesienie „Pakujący i / lub wysyłający (lub równoważny skrót)”.

B. **Rodzaj produktu**

- „Truskawki”, jeżeli zawartość opakowania jest niewidoczna z zewnątrz.
- Nazwa odmiany (nieobowiązkowo).

C. **Pochodzenie produktu**

- kraj pochodzenia i, nieobowiązkowo, region uprawy lub krajowa, regionalna albo lokalna nazwa miejsca.

D. Specyfikacja handlowa

- Klasa.

B. Znak kontroli urzędowej (nieobowiązkowo).

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1168/1999

z dnia 3 czerwca 1999 r.

ustanawiające normy handlowe w odniesieniu do śliwek

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 2200/96 z dnia 28 października 1996 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku owoców i warzyw¹, ostatnio zmienione rozporządzeniem Komisji (WE) nr 857/1999², w szczególności jego art. 2 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) śliwki należą do produktów wymienionych w załączniku I do rozporządzenia nr 2200/96, w odniesieniu do których muszą zostać przyjęte normy; rozporządzenie Komisji (EWG) nr 1591/87 z dnia 5 czerwca 1987 r., ustanawiające normy jakości kapusty, kapusty brukselskiej, selera naciowego, szpinaku i śliwek³, ostatnio zmienione rozporządzeniem Komisji (EWG) nr 888/97⁴, było wielokrotnie zmieniane i nie zapewnia już prawnej przejrzystości;
- (2) w interesie przejrzystości, przepisy dotyczące śliwek należy oddzielić od innych, dotyczących pozostałych produktów na mocy rozporządzenia (EWG) nr 1591/87; dane przepisy należy ponownie sporządzić oraz skreślić załącznik V do rozporządzenia (EWG) nr 1591/87 w sprawie śliwek; w tym celu, w interesie zachowania przejrzystości na rynku światowym, należy wziąć pod uwagę normy dla śliwek zalecane przez Grupę Roboczą ds. Standaryzacji Produktów Łatwo Psujących się oraz Rozwoju Jakości Europejskiej Komisji Gospodarczej Narodów Zjednoczonych (EKG/NZ);
- (3) skutkiem stosowania tych norm powinno być usunięcie z rynku produktów o niezadowalającej jakości, dostosowanie produkcji do wymagań konsumentów, ułatwienie stosunków handlowych opartych na uczciwej konkurencji, a przez to poprawa opłacalności produkcji;
- (4) normy stosuje się na wszystkich etapach obrotu handlowego; przewóz na duże odległości, składowanie przez pewien okres czasu i różne działania przeładunkowe, jakim poddawane są produkty, mogą powodować pogorszenie się ich stanu ze względu na biologiczny rozwój produktów lub ich skłonność do psucia się; takie pogarszanie się jakości należy uwzględniać przy stosowaniu norm na wszystkich etapach obrotu handlowego, następujących po jego wysyłce; ponieważ produkty klasy „Ekstra” wymagają szczególnie ostrożnego sortowania i pakowania, w ich przypadku, należy uwzględniać jedynie ewentualną utratę świeżości i jędrności;

¹ Dz.U. nr L 297 z 21.11.1996, str. 1.

² Dz.U. nr L 108 z 27.4.1999, str. 7.

³ Dz.U. nr L 146 z 6.6.1987, str. 36.

⁴ Dz.U. nr L 126 z 17.5.1997, str. 11.

(5) środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Świeżych Owoców i Warzyw,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Normy handlowe dla śliwek objętych kodem CN 0809 40 05 są zgodne z normami wymienionymi w Załączniku.

Normy te stosuje się na wszystkich etapach obrotu, zgodnie z warunkami ustanowionymi w rozporządzeniu (WE) nr 2200/96.

Jednakże, na etapach następujących po wysyłce, produkty mogą wykazywać, w porównaniu z przepisami normy:

- niewielki ubytek świeżości i jędrności,
- dla produktów w klasach niższych niż „Ekstra”, niewielkie pogorszenie spowodowane ich rozwojem i skłonnością do psucia się.

Artykuł 2

W rozporządzeniu (EWG) nr 1591/87 wprowadza się następujące zmiany:

1. W tytule, wyrazy „selera naciowego, szpinaku i śliwek” zastępuje się wyrazami „selera naciowego i szpinaku”.
2. W art. 1 akapit pierwszy skreśla się tiret piąte.
3. Skreśla się załącznik V.

Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie trzeciego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 lipca 1999 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich

Sporządzono w Brukseli, dnia 3 czerwca 1999 r.

W imieniu Komisji

Franz FISCHLER

Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK

NORMA DLA ŚLIWEK

I. DEFINICJA PRODUKTU

Normę tę stosuje się do śliwek odmian (cultivars) uprawianych z:

- *Prunus domestica* L. ssp. *Domestica*,
- *Prunus domestica* L. ssp. *insititia* (L.) Schneid.,
- *Prunus domestica* L. ssp. *italica* (Borkh.) Gams,
- *Prunus domestica* L. ssp. *syriaca* (Borkh.) Janchen., i
- *Prunus salicina* Lindl.

przeznaczone do dostawy konsumentom w stanie świeżym, z wyjątkiem śliwek przeznaczonych do przetwórstwa przemysłowego.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

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

A. Wymagania minimalne

Dla wszystkich klas, z zastrzeżeniem przepisów szczególnych dla każdej klasy i dopuszczalnej tolerancji, śliwki muszą być:

- całe,
- zdrowe; wyłączając produkt zaczynający gnić lub psuć się w taki sposób, że nie nadaje się do spożycia,
- czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych ciał obcych,
- praktycznie wolne od szkodników,
- praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- wolne od nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej,
- wolne od obcego zapachu i/lub smaku.

Śliwki muszą być delikatnie zbierane. Muszą być one dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe.

Rozwój i stan śliwek muszą być takie, aby umożliwiały:

- przetrzymać transport i przeladunek, oraz
- przybycie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

B. Klasyfikacja

Śliwki klasyfikuje się według trzech klas określonych poniżej:

(i) Klasa „Ekstra”

Śliwki w tej klasie muszą być najwyższej jakości. Ich kształt, rozwój i zabarwienie muszą być charakterystyczne dla danej odmiany. Muszą one:

- być praktycznie w całości pokryte nalotem, odpowiednio do odmiany,
- posiadać jędrny miąższ.

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

(ii) Klasa I

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

Dopuszcza się jednak następujące wady, pod warunkiem, że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu:

- niewielkie wady kształtu,
- niewielkie wady rozwoju,
- niewielkie wady zabarwienia,
- wady skórki o podłużnym kształcie, o długości nieprzekraczającej jedną trzecią maksymalnej średnicy owocu. W szczególności dopuszcza się zablźnione pęknięcia dla odmian „Golden gage”⁵,
- inne wady skórki, których całkowita powierzchnia nie może przekraczać jedną szesnastą powierzchni owocu.

(ii) Klasa II

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

⁵ Definicja: Renklody: (zielone morele, dauphines, śliwki renklody) z zieloną skórką o błyszczącym żółtawym odcieniu.

Można dopuścić następujące wady, pod warunkiem, że owoce zachowują swoje cechy charakterystyczne w odniesieniu do jakości, zachowania jakości i prezentacji:

- wady kształtu,
- wady rozwoju,
- wady koloru,
- wady skórki, których całkowita powierzchnia nie może przekraczać jedną czwartą powierzchni owocu.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość śliwek ustala się na podstawie maksymalnej średnicy przekroju poprzecznego owocu.

Ustala się następujące wielkości minimalne:

	Klasa „Ekstra” i klasa I	Klasa II
Odmiany wielkoowocowe ¹	35 mm	30 mm
Inne odmiany	28 mm	25 mm
Mirabelki, damaszki	20 mm	17 mm

¹Patrz wykaz załączony do niniejszej normy.

Dla klasy „Ekstra” maksymalną różnicę między średnicami owoców w jednym opakowaniu ustala się na 10 mm.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Dla produktu, który w zakresie jakości i wielkości nie spełnia wymagań ustalonych dla danej klasy, dopuszcza się tolerancje w każdym opakowaniu.

A. Tolerancje dotyczące jakości

(i) *Klasa „Ekstra”:*

5% liczby lub wagi śliwek niespełniających wymogów klasy, lecz spełniających wymogi klasy I lub, wyjątkowo, mieszczących się w przedziale tolerancji dla tej klasy.

(ii) *Klasa I*

10% liczby lub wagi śliwek niespełniających wymogów klasy, lecz

spełniających wymogi klasy II lub, wyjątkowo, mieszczących się w przedziale tolerancji dla tej klasy. W ramach tej tolerancji nie może być więcej niż 2% śliwek pękniętych i/lub robaczywych.

(iii) *Klasa II*

10% liczby lub wagi śliwek niespełniających wymogów tej klasy ani wymogów minimalnych, z wyjątkiem produktu zaczynającego gnić, z obiciami lub innym uszkodzeniem powodującym, że nie nadaje się on do spożycia. W ramach tej tolerancji nie może być więcej niż 4% owoców pękniętych i/lub robaczywych.

B. Tolerancje dotyczące wielkości

Dla wszystkich klas, 10% liczby lub wagi śliwek nieodpowiadających minimalnej wielkości lub wielkości podanej na opakowaniu, przy wielkości odchyień nieprzekraczającej 3 mm.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI

A. Jednolitość

Zawartość każdego opakowania musi być jednolita i obejmować śliwki wyłącznie tego samego pochodzenia, odmiany, jakości oraz wielkości (jeśli sortowano według wielkości). W klasie „Ekstra” zawartość musi być także jednolita pod względem koloru.

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

B. Opakowanie

Śliwki muszą być pakowane w taki sposób, aby produkt był odpowiednio chroniony.

Materiały użyte wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, która pozwala na uniknięcie spowodowania jakiegokolwiek uszkodzenia zewnętrznego lub wewnętrznego produktu. Zezwala się na użycie materiałów, w szczególności papieru lub pieczętek ze specyfikacją handlową pod warunkiem, że druk lub etykietowanie zostało wykonane z nietoksycznego tuszu lub kleju.

Opakowania muszą być wolne od jakichkolwiek ciał obcych.

C. Prezentacja

Śliwki mogą być prezentowane:

- w małych opakowaniach,
- ułożone w jedną lub kilka oddzielonych od siebie warstw,

- luzem w opakowaniu, z wyjątkiem klasy „Ekstra”.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

Każde opakowanie musi mieć zaznaczone następujące dane szczegółowe wydrukowane po tej samej stronie, oznakowane w sposób czytelny i trwały oraz widoczny z zewnątrz:

A. **Identyfikacja**

Pakujący i/lub wysyłający: nazwa (nazwisko) i adres albo urzędowo nadane lub przyjęte oznaczenie kodowe. Jednakże, w przypadku stosowania oznaczenia kodowego, w jego pobliżu musi być zamieszczone odniesienie „pakujący lub wysyłający (lub równoważny skrót).

B. **Rodzaj produktu**

- „Śliwki”, jeśli zawartość opakowania nie jest widoczna z zewnątrz
- nazwa odmiany.

C. **Pochodzenie produktu**

Kraj pochodzenia i, fakultatywnie, okręg uprawy albo nazwa miejsca w kraju, regionie lub lokalna.

D. **Specyfikacje handlowe**

- klasa,
- wielkość (jeśli sortowano według wielkości), wyrażona minimalną i maksymalną średnicą.

E. **Oznakowanie kontroli urzędowej (fakultatywnie)**

Niewyczerpujący wykaz odmian wielkoowocowych

Andy's Pride	Merton Gage (Merton)
Ariel	Merton Gem
Apple	Monarch
Beauty	Morettini 355 (Coeur de Lion)
Belle de Louvain (Bella di Lovanio)	Nubiana
Bernardina	Nueva Extremadura
Bleue de Belgique	Oneida
Blue Fre	Ontario
Burmosa	Ozark Premier
Cacanska lepotica (Belle de Cacak)	Pond's Seedling
Cacanska najbolja (Meilleure de Cacak)	President
Cacanska rana (Precoce de Cacak)	Prince Engelbert
California Blue (Blu, California)	Prince of Wales (Prince de Galles)
Calita	Prof. Collumbien
Coe's Golden Drop	Prune Martin
De Fraile (Fraila)	Queen Rosa
Denniston Superb	Queen's Crown (Cox's Emperor)
Early Orleans (Monsieur Hatif)	Quetsche Blanche de Letricourt
Edwards (Colbus)	Red Beauty
Eldorado	Redgold
Emma Leppermann	Redroy
Empress	Regina Claudia Mostruosa
Formosa	Regina d'Italia
Friar	Reine-Claude d'Althan (Falso)

Frontier	Reine-Claude d'Oullins (Oullin's Gage)
Gaviota	Rosar Premier
Giant (Burbank Giant Prune)	Royale de Montauban
Goccia d'Oro	Royale de Tours
Golden Japan	Ruth Gerstetter
Grand Prix (Grand Prize)	Sangue di Drago
Grand Rosa	Santa Rosa
Hackman	Satsuma Improved
Hall	Seneca
Harris Monarch	Simka
Harry Pickstone	Songold
Heron	Starking Delicious
Imperial Epineuse	Sultan
Jefferson (Jefferson's Gage)	Swan Gage
Jori's Plum	Tragedy
June Blood	Utility (Laxton's utility)
Kelsey	Valor
Kirke's Plum (Kirke)	Victoria
Laroda	Vision
Late Santa Rosa	Washington
Magna Glauca	Wickson
Manns Number One	Yakima
Marjorie's Seedling	Zimmers Fruhwetsche
Mariposa	

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 848/2000

z dnia 27 kwietnia 2000 r.

zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1168/1999 ustanawiające normy handlowe w odniesieniu do śliwek

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 2200/96 z dnia 28 października 1996 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku owoców i warzyw¹, ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1257/1999², w szczególności jego art. 2 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Załącznik do rozporządzenia Komisji (WE) nr 1168/1999 z dnia 3 czerwca 1999 r. ustanawiającego normy handlowe w odniesieniu do śliwek³, zawiera niewyczerpujący wykaz odmian wielkoowocowych.
- (2) Niewyczerpujący wykaz odmian wielkoowocowych, zawarty w normach dotyczących śliwek, zalecanych przez Europejską Komisję Gospodarczą Narodów Zjednoczonych, czyni rozróżnienie między odmianami *Prunus domestica* i odmianami *Prunus salicina*. W interesie przejrzystości na rynku światowym należy zmienić niewyczerpujący wykaz odmian wielkoowocowych zawarty w Załączniku do rozporządzenia (WE) nr 1168/1999.
- (3) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Świeżych Owoców i Warzyw,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Niewyczerpujący wykaz odmian wielkoowocowych według tytułu VI (Przepisy dotyczące znakowania) Załącznika do rozporządzenia (WE) nr 1168/1999 zastępuje się wykazem podanym w niniejszym Załączniku.

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od pierwszego dnia trzeciego miesiąca po jego wejściu w

¹ Dz.U. L 297 z 21.11.1996, str. 1.

² Dz.U. L 160 z 26.6.1999, str. 80.

³ Dz.U. L 141 z 4.6.1999, str. 5.

życie.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 27 kwietnia 2000 r.

W imieniu Komisji

Franz FISCHLER

Członek Komisji

ZALĄCZNIK

„DODATEK

1. Niewyczerpujący wykaz wielkoowocowych odmian *Prunus domestica*.

Odmiana Cultivar i/lub nazwa handlowa	Synonimy
Ariel	
Apple	
Belle de Louvain	Bella di Lovanio
Bernardina	
Bluefre	Blue Fré
Cacanska Iepotica	Belle de Cacak, Cacaks Beauty, Cacaks Schöne
Cacanska najbolja	Meilleure de Cacak, Cacaks Beste
Cacanska rana	Précoce de Cacak, Cacaks Frühe
California Blue	California Blu
Carpatin	
Centenar	
Coe's Golden Drop	
De Fraile	Fraila
Denniston Superb	
Edwards	Colbus
Emma Leppermann	
Empress	
Erfdeel	
Giant	Burbanks Giant Prune
Grand Prix	Grand Prize

Odmiana Cultivar i/lub nazwa handlowa	Synonimy
Hall	
Harris Monarch	Harris
Heron	
Impérial Epineuse	
Janand	
Jefferson	Jefferson's Gage
Jori's Plum	
Jubileum	
June Blood	
Magna Glauca	
Manns Number One	
Marjorie's Seedling	
Merton Gage	Merton, Mereton
Merton Gem	
Monarch	
Monsieur hâtif	Early Orleans
Nueva Extremadura	
Oneida	
Ontario	Ontariopflaume
Pitestean	
Pond's Seedling	Prince de Galles
President	
Prince Engelbert	

Odmiana Cultivar i/lub nazwa handlowa	Synonimy
Prince of Wales	Prince de Galles
Prof. Collumbien	
Prune Martin	
Queen's Crown	Cox's Emperor
Quetsche Blanche de Létricourt	Quetsche Dr.Létricourt
Regina Claudia Mostruosa	
Regina d'Italia	
Reine - Claude d'Althan	Falso
Reine - Claude d'Oullins	Oullin's Gage
Seneca	
Sugar Prune	
Sultan	
Swan Gage	
Tragedy	
Utility	Laxton's Utility
Valor	
Victoria	
Vision	
Washington	
Zimmers Frühzwetsche	

2. **Niewyczerpujący wykaz wielkoowocowych odmian *Prunus salicina*.**

3.

Odmiana Cultivar i/ lub nazwa handlowa	Synonimy
---	----------

Odmiana Cultivar i/ lub nazwa handlowa	Synonimy
Allo	
Andy's Pride	
Angeleno	
Autumn Giant	
Autumn Pride	
Beaut Sun	
Beauty	Beauty
Bella di Barbiano	
Black Amber	
Black Beaut	
Black Diamond	
Black Gold	
Black Rosa	
Black Royal	
Black Star	
Black Sun	
Burbank	
Burmosa	
Calita	
Casselman	Kesselman
Catalina	
Celebration	
Centenaria	

Odmiana Cultivar i/ lub nazwa handlowa	Synonimy
Del Rey Sun	
Delbarazur	
Dolar	
Eclipse	
Eldorado	
Eric Sun	
Flavor King	
Formosa	
Fortune	
Friar	
Frontier	
Gavearli	
Gaviota	
Globe Sun	
Goccia d'Oro	
Golden Japan	Shiro
Golden King	
Golden Kiss	
Golden Plum	
Goldsweet 4	
Grand Rosa	
Green Sun	
Hackman	
Harry Pickstone	

Odmiana Cultivar i/ lub nazwa handlowa	Synonimy
Howard Sun	
Kelsey	
Lady Red	
Lady West	
Laetitia	
Laroda	
Larry Ann	Larry Anne, Tegan Blue, Freedom
Late Red	
Late Santa Rosa	
Linda Rosa	
Mariposa	Improved Satsuma, Satsuma Improved
Methley	
Midnight Sun	
Morettini 355	Coeur de Lion
Narrabeen	
Newyorker	
Nubiana	
Obilnaja	
October Sun	
Original Sun	
Oro Miel	
Ozark Premier	Premier
Pink Delight	

Odmiana Cultivar i/ lub nazwa handlowa	Synonimy
Pioneer	
Queen Ann	
Queen Rosa	
Red Beaut	
Red Rosa	
Red Sweet	
Redgold	
Redroy	
Reubennel	Ruby Nel
Royal Black	
Royal Diamond	
Royal Garnet	
Royal Star	
Roysum	
Ruby Blood	
Ruby Red	
Sangue di Drago	
Santa Rosa	
Sapphire	
Satsuma	
Simka	
Sir Prize	Akihime
Songold	
Southern Belle	

Odmiana Cultivar i/ lub nazwa handlowa	Synonimy
Southern Pride	
Souvenir	
Souvenir II	
Spring Beaut	
Starking Delicious	
Stirling	
Suplumeleven	
Suplumthirteen	
Suplumtwelve	
Susy	
TC Sun	
Teak Gold	
Top Black	
Tracy Sun	
Wickson	
Yakima	
Yellow Sun	
Zanzi Sun'	

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1284/2002

z dnia 15 lipca 2002 r.

ustanawiające normę handlową w odniesieniu do orzechów laskowych w łupinach

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 2200/96 z dnia 28 października 1996 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku owoców i warzyw¹, ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 545/2002², w szczególności jego art. 2 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

- 1) Orzechy laskowe znajdują się wśród produktów wymienionych w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 2200/96, dla których należy przyjąć normy. W tym celu oraz dla zachowania przejrzystości na rynku światowym, należy uwzględnić normę dla orzechów laskowych w łupinach zalecaną przez Grupę Roboczą ds. normalizacji produktów podatnych na psucie się i rozwoju jakości Europejskiej Komisji Gospodarczej Organizacji Narodów Zjednoczonych.
- 2) Stosowanie tych norm powinno usunąć z rynku produkty o niezadowalającej jakości, dostosować produkcję do wymagań konsumenta oraz ułatwić stosunki handlowe oparte na uczciwej konkurencji, przyczyniając się tym samym do poprawy rentowności produkcji. Dlatego powinno być stosowane na wszystkich etapach obrotu.
- 3) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. świeżych owoców i warzyw,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Norma handlowa w odniesieniu do orzechów laskowych w łupinach objętych pozycją CN 0802 21 00 i pozycją CN ex 0813 50 określona jest w Załączniku.

Normę stosuje się na wszystkich etapach obrotu, zgodnie z warunkami określonymi w rozporządzeniu (WE) nr 2200/96.

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

¹ Dz.U. L 297 z 21.11.1996, str. 1.

² Dz.U. L 84 z 28.03.2002, str. 1.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od 1 stycznia 2003 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 15 lipca 2002 r.

W imieniu Komisji

Franz FISCHLER

Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK

NORMA W ODNIESIENIU DO ORZECHÓW LASKOWYCH W ŁUPINACH

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do orzechów laskowych w łupinach odmian (uprawnych) wyhodowanych z *Corylus avellana L.* i *Corylus maxima Mill.* oraz ich hybryd bez pokrywy liściowej lub łuski, dostarczanych konsumentowi, z wyłączeniem orzechów laskowych przeznaczonych do celów przetwórstwa przemysłowego.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymagań jakościowych w odniesieniu do orzechów laskowych w łupinach po ich przygotowaniu i opakowaniu.

A. Minimalne wymagania¹

(i) We wszystkich klasach, z zastrzeżeniem przepisów szczególnych dla każdej klasy i przyznanych tolerancji, orzechy laskowe w łupinach muszą być:

a) właściwości łupiny

- dobrze wykształcona; łupina nie jest w wyraźny sposób zniekształcona,
- nienaruszona; nieznaczne uszkodzenie powierzchni nie jest uważane za wadę,
- zdrowa; pozbawiona wad mogących zaburzyć naturalną zdolność zachowania jakości owocu,
- bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- czysta; praktycznie pozbawiona jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
- sucha; wolna od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
- pozbawiona przylegającej łuski (nie więcej niż 5% powierzchni pojedynczych łupin może posiadać łuskę).

b) właściwości jądra

- nienaruszone; nieznaczne uszkodzenie powierzchni nie jest uważane za wadę,

¹ Definicja wad podana jest w dodatku II do niniejszego dokumentu.

- zdrowe; wyklucza się produkty z objawami gnicia lub pogorszenia, które powoduje jego nieprzydatność do spożycia
- dostatecznie rozwinięte; wyklucza się owoc wyschnięty lub skurczony,
- czyste; praktycznie pozbawione jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
- wolne od żywych lub martwych owadów, niezależnie od stadium ich rozwoju,
- bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- bez widocznych gołym okiem strzępek grzybni pleśni,
- nie dotknięte procesem jęlczenia,
- wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
- wolne od obcego zapachu i/lub smaku,
- pozbawione skaz (w tym czarnych zabarwień) lub zepsucia powodujących ich nieprzydatność do spożycia².

Orzechy laskowe w łupinach należy zrywać, gdy są w pełni dojrzałe.

Orzechy laskowe nie mogą być puste.

Stan orzechów laskowych musi być taki, aby mogły one:

- wytrzymać transport i przeładunek,
- dotrzeć do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

(ii) Zawartość wilgoci

Zawartość wilgoci w orzechach laskowych w łupinach nie może przekraczać 12% w przypadku całego orzecha laskowego i 7% w przypadku jądra³.

B. Klasyfikacja

Orzechy laskowe dzieli się na trzy klasy określone poniżej:

(i) Klasa „Ekstra”

² Obecność orzechów laskowych z brązowym lub ciemnobrązowym środkiem, połączona zazwyczaj nieznaczne oddzielenie się liścieni, nie zmieniająca zapachu lub smaku orzechów, nie jest uważana za wadę.

³ Zawartość wilgoci określa się za pomocą jednej z metod podanych w dodatku I do niniejszego załącznika.

Orzechy laskowe w łupinach należące do tej klasy muszą być wysokiej jakości. Muszą być charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego¹.

Nie mogą posiadać wad z wyjątkiem bardzo niewielkich wad powierzchniowych, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości i wygląd w opakowaniu.

(ii) Klasa I

Orzechy laskowe w łupinach należące do tej klasy muszą być dobrej jakości. Muszą być charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego¹.

Dopuszczalne są nieznaczne wady, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości i wygląd w opakowaniu.

(iii) Klasa II

Do tej klasy należą te orzechy laskowe, które nie kwalifikują się do włączenia do wyższych klas, spełniają jednak minimalne wymagania określone powyżej.

Wady są dopuszczalne pod warunkiem, że orzechy laskowe w łupinach zachowują swoje najważniejsze cechy charakterystyczne w odniesieniu do jakości, zachowania jakości i wyglądu.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość lub sortowanie określa się na podstawie maksymalnej średnicy przekroju poprzecznego. Określa się je albo w przedziale między wielkością maksymalną i minimalną (klasyfikacja według wielkości) albo przez wskazanie wielkości minimalnej, po której znajdują się słowa „i ponad” lub wielkości maksymalnej, po której znajdują się słowa „i mniej” (sortowanie). Klasyfikacja według wielkości jest obowiązkowa w odniesieniu do produktu klasy „Ekstra” i „I”, ale nie jest obowiązkowa w odniesieniu do produktu klasy „II”.

Ustanawia się następującą klasyfikację:

Klasyfikacja według wielkości ^a	Sortowanie ^a
22 i ponad	22 mm i ponad (lub i mniej)
20 do 22 mm	20 mm i ponad (lub i mniej)
18 do 20 mm	18 mm i ponad (lub i mniej)

¹ Typ handlowy: orzechy laskowe w każdym opakowaniu są podobnego rodzaju i mają podobny wygląd i/lub należą do mieszanki odmian urzędowo określonych przez kraj producenta.

16 do 18 mm	16 mm i ponad(lub i mniej)
Klasyfikacja według wielkości ^a	Sortowanie według wielkości ^a
14 do 16 mm	14 mm i ponad (lub i mniej)
12 do 14 mm	

^a Oprócz niniejszej tabeli wielkości, pod warunkiem, że wielkość lub sito w milimetrach są również wyrażone w znakowaniu, stosowanie wszelkich nazw dotyczących wielkości, w tym większych rozmiarów jest nieobowiązkowe.

Do klasy „Ekstra” można zaliczyć jedynie orzechy laskowe w łupinach o średnicy równej lub przekraczającej 16 mm, a do klasy „I” jedynie te orzechy, których średnica jest równa lub przekracza 14 mm. W odniesieniu do produktu prezentowanego konsumentowi końcowemu w ramach klasyfikacji „sortowane”, oznaczenie „i mniej” nie jest dozwolone.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

W każdym opakowaniu dopuszcza się tolerancje w odniesieniu do jakości i wielkości produktu, który nie spełnia wymagań określonych dla danej klasy.

A. Tolerancje dotyczące jakości

Dopuszczalne wady	Przyznane tolerancje (odsetek wadliwych owoców obliczany w ilości sztuk lub wagi wadliwych owoców)		
	Klasa „Ekstra”	Klasa I	Klasa II
a) Dopuszczalne kategorie wad łupiny (obliczane w odniesieniu do łącznej wagi orzechów w łupinach)	3	5	7
b) Łączna przyznana tolerancja wad jądra orzecha (obliczana w odniesieniu do wagi jąder orzecha)	5	8 ^a	12 ^a
w tym spleśniałe, zgniłe, zjełczałe ^b lub uszkodzone przez owady ^c (obliczane w odniesieniu do wagi jąder orzecha)	3	5	6
c) Substancje obce (obliczane w odniesieniu do łącznej wagi orzechów w łupinach)	0,25	0,25	0,25

Dopuszczalne wady	Przyznane tolerancje (odsetek wadliwych owoców obliczany w ilości sztuk lub wagi wadliwych owoców)		
	Klasa „Ekstra”	Klasa I	Klasa II
d) Orzechy puste (obliczane na podstawie ilości)	4	6	8

^a Przy obliczaniu tych odsetek, niewielkie zniekształcenia jądra orzecha nie są uważane za wadę.

^b Oleisty wygląd miąższu niekoniecznie oznacza stan jełczenia.

^c Żywe owady lub szkodniki są niedopuszczalne w żadnej z klas.

W odniesieniu do orzechów laskowych klasy „Ekstra” i klasy I, najwyżej 12% ilości sztuk lub wagi orzechów laskowych w łupinach może należeć do różnych odmian lub typów handlowych. Tolerancje te mają również zastosowanie dla klasy II, jeżeli wskazana została odmiana lub typ handlowy.

B. Zanieczyszczenia nieorganiczne

Zawartość popiołów nierozpuszczalnych w kwasie nie może przekraczać 1 g/kg.

C. Tolerancje dotyczące wielkości

We wszystkich klasach dopuszcza się, aby maksymalnie 10% orzechów laskowych w łupinach ilościowo lub wagowo nie było zgodnych ze wskazaną wielkością, pod warunkiem że:

- orzechy odpowiadają wielkości bezpośrednio mniejszej lub większej, jeśli wielkość określona jest w przedziale ustalonym między średnicą minimalną a maksymalną (klasyfikacja według wielkości),
- orzechy odpowiadają wielkości bezpośrednio mniejszej, jeśli wielkość określona jest przez wskazanie średnicy minimalnej, po której znajdują się słowa „i ponad” lub „i +” lub „+” (sortowanie),
- orzechy odpowiadają wielkości bezpośrednio większej, jeśli wielkość określona jest przez wskazanie średnicy maksymalnej, po której znajdują się słowa „i mniej” lub „i -” (sortowanie).

V. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE WYGLĄDU

A. Jednolitość

Zawartość każdego opakowania musi być jednolita i obejmować jedynie orzechy laskowe w łupinach tego samego pochodzenia, jakości, odmian lub typu handlowego i wielkości (jeżeli klasyfikowane według wielkości).

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. Opakowanie

Opakowanie musi zapewniać właściwą ochronę orzechów laskowych.

Materiały stosowane wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i wykonane z substancji nie powodujących zewnętrznego lub wewnętrznego uszkodzenia produktu. Stosowanie materiałów, w szczególności papierowych lub pieczęci ze specyfikacjami handlowymi jest dozwolone pod warunkiem, że nadruk lub etykieta wykonane są nietoksycznym tuszem lub klejem.

Opakowania nie mogą zawierać żadnych obcych substancji.

C. Prezentacja

Jądra orzechów laskowych muszą znajdować w torebkach lub mocnych pojemnikach.

VI. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE OZNAKOWANIA

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

A. Identyfikacja

Pakujący i/lub wysyłający: nazwa (nazwisko) i adres lub urzędowo nadane lub zatwierdzone oznaczenie kodowe. Jednakże w przypadku oznaczenia kodowego, obok kodu musi być umieszczone wyrażenie „Pakujący i / lub wysyłający ” (lub równoważny skrót).

B. Rodzaj produktu

- „orzechy laskowe w łupinach”, jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz,
- nazwa odmiany lub typu handlowego w przypadku klas „Ekstra” i I (nieobowiązkowo w przypadku klasy II).

C. Pochodzenie produktu

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

D. Specyfikacje handlowe

- klasa,
- wielkość wyrażona za pomocą:

- średnicy minimalnej i maksymalnej (klasyfikacja według wielkości) lub
- średnicy minimalnej, po której znajdują się „i ponad” lub „i +” lub „+” lub średnicy maksymalnej, po której znajdują się „i mniej” lub „i -” (sortowanie),
- nazwa wielkości (nieobowiązkowo),
- „Najlepiej spożyć przed” poprzedzające datę (nieobowiązkowo),
- waga netto,
- rok zbiorów (nieobowiązkowo).

E. **Znak kontroli urzędowej** (nieobowiązkowo)

OKREŚLANIE ZAWARTOŚCI WILGOCI

METODA I – METODA LABORATORYJNA

1. Zasada

Określenie zawartości wilgoci w orzechach laskowych pozbawionych łupin na podstawie ubytku masy po suszeniu w temperaturze 103°C (+ 2°C) w suszarce z kontrolowaną temperaturą, w ciśnieniu otoczenia, przez sześć godzin.

2. Aparatura

- 2.1. Moździerz ceramiczny z odpowiednim tłuczkiem lub tasakiem do żywności.
- 2.2. Waga analityczna umożliwiająca dokonywanie pomiarów z dokładnością do 1 mg.
- 2.3. Szklane lub metalowe pojemniki o kształcie cylindrycznym, płaskim denku oraz średnicy 12 cm i głębokości 5 cm, zaopatrzone w ściśle dopasowane pokrywki.
- 2.4. Suszarka z kontrolowaną temperaturą, nagrzewana energią elektryczną, z dobrą naturalną wentylacją, ustawiona na utrzymywanie temperatury 103°C (\pm 2°C).
- 2.5. Eksykator zawierający skuteczny środek odwadniający (np. chlorek wapnia), zaopatrzony w metalową płytkę umożliwiającą szybkie schłodzenie pojemników.

3. Przygotowanie próbki

Zdjąć z próbki łupinę, jeżeli zachodzi taka konieczność, i rozdrobnić orzech w moździerzu lub cienko posiekać, aby otrzymać kawałki o średnicy 2-4 mm.

4. Porcjowanie i oznaczanie próbki

- 4.1. Suszyć pojemniki i ich pokrywki w suszarce przez przynajmniej dwie godziny i włożyć do eksykatora. Zostawić pojemniki i pokrywki, aby ostudziły się do temperatury pokojowej.
- 4.2. Przystąpić do oznaczania na czterech próbkach, z których każda waży około 50 g.
- 4.3. Zważyć pusty pojemnik i pokrywkę z dokładnością do 0,001g (M_0).
- 4.4. Zważyć z dokładnością do 0,001g około 50 g próbki do wprowadzenia do pojemnika. Rozprowadzić materiał na spodzie pojemnika, szybko zamknąć pojemnik pokrywką i zważyć całość (M_1). Czynności te należy wykonywać możliwie jak najszybciej.
- 4.5. Umieścić otwarte pojemniki, a obok nich pokrywki w suszarce. Zamknąć suszarkę i pozostawić do wysuszenia na sześć godzin. Otworzyć suszarkę, szybko przykryć pojemniki ich własnymi pokrywkami i umieścić je w eksykatorze, aby ostygły. Po

ostudzeniu do temperatury pokojowej, zważyć przykryty pojemnik z dokładnością do 0,001g (M_2).

4.6. Zawartość wilgoci w próbce, procentowo w stosunku do masy, wyraża się wzorem:

$$\text{Wilgotność} = \frac{M_1 - M_2}{M_1 - M_0} \times 100$$

4.7. Zapisać średnią wartość dla czterech próbek.

METODA II – METODA SZYBKA

1. Zasada

Określenie zawartości wilgoci za pomocą przyrządu pomiarowego wykorzystującego zasadę przewodności elektrycznej. Przyrząd pomiarowy należy poddać wzorcowaniu stosownie do metody laboratoryjnej.

2. Aparatura

- 2.1. Ceramiczny moździerz z odpowiednim tłuczkiem lub tasakiem do żywności.
- 2.2. Przyrząd pomiarowy wykorzystujący zasadę przewodności elektrycznej.

3. Oznaczanie

- 3.1. Napełnić szklanę substancją, która zostanie poddana badaniu (uprzednio rozdrobnioną w moździerzu) i docisnąć prasę do momentu uzyskania ciśnienia stałego.
- 3.2. Odczytać wartości na skali.
- 3.3. Po każdym oznaczeniu wyczyścić szklanę bardzo dokładnie przy pomocy szpatułki, szczotki z twardym włosiem, papierowej serwetki lub sprężonego powietrza.

Dodatek II

DEFINICJE TERMINÓW I WAD DLA ORZECHÓW LASKOWYCH W ŁUPINACH

- *Zarysowania i pęknięcia:*

Każde otwarte, widoczne pęknięcie większe niż jedna czwarta obwodu łupiny.

- *Wady łupiny:*

Każda wada naruszająca łupinę, ale nie naruszająca jądra.

- *Suchy:*

Oznacza to, że na powierzchni łupiny nie występuje wilgoć i że łupiny i jądra orzecha razem zawierają nie więcej niż 12% wilgoci.

- *Pusty:*

Oznacza orzech laskowy nie zawierający jądra.

- *Substancja obca:*

Każda substancja, która nie jest naturalnie związana z produktem.

- *Uszkodzenie przez owady:*

Widoczne uszkodzenie spowodowane przez owady i pasożyty lub obecność martwych owadów lub pozostałości po owadach.

- *Nienaruszony:*

Oznacza, że łupina nie jest rozłupana, pęknięta lub uszkodzona mechanicznie; niewielkie pęknięcie nie jest uważane za wadę pod warunkiem, że nadal chronione jest jądro.

- *Pleśń:*

Strzępki grzybni pleśni widoczne gołym okiem na zewnętrznej lub po wewnętrznej stronie jądra orzecha.

- *Jelczenie:*

Utlenienie się lipidów lub wolnych kwasów tłuszczowych wytwarzające nieprzyjemny zapach. Oleisty wygląd miąższu niekoniecznie oznacza stan jelczenia.

- *Gnicie / próchnienie:*

Znaczny rozkład spowodowany działaniem drobnoustrojów.

- *Wyschnięty:*

Wyschnięcie ponad 50% powierzchni skóry owocu, występujące zazwyczaj w okresach, w których uzyskiwane są wysokie zbiory lub pod wpływem suszy lub słabego odżywienia lub jako cecha dziedziczna.

- *Skurczony:*

Stan, który przejawia się tym, że owoc jest twardy i niedojrzały; stan ten powstaje w wyniku nawożenia, podczas szybkiego wzrostu jądra orzecha przy bardzo wysokich temperaturach.

- *Dobrze wykształcony*

Oznacza, że łupina nie jest w zauważalny sposób zniekształcona i że jej kształt jest zgodny z cechami charakterystycznymi odmiany lub typu handlowego

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1799/2001

z dnia 12 września 2001 r.

ustanawiające normę handlową dla owoców cytrusowych

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 2200/96 z dnia 28 października 1996 r., w sprawie wspólnej organizacji rynku owoców i warzyw¹, ostatnio zmienione rozporządzeniem Komisji (WE) nr 911/2001², w szczególności jego art. 2 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Owoce cytrusowe znajdują się wśród produktów wymienionych w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 2200/96, dla których należy przyjąć normy. Rozporządzenie Komisji (EWG) nr 920/89 z dnia 10 kwietnia 1989 r. ustanawiające normy jakości marchwi, owoców cytrusowych oraz deserowych jabłek i gruszek oraz zmieniające rozporządzenie Komisji nr 58³, ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1619/2001⁴, było często zmieniane i tym samym nie zapewnia już przejrzystości prawnej.
- (2) Przepisy niniejszego rozporządzenia powinny być dlatego przerehabilitowane, a rozporządzenie (EWG) nr 920/89 traci moc. W tym celu, a także do celów zachowania przejrzystości na rynku światowym należy uwzględnić normy dla owoców cytrusowych zalecane przez Grupę Roboczą ds. Normalizacji Produktów Łatwo Psujących się i Rozwoju Jakości Europejskiej Komisji Gospodarczej Narodów Zjednoczonych (EKG NZ).
- (3) Zastosowanie tych norm powinno usunąć z rynku produkty o niezadowalającej jakości, zapewnić produkcję zgodną z wymaganiami konsumenta oraz ułatwić handel oparty na zasadach uczciwej konkurencji, pomagając tym samym poprawić rentowność.
- (4) Normy te stosuje się na wszystkich etapach obrotu. Transport produktów na duże odległości, ich składowanie przez określony okres oraz różnorodność procesów, którym produkty są poddane, mogą stanowić przyczynę pogorszenia produktów z uwagi na ich biologiczny rozwój oraz stosunkowo łatwą możliwość psucia. Takie pogorszenie należy brać pod uwagę przy stosowaniu norm na wszystkich etapach obrotu od chwili jego wysyłki. Ponieważ produkty klasy „Ekstra” muszą być szczególnie starannie sortowane i pakowane, w ich przypadku należy uwzględnić jedynie ewentualną utratę świeżości i jędrności.
- (5) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu

¹ Dz.U. L 297 z 21.11.1996, str. 1.

² Dz.U. L 129 z 11.5.2001, str. 3.

³ Dz.U. L 97 z 11.4.1989, str. 19.

⁴ Dz.U. L 215 z 9.8.2001, str. 3.

Zarządzającego ds. Świeżych Owoców i Warzyw,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Norma handlowa dla następujących produktów jest zgodna z przepisami określonymi w Załączniku:

- słodkie pomarańcze, objęte kodem CN ex 0805 10,
- mandarynki (włączając tangeriny oraz satsumas), klementynki, wilkingi oraz podobne hybrydy cytrusowe, objęte kodem CN 0805 20,
- cytryny, objęte kodem CN 0805 30 10.

Normy te stosuje się na wszystkich etapach obrotu, zgodnie z warunkami ustanowionymi w rozporządzeniu (WE) nr 2200/96.

Jednakże, na etapach następujących po wysyłce, produkty mogą wykazywać, w porównaniu z przepisami normy:

- niewielki ubytek świeżości i jędrności,
- dla produktów w klasach niższych niż „Ekstra”, niewielkie pogorszenie wyglądu spowodowane ich rozwojem i skłonnością do psucia się.

Artykuł 2

Rozporządzenie (EWG) nr 920/89 traci moc.

Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od pierwszego dnia trzeciego miesiąca następującego po dniu jego wejścia w życie.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 12 września 2001 r.

W imieniu Komisji

Franz FISCHLER

Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK

NORMA DLA OWOCÓW CYTRUSOWYCH

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do następujących owoców, klasyfikowanych jako „owoce cytrusowe”, które są dostarczane jako owoce świeże do konsumenta, owoce cytrusowe do przetwórstwa przemysłowego są wykluczone:

- cytryny odmian (cultivars) uprawiane z gatunków *Citrus limon* (L.) Burm. f.,
- mandarynki odmian (cultivars) uprawiane z gatunków *Citrus reticulata* Blanco, w tym satsumas (*Citrus unshiu* Marcov.), klementynki (*Citrus clementina* Hort. ex Tan.), pospolite mandarynki (*Citrus deliciosa* Ten.) oraz tangeriny (*Citrus tangerina* Hort. ex Tan.) uprawiane z tych gatunków oraz ichhybrydy, zwane dalej „mandarynkami”,
- pomarańcze odmian (cultivars) uprawianych z gatunków *Citrus sinensis* (L.) Osb.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem niniejszej normy jest określenie wymogów jakościowych w odniesieniu do owoców cytrusowych po ich przygotowaniu i zapakowaniu.

A. Wymagania minimalne

W każdej klasie, z zastrzeżeniem przepisów szczególnych dla każdej klasy i dopuszczalnej tolerancji, owoce cytrusowe muszą:

- być całe,
- być wolne od stłuczenia i/lub nadmiernych zabliznionych nacięć,
- być w dobrym stanie; wyłączając produkt zaczynający gnić lub psuć się w taki sposób, że nie nadaje się do spożycia,
- być czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych ciał obcych,
- być praktycznie wolne od szkodników,
- być praktycznie wolne od szkód wyrządzonych przez szkodniki,
- być wolne od oznak wewnętrznego wyschnięcia,
- być wolne od szkód wyrządzonych niską temperaturą lub mrozem,
- być wolne od nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej,
- być wolne od obcego zapachu i/lub smaku.

Owoce cytrusowe powinny być starannie zbierane i po osiągnięciu właściwego stopnia rozwoju i dojrzałości należy jednocześnie uwzględnić odpowiednie kryteria w zakresie odmiany owocu, czasu zbierania oraz obszaru uprawy.

Rozwój i stan dojrzałości owoców cytrusowych muszą być takie, aby umożliwiły:

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

Owoce cytrusowe spełniające wymóg dojrzałości mogą być „pozbawione koloru zielonego”. Takie traktowanie jest dozwolone jedynie, gdy inne naturalne organoleptyczne właściwości owoców nie są zmienione. Należy to przeprowadzić w sposób określony przez administracyjne władze w każdym Państwie Członkowskim i pod ich kontrolą.

B. Wymagania dotyczące dojrzałości

Dojrzałość owoców cytrusowych jest określana dla każdego gatunku dwoma następującymi parametrami:

1. Minimalną zawartością soku
2. Zabarwieniem

Stopień zabarwienia owocu po dostawie do ich punktu przeznaczenia powinien być taki, jaki owoc cytrusowy osiąga normalnie w trakcie rozwoju i typowy dla danej odmiany.

(i) *Cytryny*

- Minimalna zawartość soku:
 - Cytryny odmian Verdelli i Primofiore: 20%
 - Pozostałe: 25%
- Zabarwienie: musi być zabarwieniem typowym danej odmiany. Dopuszcza się owoce z zielonym kolorem, (ale nie ciemnozielonym) pod warunkiem, że spełniają one minimalne wymagania w zakresie zawartości soku.

(ii) *Mandarynki*

- Minimalna zawartość soku:
 - Mandarynki, wyłączając klementynki: 33%

- Klementynki: 40%
- Zabarwienie: musi być zabarwieniem typowym danej odmiany, przynajmniej na jednej trzeciej powierzchni owocu.

(iii) *Pomarańcze*

- Minimalna zawartość soku:
 - Thomson Navel oraz Tarocco: 30%
 - Washington Navel: 33%
 - Inne odmiany: 35%
- Zabarwienie: musi być zabarwieniem typowym danej odmiany. Dopuszcza się owoce z jasnozielonym kolorem pod warunkiem, że zielona część powierzchni owocu nie przekracza jednej piątej całkowitej jego powierzchni.

C. Klasyfikacja

Owoce cytrusowe klasyfikuje się według trzech klas określonych poniżej:

(i) *Klasa „Extra”*

Owoce cytrusowe w tej klasie muszą być owocami najwyższej jakości. Ich kształt, wygląd zewnętrzny, rozwój i zabarwienie muszą odpowiadać charakterystyce danej odmiany i/lub rodzajowi handlowemu.

Owoce muszą być wolne od wad, poza bardzo nieznacznymi powierzchniowymi wadami pod warunkiem, że wady te nie wpływają na ogólny wygląd produktu, jakość oraz utrzymanie jakości i prezentację w opakowaniu.

(ii) *Klasa I*

Owoce cytrusowe w tej klasie muszą być dobrej jakości. Muszą odpowiadać charakterystyce danej odmiany i/lub rodzajowi handlowemu.

Dopuszcza się następujące nieznaczące wady, pod warunkiem, że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość oraz utrzymanie jakości i prezentację w opakowaniu:

- nieznaczną wadę kształtu,
- nieznaczną wadę zabarwienia,
- nieznaczące wady na skórce owocu wynikające z procesu formowania się owocu, np. srebrne łuski, rdzawienia itp.,

- nieznaczne zabliznienia uszkodzeń skórki owocu spowodowanych przyczynami mechanicznymi takimi jak uszkodzenia gradowe, otarcia uszkodzenia w trakcie przeładunku.

(iii) *Klasa II*

Do klasy II należą owoce cytrusowe, które nie odpowiadają wymaganiom wyższych klas, ale które spełniają określone powyżej minimalne wymagania.

Można dopuścić następujące nieznaczne wady, pod warunkiem, że owoce cytrusowe zachowują swoje podstawowe cechy w zakresie jakości i utrzymania jakości i prezentacji:

- wady kształtu,
- wady zabarwienia,
- nieregularność skórki,
- wady skórki wynikające z formowania się owocu, np. srebrne łuski, rdzawienia itp.
- nieznaczne zabliznienia uszkodzeń skórki owocu spowodowanych przyczynami mechanicznymi takimi jak uszkodzenia gradowe, otarcia uszkodzenia w trakcie przeładunku.
- powierzchniowe zmiany na skórce,
- nieznaczne i częściowe odstawanie owocni od skórki w przypadku pomarańczy (co jest dopuszczalne w przypadku mandarynek).

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość owocu jest określana maksymalną średnicą przekroju poprzecznego owocu.

A. **Wielkość minimalna**

Owoce o wielkości mniejszej niż minimalna są wykluczone.

Cytryny: 45 mm

Mandarynki, wyłączając klementynki: 45 mm

Klementynki: 35 mm

Pomarańcze: 53 mm

B. **Skale wielkości**

Skale wielkości są następujące:

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

¹Wydanie dotyczące wnioskowanej ilości.

C. Jednorodność

Jednorodność wielkości jest spełniona, jeżeli owoce spełniają wymagania według określonej wyżej skali wielkości, o ile wielkość nie została określona w sposób następujący:

- (i) Dla owoców ułożonych regularnymi warstwami w opakowaniu, maksymalna różnica między najmniejszym i największym owocem nie może przekraczać następujących wielkości maksymalnych:

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

- (ii) W przypadku owoców nieukładanych w regularnych warstwach

w opakowaniu lub owoców pakowanych w pojedyncze opakowania o określonej ilości owoców, przeznaczonych do bezpośredniej sprzedaży dla konsumenta, różnica między największym a najmniejszym owocem w tym samym opakowaniu nie może przekraczać zakresu właściwego danemu rodzajowi w skali wielkości.

- (iii) W przypadku owoców pakowanych luzem oraz owoców w opakowaniach pojedynczych, przeznaczonych do bezpośredniej sprzedaży konsumentowi, pakowanych wg wagi, różnica maksymalnej wielkości między najmniejszym i największym owocem w tej samej partii lub opakowaniu nie może przekraczać zakresu właściwego zgrupowaniu trzech kolejnych wielkości ze skali wielkości.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Tolerancja w odniesieniu do jakości i wielkości jest dopuszczalna dla produktu niespełniającego wymogów klasy oznakowanej na każdym opakowaniu.

A. Tolerancja dotycząca jakości

- (i) *Klasa „Extra”*

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

- (ii) *Klasa I*

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

- (iii) *Klasa II*

10% liczby lub wagi owoców cytrusowych niespełniających ani wymogów danej klasy, ani wymogów minimalnych, z wyjątkiem produktu zaczynającego gnić, lub z innymi uszkodzeniami powodującymi nieprzydatność do spożycia. W przedziale tej tolerancji dopuszcza się maksymalnie 5% owoców wykazujących niewielkie powierzchniowe uszkodzenie, niezabliźnione uszkodzenia, suche przecięcia lub miękkich bądź wysuszonych owoców.

B. Tolerancja wielkości

Dla wszystkich klas i rodzajów prezentacji: 10% liczby lub wagi owoców cytrusowych odpowiadających wielkości bezpośrednio niższej i/lub wyższej (lub wielkościom tym, które występują w przypadku grupowania trzech wielkości) niż wielkość wskazana na opakowaniu.

W każdym przypadku, tolerancja w wysokości 10% stosuje się jedynie do

owoców nie mniejszych niż następujące wielkości minimalne:

Cytryny:	43 mm,
Mandarynki, poza klementynkami:	43 mm,
Klementynki:	34 mm,
Pomarańcze:	50 mm.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI

A. **Jednorodność**

Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i zawierać jedynie owoce cytrusowe tego samego pochodzenia, tej samej odmiany lub rodzaju handlowego, tej samej jakości i wielkości, oraz w miarę możliwości, tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju.

Dodatkowo w zakresie klasy „Extra” wymagana jest jednorodność zabarwienia.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. **Opakowanie**

Owoce cytrusowe muszą być pakowane w taki sposób, aby produkt był odpowiednio chroniony.

Materiały użyte wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, która pozwala na uniknięcie spowodowania jakiegokolwiek uszkodzenia zewnętrznego lub wewnętrznego produktu. Zezwala się na użycie materiałów, w szczególności papieru lub pieczętek ze specyfikacją handlową pod warunkiem, że druk lub etykietowanie zostało wykonane z nietoksycznego tuszu lub kleju.

Jeżeli owoce są opakowane, należy wykorzystać cienki, suchy, nowy i bezwonny⁵ papier.

Zabronione jest używanie materiałów lub substancji, które mogą spowodować zmianę naturalnych cech owoców cytrusowych lub wpłynąć na ich smak lub zapach⁵.

Opakowania muszą być wolne od jakichkolwiek ciał obcych. Jednakże, dopuszcza się zielone liście, które mogą być obecne na krótkich (niezdrewniałych) łodyżkach należących do owoców.

C. **Prezentacja**

⁵ Użycie środków konserwujących lub innych substancji chemicznych mogących pozostawić obcy zapach na skórce owocu jest dopuszczalne jedynie wówczas, gdy jest to zgodne z przepisami kraju przywozu.

Owoce cytrusowe mogą być prezentowane następująco:

- a) ułożone w regularnych warstwach w opakowaniach;
- b) nieułożone w regularnych warstwach w opakowaniach lub jako produkt luzem w koszach. Prezentacja ta jest dopuszczalna jedynie dla owoców klasy I i II;
- c) w pojedynczych opakowaniach przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej dla konsumenta, o wadze mniejszej niż 5 kg, gdzie na jedno opakowanie składa się:
 - określona liczba owoców, lub
 - określona waga netto owoców w opakowaniu.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE OZNAKOWANIA

Każde opakowanie musi mieć zaznaczone następujące dane szczegółowe wydrukowane po tej samej stronie, oznakowane w sposób czytelny i trwały oraz widoczny z zewnątrz.

A. Identyfikacja

Pakujący i/lub wysyłający: nazwa (nazwisko) i adres albo urzędowo wydane i przyjęte oznaczenie kodowe. Jednakże, w przypadku użycia oznaczenia kodowego należy wskazać odniesienie „Pakujący i/lub wysyłający (lub równoważny skrót)” dotyczące ścisłego powiązania z oznaczeniem kodowym.

B. Rodzaj produktu

- nazwa gatunków, jeżeli produkt nie jest widoczny z zewnątrz, z wyjątkiem mandarynek, dla których wskazanie nazwy gatunku lub odmiany (gdzie właściwe) jest obowiązkowe,
- nazwa odmiany, w przypadku pomarańczy,
- nazwa rodzaju:
 - w przypadku cytryn: wskazanie „Verdelli” lub „Primofiore”, gdzie właściwe,
 - w przypadku klementynek: wskazanie „klementynki bezpestkowe”, „klementynki” (1-10 pestek), „klementynki z pestkami” (ponad 10 pestek), gdzie właściwe

C. Pochodzenie produktu

- Kraj pochodzenia i do wyboru region, gdzie były uprawiane, lub nazwa miejsca w kraju, regionie lub lokalna.

D. Specyfikacje handlowe

- Klasa.
- Kod wielkości prezentowanych owoców według skali wielkości lub wyższej i niższej granicy kodu wielkości, w przypadku stosowania grupy trzech kolejnych wielkości w skali wielkości.
- Kod wielkości i liczba owoców, w przypadku owoców układanych warstwami w opakowaniu.
- Gdzie właściwe, wyszczególnienie środków konserwujących oraz innych użytych substancji chemicznych, o ile ich użycie jest zgodne z regułami wspólnotowymi.

E. Oznakowanie kontroli urzędowej (fakultatywnie)

- (1) Użycie środków konserwujących lub substancji chemicznej mogącej zostawić na skórcie owocu odmienny zapach jest dozwolone, o ile pozostaje ono w zgodzie ze wspólnotowymi przepisami prawa w tej dziedzinie.
- (2) Użycie środków konserwujących lub substancji chemicznej mogącej zostawić na skórcie owocu odmienny zapach jest dozwolone, o ile pozostaje ono w zgodzie ze wspólnotowymi przepisami prawa w tej dziedzinie.

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (EWG) NR 410/90

z dnia 16 lutego 1990 r.

ustanawiające normy jakości kiwi

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą,

uwzględniając rozporządzenie Rady (EWG) nr 1035/72 z dnia 18 maja 1972 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku owoców i warzyw¹, ostatnio zmienione rozporządzeniem (EWG) nr 1119/89², w szczególności jego art. 2 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

załącznik I do rozporządzenia (EWG) nr 1035/72 zawierający wykaz produktów dostarczanych konsumentowi w stanie świeżym, podlegających normom jakości, został uzupełniony rozporządzeniem Rady (EWG) nr 1010/89³ dodającym kiwi; dlatego, konieczne jest ustalenie norm jakości tego produktu;

skutkiem stosowania tych norm powinno być wykluczenie z rynku produktów o niezadowalającej jakości, ukierunkowanie produkcji w celu spełnienia wymagań konsumentów oraz ułatwienie handlu w warunkach uczciwej konkurencji, co pomaga poprawić rentowność produkcji;

normy stosowane są na wszystkich etapach obrotu; transport na duże odległości, składowanie dłużej niż przez określony czas lub ilość przeładunków, jakim produkty są poddawane, mogą powodować pewien stopień pogorszenia jakości wynikający z rozwoju biologicznego tych produktów lub ich podatności na psucie się; takie pogorszenie jakości powinno być brane pod uwagę przy stosowaniu norm na etapach obrotu następujących po wysyłce; ponieważ produkty klasy „ekstra” muszą być szczególnie starannie sortowane i pakowane, w odniesieniu do nich uwzględnia się jedynie utratę świeżości oraz turgoru;

środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Owoców i Warzyw,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Normy jakości kiwi objęte kodem CN 0810 90 10 określone są w Załączniku do niniejszego rozporządzenia.

Normy te stosuje się na wszystkich etapach obrotu, na warunkach przewidzianych w

¹ Dz.U. nr L 118 z 20.05.1972, str. 1.

² Dz.U. nr L 118 z 29.04.1989, str. 12.

³ Dz.U. nr L 109 z 20.04.1989, str. 3.

rozporządzeniu (EWG) nr 1035/72.

Jednakże, na etapach następujących po wysyłce, dopuszcza się następujące tolerancje:

- nieznaczną utratę świeżości i turgoru,
- w odniesieniu do produktów innych niż klasa „ekstra”, nieznaczne pogorszenie jakości spowodowane ich cechami biologicznymi i podatnością na psucie się.

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 1 października 1990 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 16 lutego 1990 r.

W imieniu Komisji

Ray MAC SHARRY

Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK

NORMA JAKOŚCI KIWI

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do kiwi (zwanego także „actinidia” lub „kiwi”) odmian (uprawnych) uzyskanych z *Actinidia chinensis* I (Planch.) lub *Actinidia deliciosa* (A. Chev., C.F. Liang i A.R. Ferguson), dostarczanych konsumentowi w stanie świeżym, z wyłączeniem kiwi przeznaczonych do celów przetwórstwa przemysłowego.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymogów jakości kiwi, po ich przygotowaniu i opakowaniu.

A. Minimalne wymagania

We wszystkich klasach, z zastrzeżeniem szczególnych przepisów dotyczących każdej klasy oraz dopuszczalnych tolerancji, kiwi muszą być:

- nienaruszone (lecz bez szypułki),
- zdrowe; wykluczony zostaje produkt, który ulega gniciu lub pogorszeniu jakości w takim stopniu, że jest niezdatny do spożycia,
- czyste, praktycznie wolne od wszelkich widocznych obcych substancji,
- wystarczająco jędrne; ani miękkie, ani wysuszone, ani nasiąknięte wodą,
- dobrze uformowane, wyklucza się owoce złączone podwójnie lub wielokrotnie,
- praktycznie wolne od szkodników,
- praktycznie wolne od szkód wyrządzonych przez szkodniki,
- wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego,
- wolne od obcego zapachu i/lub od obcych smaków.

Kiwi muszą być wystarczająco rozwinięte i wystarczająco dojrzałe⁴. Stopień rozwoju i jakość kiwi muszą być takie, aby mogły one:

- wytrzymać przewóz i przeładunek, oraz
- dotrzeć w dobrym stanie do miejsca przeznaczenia.

⁴ W celu spełnienia tego wymogu, podczas zbioru owoce muszą osiągnąć stopień dojrzałości wynoszący co najmniej 6,2%, stwierdzony za pomocą testu Brix.

B. Klasyfikacja

Kiwi dzieli się na trzy klasy określone poniżej:

(i) *Klasa „ekstra”*

Kiwi w tej klasie muszą być najwyższej jakości. Muszą być dobrze rozwinięte i prezentować wszystkie cechy oraz barwę typową dla odmiany.

Muszą być wolne od wad, z wyjątkiem bardzo nieznacznych pogorszeń powierzchniowych, pod warunkiem, że nie wpływają one na jakość oraz na ogólny wygląd produktu, ani na jego prezentację w opakowaniu.

(ii) *Klasa I*

Kiwi w tej klasie muszą być dobrej jakości.

Muszą być jędrne, a miąższ musi być całkowicie zdrowy.

Muszą prezentować cechy odmiany. Można jednak dopuścić następujące wady, pod warunkiem, że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, na jakość, na utrzymanie jakości lub na prezentację w opakowaniu:

- nieznaczna wady kształtu (ale wolne od spęczeń lub zniekształceń),
- nieznaczna wada zabarwienia,
- powierzchniowe wady skórki, pod warunkiem, że całkowita powierzchnia zmian nie przekracza 1 cm^2 ,
- małe podłużne linie typu „znamię Haywarda”, bez zgrubienia.

(iii) *Klasa II*

Do tej klasy należą kiwi, które nie odpowiadają wymaganiom wyższych klas, ale które spełniają określone powyżej minimalne wymagania.

Owoce powinny być umiarkowanie jędrne, a miąższ nie powinien wykazywać poważnych wad.

Jednakże dopuszcza się poniższe wady, pod warunkiem, że kiwi zachowują ich istotne cechy w zakresie jakości, utrzymania jakości oraz prezentacji:

- wady kształtu,
- wady zabarwienia,
- wady skórki, takie jak małe zrosnięte nacięcia lub zablizniona/otarta tkanka, pod warunkiem, że całkowita powierzchnia zmian nie przekracza 2 cm^2 ,

- kilka bardziej uwydatniających się „znamion Haywarda”, z nieznacznym zgrubieniem,
- nieznaczone obicia.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość kiwi ustala się na podstawie wagi.

Minimalną wagę ustala się na 90 gramów dla klasy „ekstra”, na 70 gramów dla klasy I i na 65 gramów dla klasy II.

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

- 15 gramów dla owoców o wadze mniejszej niż 85 gramów,
- 20 gramów dla owoców o wadze od 85 do 120 gramów,
- 15 gramów dla owoców o wadze 120 gramów i więcej.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Dla produktu, który w zakresie jakości i wielkości nie spełnia wymagań ustalonych dla danej klasy, dopuszcza się tolerancje w każdym opakowaniu.

A. Tolerancje dotyczące jakości

(i) *Klasa „Ekstra”*

5% liczbowo lub według wagi kiwi niespełniających wymagań tej klasy, lecz zgodnej z wymaganiami dla klasy I lub wyjątkowo mieszczących się w tolerancjach dla klasy I

(ii) *Klasa I*

10% liczbowo lub według wagi kiwi niespełniających wymagań tej klasy, lecz zgodnej z wymaganiami dla klasy II lub wyjątkowo mieszczących się w tolerancjach dla klasy II.

(iii) *Klasa II*

10% liczbowo lub według wagi kiwi niespełniających ani wymagań tej klasy ani wymagań minimalnych, z wyjątkiem produktu z objawami gnicia lub innego rodzaju pogorszenia jakości, które czynią go niezdatnym do spożycia.

B. Tolerancje dotyczące wielkości

Dla wszystkich klas:

10% liczbowo lub według wagi kiwi niespełniających wymagań w odniesieniu do deklarowanego przedziału wagi minimalnej i/lub wielkości.

Jednakże, owoce muszą być wielkości bezpośrednio poniżej lub powyżej wskazanej wielkości lub, w przypadku mniejszej wielkości, nie powinny ważyć mniej niż 85 gramów w klasie ekstra”, 67 gramów w klasie I i 62 gramy w klasie II.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE WYGLĄDU

A. Jednolitość

Zawartość opakowania musi być jednolita i zawierać wyłącznie kiwi tego samego pochodzenia, tej samej odmiany i jakości.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. Opakowanie

Sposób pakowania kiwi musi być taki, aby chronić je należycie.

Materiały stosowane do wykładania wnętrza opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, aby zapobiegały jakimkolwiek uszkodzeniom zewnętrznym lub wewnętrznym produktu. Użycie materiałów, w szczególności papieru lub stempli zawierających specyfikację handlową jest dozwolone pod warunkiem, że nadruk i etykieta zostaną wykonane przy użyciu nietoksycznego tuszu lub kleju.

Opakowania nie mogą zawierać żadnych substancji obcych.

W klasie „ekstra” owoce muszą być konfekcjonowane oddzielnie jedne od drugich, ułożone systematycznie w jednej warstwie.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

Na każdym opakowaniu muszą znaleźć się następujące informacje, zgrupowane po tej samej stronie, naniesione w sposób czytelny i trwały oraz widoczne z zewnątrz:

A. Identyfikacja

}	Pakujący	Nazwa i adres lub urzędowo nadane lub zatwierdzone oznaczenie kodowe
	i/lub wysyłający	

B. Charakter produktu

- „kiwi” i/lub „Actinidia”, jeżeli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz,
- Nazwa odmiany (nieobowiązkowo).

C. Pochodzenie produktu

Kraj pochodzenia i nieobowiązkowo, rejon uprawy lub nazwa krajowa, regionalna albo lokalna danego miejsca.

D. Specyfikacje handlowe

- Klasa,
- Wielkość wyrażona minimalną i maksymalną wagą owoców niepakowanych w rzędach,
- Liczba owoców w przypadku owoców pakowanych w rzędach.

E. Znak kontroli urzędowej

(nieobowiązkowo)

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (EWG) NR 305/92

z dnia 7 lutego 1992 r.

zmieniające rozporządzenie (EWG) nr 410/90 ustanawiające normy jakości kiwi

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą,

uwzględniając rozporządzenie Rady (EWG) nr 1035/72 z dnia 18 maja 1972 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku owoców i warzyw¹, ostatnio zmienione rozporządzeniem (EWG) nr 1623/91², w szczególności jego art. 2 ust. 2 akapit drugi,

a także mając na uwadze, co następuje:

rozporządzenie Komisji (EWG) nr 410/90³ ustanawia normy jakości kiwi;

niektóre z przepisów są różne w różnych wersjach językowych; przepisy te należy odpowiednio zmienić;

aby doprowadzić normy jakości kiwi do zgodności z innymi normami EWG w odniesieniu do owoców i warzyw, należy wprowadzić zmiany dotyczące „utrzymania jakości” „wielkości” i „klasyfikowania według wielkości”;

środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Owoców i Warzyw,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W załączniku do rozporządzenia Komisji (EWG) nr 410/90 wprowadza się następujące zmiany:

1. w części II „przepisy dotyczące jakości” w pkt. B „Klasyfikacja” wprowadza się następujące zmiany:
 - a) w (i) „Klasa ekstra” sekcja 2 otrzymuje brzmienie:

„Muszą być wolne od wad z wyjątkiem bardzo nieznacznych pogorszeń powierzchniowych pod warunkiem, że nie wpływają one na jakość, utrzymanie jakości oraz na ogólny wygląd produktu, ani na jego prezentację w opakowaniu.”
 - b) w (ii) „Klasa I” sekcja 3 powinna we wszystkich językach otrzymać brzmienie:

¹ Dz.U. nr L 118 z 20.5.1972, str. 1.

² Dz.U. nr L 150 z 15.6.1991, str. 8.

³ Dz.U. nr L 43 z 17.2.1990, str. 22.

„Muszą prezentować cechy odmiany. Można jednak dopuścić następujące nieznaczne wady pod warunkiem, że nie wpływają one na jakość, utrzymanie jakości oraz na ogólny wygląd produktu ani na prezentację w opakowaniu:

- nieznaczna wada kształtu, (ale wolne od spęczeń lub zniekształceń);
- nieznaczne wada zabarwienia;
- powierzchniowe wady skórki pod warunkiem, że całkowita powierzchnia zmian nie przekracza 1 cm²;
- małe podłużne linie typu „znamię Haywarda”, bez zgrubienia

c) w (iii) „Klasa II” sekcja 3 tiret czwarte otrzymuje brzmienie:

„- kilka bardziej uwydatniających się „znamion Haywarda” z nieznacznym zgrubieniem,”

2. w części III „Przepisy dotyczące wielkości” sekcja 1 otrzymuje brzmienie:

„Wielkość ustala się na podstawie wagi owocu”.

3. W części V „Przepisy dotyczące prezentowania” wprowadza się następujące zmiany:

a) w pkt. A. „Jednolitość” sekcja 1 otrzymuje brzmienie:

„Zawartość każdego opakowania musi być jednolita i zawierać wyłącznie kiwi tego samego pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości.”

b) w pkt. B. „Opakowanie” sekcja 3 otrzymuje brzmienie:

„Opakowania muszą być wolne od jakichkolwiek ciał obcych”.

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie następnego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 7 lutego 1992 r.

W imieniu Komisji

Ray MAC SHARRY

Członek Komisji

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 888/97

z dnia 16 maja 1997 r.

zmieniające niektóre przepisy norm w odniesieniu do świeżych owoców i warzyw

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (EWG) nr 2200/96 z dnia 28 października 1996 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku owoców i warzyw¹, w szczególności jego art. 2 ust. 2 oraz art. 10,

a także mając na uwadze, co następuje:

art. 2 rozporządzenia (EWG) nr 2200/96 ustanawia, że przyjmując normy w odniesieniu do świeżych owoców i warzyw Komisja bierze pod uwagę międzynarodowe normy Europejskiej Komisji Gospodarczej Narodów Zjednoczonych;

normy wspólnotowe w odniesieniu do świeżych owoców i warzyw zawarte są w licznych przepisach wspólnotowych; niektóre z tych przepisów powinny być zharmonizowane, aby zapewnić jednolite stosowanie wymienionych norm oraz kontrole zgodności;

międzynarodowe normy w odniesieniu do świeżych owoców i warzyw ustanowione przez Europejską Komisję Gospodarczą wyraźnie określają, jak tożsamość pakującego i wysyłającego ma być wskazana na opakowaniu; w szczególności ze względu na prawną jasność, te międzynarodowe przepisy powinny być wprowadzone do wszystkich wspólnotowych norm w odniesieniu do świeżych owoców i warzyw;

rozporządzenia ustanawiające normy w odniesieniu do karczochów, fasoli, grochu, kalafiorów i czosnku nie zawierają przepisów w sprawie wskazania kraju pochodzenia na opakowaniu; takie przepisy, które są zawarte w międzynarodowych obowiązujących normach powinny być wprowadzone;

klasa III została ustanowiona przez rozporządzenia ustanawiające normy porów, oberżyn, cukini, pomidorów, cebuli, cykorii, wiśni, truskawek, kapusty brukselskiej, winogron stołowych, sałaty, endywii o liściach karbowanych i endywii o liściach szerokolistnych (Batavian), ogórków, owoców cytrusowych i jabłek deserowych oraz gruszek; ta klasa III miała zastosowanie jedynie w wyjątkowych sytuacjach oraz straciła znaczenie w sektorze świeżych owoców i warzyw; międzynarodowe normy nie ustanawiają przepisu dla takiej kategorii; w celu uproszczenia powinna być ona usunięta ze wspólnotowych norm;

rozporządzenie Rady nr 211/66/EWG z dnia 14 grudnia 1966 r. dodające dodatkową klasę jakości do wspólnych norm jakości niektórych owoców i warzyw², ostatnio zmienione

¹ Dz.U. nr L 297 z 21.11.1996, str. 1.

² Dz.U. nr L 233 z 20.12.1966, str. 3939/66.

rozporządzeniem (EWG) nr 3596/90³, także ustanowiło klasę III dla kalafiorów; z powodów określonych powyżej, wymienione powyżej rozporządzenie nr 211/66/EWG powinno zostać uchylone;

środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Owoców i Warzyw,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

1. W rozdziale VI „Przepisy dotyczące oznakowania” załączników do:
 - a) rozporządzeń wymienionych w załączniku I wprowadza się następujące zmiany:

Pkt A „Identyfikacja” otrzymuje brzmienie:

„Pakujący i/lub wysyłający: Nazwa i adres lub urzędowo wydane lub zatwierdzone oznaczenie kodowe. Jednakże w przypadku, gdy użyte jest oznaczenie kodowe, odniesienie „pakujący i/lub wysyłający (lub równoważny skrót) musi być wskazany w bliskim powiązaniu z oznaczeniem kodowym”.
 - b) rozporządzeń wymienionych w załączniku II wprowadza się następujące zmiany:

Pkt C „Pochodzenie produktu” otrzymuje brzmienie:

„Kraj pochodzenia i nieobowiązkowo region, gdzie były uprawiane, lub nazwa krajowa, regionia lub lokalna.
2. W rozporządzeniach wymienionych w załączniku III, skreśla się wszystkie odniesienia do klasy III.
3. Rozporządzenie nr 211/66/EWG niniejszym traci moc.

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 1 lipca 1997 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 16 maja 1997 r.

W imieniu Komisji

³ Dz.U. nr L 350 z 14.12.1990, str. 38.

Franz FISCHLER

Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK I

Rozporządzenie Rady nr 23 (załącznik II/1)⁴, ostatnio zmienione rozporządzeniem (EWG) nr 1108/91⁵.

Rozporządzenie Komisji nr 58⁶, ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 448/97⁷.

Rozporządzenie Rady nr 10/65/EWG⁸, ostatnio zmienione rozporządzeniem (EWG) nr 918/78⁹.

Rozporządzenie Komisji (EWG) nr 1292/81¹⁰, ostatnio zmienione rozporządzeniem (EWG) nr 1076/89¹¹.

Rozporządzenie Komisji (EWG) nr 778/83¹², ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1657/92¹³.

Rozporządzenie Komisji (EWG) nr 2213/83¹⁴, ostatnio zmienione rozporządzeniem (EWG) nr 658/92¹⁵.

Rozporządzenie Komisji (EWG) nr 899/87¹⁶, ostatnio zmienione rozporządzeniem (EWG) nr 658/92.

Rozporządzenie Komisji (EWG) nr 1591/87¹⁷, zmienione rozporządzeniem (EWG) nr 658/92.

Rozporządzenie Komisji (EWG) nr 1730/87¹⁸, ostatnio zmienione rozporządzeniem (EWG) nr 1675/92¹⁹.

Rozporządzenie Komisji (EWG) nr 79/88²⁰, ostatnio zmienione rozporządzeniem (EWG) nr 658/92.

Rozporządzenie Komisji (EWG) nr 1677/88²¹.

Rozporządzenie Komisji (EWG) nr 920/89²², ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr

⁴ Dz.U. nr 30 z 20.4.1962, str. 965/62.

⁵ Dz.U. nr L 110 z 1.5.1991, str. 67.

⁶ Dz.U. nr 56 z 7.7.1962, str. 1606/62.

⁷ Dz.U. nr L 68 z 8.3.1997, str. 17.

⁸ Dz.U. nr 19 z 5.2.1965, str. 246/65.

⁹ Dz.U. nr L 119 z 3.5.1978, str. 15.

¹⁰ Dz.U. nr L 129 z 15.5.1981, str. 38.

¹¹ Dz.U. nr L 114 z 27.4.1989, str. 14.

¹² Dz.U. nr L 86 z 31.3.1983, str. 14.

¹³ Dz.U. nr L 172 z 27.6.1992, str. 53.

¹⁴ Dz.U. nr L 213 z 4.8.1983, str. 13.

¹⁵ Dz.U. nr L 70 z 17.3.1992, str. 15.

¹⁶ Dz.U. nr L 88 z 31.3.1987, str. 17.

¹⁷ Dz.U. nr L 146 z 6.6.1987, str. 36.

¹⁸ Dz.U. nr L 163 z 23.6.1987, str. 25.

¹⁹ Dz.U. nr L 176 z 30.6.1992, str. 10.

²⁰ Dz.U. nr L 10 z 14.1.1988, str. 8.

²¹ Dz.U. nr L 150 z 16.6.1988, str. 21.

²² Dz.U. nr L 97 z 11.4.1989, str. 19.

1017/96²³.

Rozporządzenie Komisji (EWG) nr 1076/89²⁴.

Rozporządzenie Komisji (EWG) nr 410/90²⁵, ostatnio zmienione rozporządzeniem (EWG) nr 305/92²⁶.

Rozporządzenie Komisji (EWG) nr 3596/90²⁷, ostatnio zmienione rozporządzeniem (EWG) nr 1169/93²⁸.

Rozporządzenie Komisji (EWG) nr 1108/91²⁹, ostatnio zmienione rozporządzeniem (EWG) nr 997/95³⁰.

Rozporządzenie Komisji (EWG) nr 454/92³¹.

²³ Dz.U. nr L 135 z 6.6.1996, str. 21.

²⁴ Dz.U. nr L 114 z 27.4.1989, str. 14.

²⁵ Dz.U. nr L 43 z 17.2.1990, str. 22.

²⁶ Dz.U. nr L 32 z 8.2.1992, str. 15.

²⁷ Dz.U. nr L 350 z 14.12.1990, str. 38.

²⁸ Dz.U. nr L 118 z 14.5.1993, str. 22.

²⁹ Dz.U. nr L 110 z 1.5.1991, str. 67.

³⁰ Dz.U. nr L 101 z 4.5.1995, str. 16.

³¹ Dz.U. nr L 52 z 27.2.1992, str. 29.

ZAŁĄCZNIK II

Rozporządzenie nr 23 (załącznik II/1).

Rozporządzenie nr 58.

Rozporządzenie nr 10/65/EWG.

ZAŁĄCZNIK III

Rozporządzenie nr 23 (załącznik II/1).

Rozporządzenie (EWG) nr 1292/81.

Rozporządzenie (EWG) nr 778/83.

Rozporządzenie (EWG) nr 2213/83.

Rozporządzenie (EWG) nr 899/87.

Rozporządzenie (EWG) nr 1591/87 (załącznik II).

Rozporządzenie (EWG) nr 1730/87.

Rozporządzenie (EWG) nr 79/88 (załącznik I).

Rozporządzenie (EWG) nr 1677/88.

Rozporządzenie (EWG) nr 920/89 (załączniki II i III).

Rozporządzenie (EWG) nr 1076/89.

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (EWG) NR 899/87

z dnia 30 marca 1987 r.

ustanawiające normy jakości wiśni i czereśni oraz truskawek

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą,

a także mając na uwadze, co następuje:

uwzględniając rozporządzenie Rady (EWG) nr 1035/72 z dnia 18 maja 1972 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku owoców i warzyw¹, ostatnio zmienionego rozporządzeniem (EWG) nr 1351/86², w szczególności jego art. 2 ust. 3;

normy jakości wiśni i czereśni oraz truskawek są ustalone w załącznikach I/8 i I/9 do rozporządzenia Komisji nr 58³; normy te były zmienione rozporządzeniami (EWG) nr 51/65⁴ i nr 844/76⁵;

w produkcji i obrocie tymi produktami nastąpiła zmiana, szczególnie w odniesieniu do wymagań rynku konsumenckiego i hurtowego; w związku z tym, normy jakości wiśni, czereśni i truskawek powinny być zmienione, aby uwzględnić nowe wymagania;

zmiany takie powodują konieczność zmiany definicji dodatkowej klasy jakości określonej w rozporządzeniu Rady (EWG) nr 1194/69⁶; definiując tę klasę, powinno się wziąć pod uwagę znaczenie gospodarcze, jakie dla producentów mają odnośne towary oraz potrzebę zaspokojenia wymagań konsumentów;

normy stosowane są na wszystkich etapach obrotu; transport na duże odległości, składowanie przez pewien okres czasu oraz różnorodne zabiegi mogą powodować pewne pogorszenie wynikające z biologicznego rozwoju produktu lub jego tendencji do szybkiego psucia się; dlatego, pogorszenie takie powinno być brane pod uwagę przy stosowaniu norm na tych etapach obrotu, które następują po wysyłce; produkty należące do klasy „Ekstra” muszą być szczególnie starannie sortowane i pakowane, tylko brak świeżości lub turgoru będzie brany pod uwagę jedynie w ich przypadku;

ze względu na jasność i jednoznaczność wymogów prawa oraz dla łatwości używania, normy tak zmienione powinny być ujęte w jednolity tekst;

¹ Dz.U. nr L 118 z 20.05.1972, str. 1.

² Dz.U. nr L 119 z 8.05.1986, str. 46.

³ Dz.U. nr 56 z 7 07.1962, str. 1606/62.

⁴ Dz.U. nr 55 z 3.04.1965, str. 793/65.

⁵ Dz.U. nr L 96 z 10.04.1976, str. 28.

⁶ Dz.U. nr L 157 z 28.06.1969, str. 1.

środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Owoców i Warzyw,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Dla wiśni i czereśni objętych podpozycją 08.07 C Wspólnej Taryfy Celnej oraz dla truskawek objętych podpozycją 08.08 A Wspólnej Taryfy Celnej, stosuje się normy jakości określone w załącznikach I i II.

Normy te stosuje się na wszystkich etapach obrotu, zgodnie z warunkami ustalonymi w rozporządzeniu (EWG) nr 1035/72.

Jednakże, na etapach, które następują po wysyłce, produkty mogą wykazywać w stosunku do wymagań określonych norm:

- nieznaczne obniżenie świeżości i turgoru,
- w odniesieniu do produktów zakwalifikowanych do innych klas niż klasa „Ekstra”, wykazywać nieznaczne zmiany wynikające z ich rozwoju i tendencji do szybkiego psucia się.

Artykuł 2

W rozporządzeniu nr 58 wprowadza się następujące zmiany:

- w art. 1 skreśla się wyrazy „wiśnie i czereśnie” i „truskawki”,
- załączniki I/8 i I/9, wyszczególniające normy jakości wiśni i czereśni oraz truskawek, tracą moc.

Artykuł 3

W rozporządzeniu Rady (EWG) nr 1194/69 wprowadza się następujące zmiany:

- w art. 1 skreśla się wyrazy „wiśnie i czereśnie” i „truskawki”
- tracą moc załączniki IV i V dotyczące odpowiednio wiśni i czereśni oraz truskawek.

Artykuł 4

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie następnego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 30 marca 1987 r.

W imieniu Komisji

Frans ANDRIESSEN

Wiceprzewodniczący

ZAŁĄCZNIK I

NORMA JAKOŚCI WIŚNI I CZEREŚNI

I. DEFINICJA PRODUKTU

Przedmiotem normy są wiśnie i czereśnie odmian uprawnych *Prunus Avium* L. i *Prunus cerasus* L oraz ich mieszańców dostarczane w stanie świeżym konsumentowi. Norma nie obejmuje wiśni i czereśni przeznaczonych do przetwórstwa.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem niniejszej normy jest określenie wymagań jakości wiśni i czereśni po ich przygotowaniu i zapakowaniu.

A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach jakości, z zastrzeżeniem szczególnych przepisów dla danej klasy i dopuszczonych tolerancji, wiśnie i czereśnie powinny być:

- całe,
- o świeżym wyglądzie,
- zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub z takimi uszkodzeniami, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
- jędrne (stosownie do odmiany),
- czyste, praktycznie wolne od wszelkich widocznych zanieczyszczeń obcych,
- praktycznie wolne od szkodników,
- wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego
- bez obcych zapachów i/lub smaków.
- z szypułkami¹.

Wiśnie i czereśnie powinny być dostatecznie rozwinięte i dojrzałe oraz być w takim stanie, aby mogły:

- wytrzymać transport i manipulacje, i

¹ Brak szypułek dopuszcza się w przypadkach:

- czereśni, które w sposób naturalny tracą szypułki przy zbiorze, pod warunkiem, że skórka jest nieuszkodzona,
- wiśni, pod warunkiem, że nie ma większego wycieku soku.

- dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość.

B. Podział na klasy jakości

Wiśnie i czereśnie dzieli się na cztery niżej określone klasy jakości:

(i) Klasa „Ekstra”

Wiśnie i czereśnie w tej klasie powinny być najwyższej jakości. Powinny być dobrze wykształcone i mieć wszystkie cechy oraz barwę charakterystyczną dla danej odmiany. Nie mogą mieć żadnych wad, z wyjątkiem bardzo nieznacznych powierzchniowych wad skórki, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na jakość, ogólny wygląd owoców i ich wygląd w opakowaniu.

(ii) Klasa I

Wiśnie i czereśnie w tej klasie powinny być dobrej jakości. Powinny mieć cechy charakterystyczne dla danej odmiany. Jednakże mogą mieć następujące wady, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców i ich trwałość:

- lekkie wady kształtu,
- lekkie wady barwy.

Owoce powinny być wolne od oparzelin słonecznych, obić i wad spowodowanych gradem.

(iii) Klasa II

Do tej klasy zalicza się wiśnie i czereśnie, które nie odpowiadają wymaganiom klas wyższych, ale spełniają wyżej określone wymagania minimalne. Jednakże wiśnie i czereśnie mogą mieć:

- wady kształtu i barwy, pod warunkiem, że zachowują cechy typowe dla danej odmiany,
- małe zablźnione powierzchniowe skaleczenia, ale nie obniżające w poważniejszym stopniu wyglądu lub trwałości owoców.

(iv) Klasa III¹

Do tej klasy zalicza się wiśnie i czereśnie, które nie odpowiadają wymaganiom klas wyższych, ale spełniają wymagania dla klasy II.

¹ Dodatkowa klasa w rozumieniu art. 2 ust. 1 rozporządzenia (EWG) nr 1035/72. Stosowanie tej klasy jakości lub niektórych z jej wymagań podlega decyzji podejmowanej na podstawie art. 4 ust. 1 tego samego rozporządzenia.

Jednakże owoce mogą mieć zablźnione powierzchniowe skaleczenia, ale nie obniżające w poważniejszym stopniu wyglądu lub trwałości owoców.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE SORTOWANIA WEDŁUG WIELKOŚCI

Wielkość wiśni i czereśni określa się według maksymalnej średnicy przekroju owocu. Wiśnie i czereśnie powinny mieć następującą wielkość minimalną:

- Klasa „Ekstra”: 20 mm,
- Klasy I i II: 17 mm,
- Klasa III: 15 mm.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Tolerancje w odniesieniu do jakości i wielkości są dopuszczane w każdym opakowaniu dla produktów, które nie spełniają wymagań ustalonych dla danej klasy.

A. Tolerancje dotyczące jakości

(i) *Klasa „Ekstra”*

5% liczbowo lub wagowo wiśni i czereśni nie spełniających wymagań tej klasy, lecz zgodnych z wymaganiami dla klasy I lub wyjątkowo mieszczących się w tolerancjach dla klasy I. Nie dopuszcza się owoców przejrzałych. W tej tolerancji najwyżej 2% mogą stanowić owoce popękane i/lub robaczywe.

(ii) *Klasa I*

10% liczbowo lub wagowo wiśni i czereśni nie spełniających wymagań tej klasy, lecz zgodnych z wymaganiami dla klasy II lub wyjątkowo mieszczących się w tolerancjach dla tej klasy. W tej tolerancji nie więcej niż 4% łącznie mogą stanowić owoce popękane lub robaczywe.

(iii) *Klasa II*

10% liczbowo lub wagowo wiśni i czereśni nie spełniających ani wymagań tej klasy ani wymagań minimalnych. Nie dopuszcza się jednak owoców z objawami gnicia oraz ze zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia. W tej tolerancji dopuszcza się nie więcej niż 4% łącznie owoców przejrzałych, popękanych lub robaczywych. Owoce przejrzałe nie mogą stanowić więcej niż 2%.

(iv) *Klasa III*

15% liczbowo lub wagowo wiśni i czereśni nie spełniających ani wymagań tej klasy ani wymagań minimalnych. Nie dopuszcza się jednak owoców z objawami gnicia oraz ze zmianami, które czynią je niezdatnymi do

spożycia. W tej tolerancji dopuszcza się nie więcej niż 4% łącznie owoców przejrziałych, i/lub robaczywych. Owoce popękane nie mogą stanowić łącznie więcej niż 10%.

B. Tolerancje dotyczące wielkości

(i) *Klasy „Ekstra”, Klasy I i II*

10% liczbowo lub wagowo wiśni i czereśni nie spełniających wymagań co do minimalnej deklarowanej wielkości, pod warunkiem, że ich średnica nie jest mniejsza niż:

- 17 mm w klasie „Ekstra”,
- 15 mm w klasach I i II.

(ii) *Klasa III*

15% wagowo lub liczbowo wiśni i czereśni nie spełniających wymagań co do deklarowanej wielkości minimalnej.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI

A. **Jednolitość**

Zawartość jednostki opakowania musi być jednolita i obejmować wyłącznie wiśnie i czereśnie tego samego pochodzenia, tej samej odmiany i jakości. Owoce powinny być jednolite pod względem wielkości.

W klasie „Ekstra” owoce dodatkowo powinny być także jednolite pod względem zabarwienia i dojrzałości.

Dla owoców w klasie III wymagana jest jedynie jednolitość pod względem pochodzenia i odmiany.

Widoczna część owoców w jednostce opakowania musi być reprezentatywna w stosunku do całej jego zawartości.

B. **Pakowanie**

Sposób pakowania wiśni i czereśni powinien być taki, aby należycie chronił owoce przed uszkodzeniami.

Materiały stosowane do wykładania wnętrza opakowania powinny być nowe, czyste i takiej jakości, aby zapobiegały jakimkolwiek uszkodzeniom zewnętrznym lub wewnętrznym produktu. Użycie materiałów, zwłaszcza papieru ze specyfikacją handlową lub nanoszenie napisów stemplem jest dozwolone pod warunkiem, że nadruk i etykieta zostaną wykonane nietoksycznym tuszem i klejem.

Opakowania nie powinny zawierać żadnych zanieczyszczeń obcych.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

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

A. Identyfikacja

}	Pakujący	Nazwa i adres lub urzędowo ustanowiony lub zaakceptowany znak firmowy
	Wysyłający	

B. Nazwa produktu

- „Wiśnie i czereśnie”, jeśli zawartość opakowania nie jest widoczna z zewnątrz,
- nazwa odmiany (nieobowiązkowo)¹,

C. Pochodzenie produktu

Kraj pochodzenia i nieobowiązkowo rejon uprawy lub nazwa krajowa, regionalna albo lokalna.

D. Charakterystyka jakości handlowej

Klasa.

E. Znak urzędowej kontroli jakości (nieobowiązkowo).

¹ Przepis ten jest obowiązujący w przypadku odmian czereśni i wiśni, które tracą szypułki podczas zbioru oraz dla wiśni pakowanych bez szypulek. W tym ostatnim przypadku opakowanie powinno mieć napis „wiśnie”.

ZAŁĄCZNIK II

NORMA JAKOŚCI TRUSKAWEK

I. DEFINICJA PRODUKTU

Przedmiotem normy są truskawki odmian uprawnych *Fragaria L.* dostarczane w stanie świeżym konsumentowi. Norma nie obejmuje truskawek przeznaczonych do przetwórstwa.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymagań jakości truskawek po ich przygotowaniu i zapakowaniu.

A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach jakości, uwzględniając szczegółowe wymagania dla danej klasy i dopuszczane tolerancje, truskawki powinny być:

- całe, bez uszkodzeń,
- z kielichem i krótką, zieloną, niezwiędniętą szypułką (z wyjątkiem poziomek i owoców podlegających szczególnym przepisom dla klasy III),
- zdrowe, nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
- praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki lub choroby,
- czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych,
- świeże, ale nie myte,
- wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego,
- bez obcych zapachów i/lub smaków.

Truskawki powinny być delikatnie zrywane. Powinny być w pełni dojrzałe i prawidłowo rozwinięte. Stopień dojrzałości i rozwoju truskawek powinien być taki, aby mogły:

- wytrzymać transport i manipulacje, i
- dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość.

B. Podział na klasy jakości

Truskawki dzieli się na cztery niżej określone klasy jakości:

(i) *Klasa „Ekstra”:*

Truskawki w tej klasie powinny być najwyższej jakości. Kształt i stopień zabarwienia owoców powinien być charakterystyczny dla danej odmiany oraz powinny być szczególnie jednolite w zakresie stopnia dojrzałości, zabarwienia i wielkości¹. Owoce powinny mieć doskonały wygląd, uwzględniając cechy charakterystyczne dla danej odmiany oraz wolne od zanieczyszczeń ziemią.

(ii) *Klasa I:*

Truskawki w tej klasie powinny być dobrej jakości. Powinny mieć cechy charakterystyczne dla danej odmiany. Dopuszcza się jednak następujące lekkie wady, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na zewnętrzną wygląd owoców i ich trwałość:

- lekkie wady kształtu,
- obecność małej, białej plamki .

Owoce mogą być nieco mniej jednolite pod względem wielkości. Powinny być wolne od zanieczyszczeń ziemią.

(iii) *Klasa II*

Do tej klasy zalicza się truskawki, które nie odpowiadają wymaganiom klas wyższych, ale spełniają wyżej określone wymagania minimalne.

Truskawki mogą wykazywać:

- wady kształtu, ale powinien być on typowy dla danej odmiany,
- białawą plamkę nie przekraczającą jednej piątej powierzchni owocu,
- niewielkie suche uszkodzenia nie mające tendencji do powiększania się,
- niewielkie ślady ziemi.

(iv) *Klasa III*²

Do tej klasy zalicza się truskawki, które nie spełniają wymagań dla klas wyższych, ale spełniają wymagania dla klasy II.

¹ Te wymagania jednolitości dotyczące klasy „Ekstra” mogą być nieco mniej rygorystyczne w przypadku poziomek.

² Dodatkowa klasa w rozumieniu art. 2 ust. 1 rozporządzenia (EWG) nr 1035/72. Stosowanie tej klasy jakości lub niektórych z jej wymagań podlega decyzji podejmowanej na podstawie art. 4 ust. 1 tego samego rozporządzenia.

Owoce mogą wykazywać:

- drobne pęknięcia,
- białawe lub zielonkawe plamki o powierzchni całkowitej nie przekraczającej jednej trzeciej powierzchni owocu,
- ślady ziemi, pod warunkiem, że wygląd owoców niewiele na tym traci,
- dodatkowo w tej klasie dopuszcza się brak kielicha pod warunkiem, że nie spowodowało to żadnych uszkodzeń owocu. Takie owoce powinny być pakowane osobno.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE SORTOWANIA WEDŁUG WIELKOŚCI

Wielkość truskawek określa się według największej poprzecznej średnicy owocu. Truskawki powinny mieć następującą średnicę minimalną:

- Klasa „Ekstra”: 25 mm,
- Klasa I i II: 18 mm,
- Klasa III: 15 mm.

Nie ustala się minimalnej wielkości dla poziomek.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Tolerancje w odniesieniu do jakości i wielkości są dopuszczane w każdym opakowaniu dla produktów, które nie spełniają wymagań ustalonych dla danej klasy.

A. Tolerancje dotyczące jakości

(i) *Klasa „Ekstra”*

5% liczbowo lub wagowo truskawek nie spełniających wymagań tej klasy, lecz zgodnych z wymaganiami dla klasy I lub wyjątkowo mieszczących się w tolerancjach dla klasy I. W tej ogólnej tolerancji 5%, nie więcej niż 2% truskawek może być zepsutych.

(ii) *Klasa I*

10% liczbowo lub wagowo truskawek nie spełniających wymagań tej klasy, lecz zgodnych z wymaganiami dla klasy II lub wyjątkowo mieszczących się w tolerancjach dla klasy II. W tej ogólnej tolerancji 10%, nie więcej niż 2% truskawek może być zepsutych.

(iii) *Klasa II*

10% liczbowo lub wagowo truskawek nie spełniających ani wymagań tej klasy ani wymagań minimalnych. Nie dopuszcza się jednak owoców z objawami gnicia, bardzo zgniecionych lub z innymi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia. W tej ogólnej tolerancji 10%, nie więcej niż 2% truskawek może być zepsutych.

(iv) *Klasa III*

15% liczbowo lub wagowo truskawek nie spełniających ani wymagań tej klasy ani wymagań minimalnych. Nie dopuszcza się jednak owoców z objawami gnicia, bardzo zgniecionych lub z innymi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia. W tej ogólnej tolerancji 15%, nie więcej niż 4% truskawek może być zepsutych.

10% wagowo lub liczbowo truskawek mogą stanowić owoce:

- bez kielicha, w przypadku owoców pakowanych z kielichem i szypułką,
- z kielichem, w przypadku owoców pakowanych bez kielicha i szypułki.

B. Tolerancje dotyczące wielkości

Dla wszystkich klas: 10% liczbowo lub wagowo truskawek nie spełniających wymagań odnośnie wielkości minimalnej.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI

A. Jednolitość

Zawartość każdego opakowania powinna być jednolita i obejmować jedynie truskawki tego samego pochodzenia, tej samej odmiany i jakości.

Dla truskawek w klasie III wymagana jest jedynie jednolitość pod względem pochodzenia.

Widoczna część owoców w jednostce opakowania powinna być reprezentatywna w stosunku do całej jego zawartości.

B. Pakowanie

Sposób pakowania truskawek powinien być taki, aby należycie chronił owoce przed uszkodzeniami.

Materiały stosowane do wykładania wnętrza opakowania powinny być nowe, czyste i takiej jakości, aby zapobiegały jakimkolwiek uszkodzeniom zewnętrznym lub wewnętrznym produktu. Użycie materiałów, zwłaszcza papieru ze specyfikacją handlową lub nanoszenie napisów stemplem jest dozwolone pod

warunkiem, że nadruk i etykieta zostaną wykonane nietoksycznym tuszem i klejem.

Owoce w klasie „Ekstra” powinny być szczególnie dobrze prezentowane.

Opakowania nie powinny zawierać żadnych zanieczyszczeń obcych.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

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

A. IDENTYFIKACJA

}	Pakujący	Nazwa i adres lub urzędowo ustanowiony lub zaakceptowany znak firmowy
	i/lub	
	Wysyłający	

B. Nazwa produktu

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

C. Pochodzenie produktu

- Kraj pochodzenia i nieobowiązkowo rejon uprawy lub nazwa krajowa, regionalna albo lokalna.

D. Charakterystyka jakości handlowej

- Klasa,

E. Znak urzędowej kontroli jakości (nieobowiązkowo).

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 175/2001

z dnia 26 stycznia 2001 r.

ustanawiające normę handlową odniesieniu do orzechów włoskich w łupinach

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 2200/96 z dnia 28 października 1996 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku owoców i warzyw¹, ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 2826/2000², w szczególności jego art. 2 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

- 1) Orzechy włoskie znajdują się wśród produktów wymienionych w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 2200/96, dla których należy przyjąć normy. W tym celu, a także do celów zachowania przejrzystości na rynku światowym należy uwzględnić normy dla orzechów włoskich zalecane przez Grupę Roboczą ds. Normalizacji Produktów Łatwo Psujących się i Rozwoju Jakości Europejskiej Komisji Gospodarczej Narodów Zjednoczonych (EKG ONZ).
- 2) Stosowanie tej normy powinno skutkować usunięciem z rynku produktów o niezadowalającej jakości, dostosować produkcję do wymagań konsumenta i ułatwić stosunki handlowe oparte na uczciwej konkurencji, tym samym przyczyniając się do poprawy rentowności produkcji. Dlatego też ma ona zastosowanie na wszystkich etapach wprowadzania do obrotu.
- 3) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Warzyw i Owoców,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Norma rynkowa w odniesieniu do orzechów włoskich w łupinach objętych kodem CN 0802 31 00 jest zgodna z normą zawartą w Załączniku.

Normę tę stosuje się na wszystkich etapach na wszystkich etapach wprowadzania do obrotu, na warunkach ustanowionych w rozporządzeniu (WE) nr 2200/96.

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie trzeciego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

¹ Dz.U. L 297 z 21.11.1996, str. 1.

² Dz.U. L 328 z 23.12.2000, str. 2.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 września 2001 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 26 stycznia 2001 r.

W imieniu Komisji

Franz FISCHLER

Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK

NORMA W ODNIESIENIU DO ORZECHÓW WŁOSKICH W ŁUPINACH

1. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejsza norma stosuje się do orzechów włoskich w łupinach, bez zewnętrznej łuski, różnych odmian (kultywarów) wyhodowanych z *Juglans regia* L., dostarczonych konsumentowi, z wyłączeniem orzechów włoskich przeznaczonych do celów przetwórstwa przemysłowego.

Wyrazy „orzechy włoskie świeże” lub „orzechy włoskie wczesne” oznaczają orzechy włoskie, które wprowadzono na rynek wkrótce po ich zebraniu, i które nie mogą być przez dłuższy czas przechowywane, z których usunięto łupinę, i których nie poddawano zabiegom mającym zmienić ich naturalną wilgotność.

Wyrazy „orzechy włoskie suche” oznaczają orzechy włoskie, które mogą być przechowywane przez długi czas w normalnych warunkach składowania³.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymogów jakościowych dla orzechów włoskich w łupinach, po ich przygotowaniu i zapakowaniu.

A. Wymagania minimalne⁴

(i) We wszystkich klasach, z zastrzeżeniem przepisów szczególnych dla każdej klasy i dopuszczalnych tolerancji, orzechy włoskie w łupinach muszą być:

a) *Właściwości łupiny:*

- nienaruszona; nieznaczne uszkodzenie powierzchni nie jest uważane za wadę; orzechy włoskie częściowo otwarte uważa się za nienaruszone, pod warunkiem, że ich jądro jest fizycznie chronione,
- zdrowa; pozbawiona wad mogących zaburzyć naturalną zdolność zachowania jakości owocu,
- bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- czysta; praktycznie pozbawiona jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
- sucha; wolna od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
- wolna od resztek łusek.

³ W wypadku przewozu w kontenerach, szczególną uwagę należy zwracać na obieg powietrza w takich kontenerach oraz na wilgotność samego produktu.

⁴ Definicję wad podano w dodatku II do niniejszego Załącznika.

Łupiny suchych orzechów włoskich nie mogą wykazywać śladów łuszczenia.

b) *Właściwości jądra:*

- zdrowe; wyklucza się produkty z objawami gnicia lub pogorszenia, które powoduje jego nieprzydatność do spożycia,
- zwarte,
- czyste; praktycznie pozbawione jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
- wolne od owadów lub roztoczy w jakimkolwiek stadium ich rozwoju,
- wolne od ataków szkodników,
- wolne od stęchlizny lub oleistego wyglądu,
- wolne od pleśni,
- wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
- wolne od obcego zapachu i/lub smaku,
- normalnie rozwinięte, wyklucza się jądra wyschnięte.

c) Orzechy włoskie w łupinach muszą być zbierane, gdy są w pełni dojrzałe.

Orzechy włoskie nie mogą być puste.

W wypadku „orzechów włoskich świeżych” jądro musi się łatwo obierać ze skórki, a wewnętrzna środkowa przegroda musi wykazywać oznaki zbrązowienia.

W wypadku „orzechów włoskich suchych” wewnętrzna środkowa przegroda musi być sucha i łamliwa.

Bez uszczerbku dla przepisów art. 2 dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 95/2/WE⁵, ostatnio zmienionej dyrektywą 98/72/WE⁶, łupiny mogą być myte i bielone pod warunkiem, że zastosowane w tym celu zabiegi nie wpływają na jakość jąder.

Stan orzechów włoskich w łupinach powinien być taki, aby mogły one:

⁵ Dz.U. L 61 z 18.03.1995, str. 1.

⁶ Dz.U. L 295 z 4.11.1998, str. 18.

- wytrzymać normalny transport i przenoszenie, oraz
- dotrzeć do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

(ii) Zawartość wilgoci

Zawartość wilgoci orzechów włoskich suchych nie jest większa niż 12%, dla całego orzecha, i 8% - dla jądra⁷.

Naturalna wilgotność całych, świeżych orzechów włoskich jest równa lub większa od 20%.

B. Klasyfikacja

Orzechy włoskie w łupinach klasyfikowane są w trzech klasach zdefiniowanych poniżej.

(i) *Klasa „Ekstra”*

W tej klasie orzechy włoskie w łupinach muszą być najwyższej jakości. Muszą mieć one właściwości odmiany lub mieszanki określonych odmian urzędowo ustalonych przez kraj produkujący i określonych w oznakowaniu.

Praktycznie muszą być wolne od wad, z wyjątkiem nieznaczących wad powierzchniowych pod warunkiem, że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości i wygląd w opakowaniu.

Klasa ta nie może zawierać orzechów włoskich w łupinach, których odmian nie można zagwarantować, oraz mieszanek z odmian nieokreślonych.

Ponadto, do klasy tej wyłącza się tylko orzechy włoskie pochodzące z ostatniego zbioru.

(ii) *Klasa I*

Orzechy włoskie w łupinach należące do tej klasy muszą być dobrej jakości. Muszą one posiadać cechy właściwe odmianie lub mieszance określonych odmian oficjalnie ustalonych przez kraj produkujący i określonych w oznakowaniu.

Dopuszczalne są nieznaczne wady, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości i wygląd w opakowaniu.

Klasa ta nie może zawierać orzechów włoskich w łupinach, których odmian nie można zagwarantować, oraz mieszanek z odmian nieokreślonych.

(iii) *Klasa II*

⁷ Wilgotność określana jest metodą podaną w dodatku I do niniejszego Załącznika.

Do tej klasy należą orzechy włoskie w łupinach, które nie kwalifikują się do włączenia do wyższych klas, spełniają jednak minimalne wymagania określone powyżej.

Wady są dopuszczalne pod warunkiem, że orzechy włoskie w łupinach zachowują swoje najważniejsze cechy charakterystyczne w odniesieniu do jakości, zachowania jakości i wyglądu.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość ustalana jest przedziałem między ustaloną średnicą minimalną i maksymalną (klasyfikacja wg rozmiarów), albo przez podanie średnicy minimalnej, po którym następują wyrazy „i powyżej” lub „i +⁴” (przesiewanie).

Klasa	Klasyfikacja wg rozmiarów ^a	Przesiewanie ^a
Ekstra, I i II		34 mm i powyżej
	32–34 mm	32 mm i powyżej
	30–32 mm	30 mm i powyżej
	28–30 mm	28 mm i powyżej
I i II	26–28 mm	26 mm i powyżej
II	24–26 mm	24 mm i powyżej

^a W uzupełnieniu tej tabeli klasyfikacji wg rozmiarów i przesiewania można podawać dowolnie wybraną nazwę wielkości pod warunkiem, że wielkość tę podano także w oznakowaniu.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

W każdym opakowaniu dopuszcza się tolerancje w odniesieniu do jakości i wielkości produktu, który nie spełnia wymagań określonych dla danej klasy.

A. Tolerancje dotyczące jakości

Przy obliczaniu tolerancji – niezależnie od klasy – dwa w połowie puste lub cztery w jednej czwartej puste orzechy włoskie liczy się jako jeden pusty orzech włoski.

Dopuszczalne wady ^a	Tolerancje dopuszczalne (udział procentowy ilości lub masy owocu wadliwego)		
	Ekstra	Klasa I	Klasa II
a) Łączne tolerancje dla wad łupiny	7	10	15
b) Łączne tolerancje dla wad części jadalnej ^b	8	10	15
z czego część stęchła, zgniła lub uszkodzona przez owady ^c	3	6	8
z czego orzechy włoskie spleśniałe	3	4	6

^a Definicje wad podano w dodatku II do niniejszego Załącznika.

^b W wypadku świeżych orzechów włoskich tolerancje dla wad jądra przedstawiają się następująco: klasa „Ekstra”: 8%; klasa I: 12%; klasa II: 15%.

^c W żadnej z klas nie dopuszcza się żywych owadów lub szkodników.

B. Zanieczyszczenia mineralne

Zawartość popiołów nierozpuszczalnych w kwasie nie może przekraczać 1 g/kg.

C. Tolerancje wielkości lub wagi

We wszystkich klasach dopuszcza się, aby maksymalnie 10% orzechów laskowych w łupinach ilościowo lub wagowo nie było zgodnych ze wskazaną wielkością, pod warunkiem, że:

- orzechy odpowiadają wielkości bezpośrednio mniejszej lub większej, jeśli wielkość określona jest w przedziale ustalonym między średnicą minimalną a maksymalną (klasyfikacja według wielkości),
- orzechy odpowiadają wielkości bezpośrednio mniejszej, jeśli wielkość określona jest przez wskazanie średnicy minimalnej, po której znajdują się słowa „i ponad” lub „i +” lub „+” (przesiewanie).

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE SPOSOBU PREZENTACJI

A. Jednolitość

Zawartość każdego opakowania musi być jednolita i obejmować jedynie orzechy włoskie w łupinach tego samego pochodzenia, jakości, odmian lub typu handlowego i wielkości (jeżeli klasyfikowane według wielkości). W jednym opakowaniu z podaną zawartością danej odmiany, określonej mieszanki odmian czy rodzajem handlowym, maksymalnie 10% ilości lub masy orzechów włoskich

w łupinach może należeć do innych gatunków lub odmian komercyjnych.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. Opakowanie

Orzechy włoskie w łupinach muszą być pakowane w taki sposób, by produkt był odpowiednio chroniony.

Materiały użyte wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, która pozwala na uniknięcie spowodowania jakiegokolwiek uszkodzenia zewnętrznego lub wewnętrznego produktu. Zezwala się na użycie materiałów, w szczególności papieru lub pieczętek ze specyfikacją handlową pod warunkiem, że druk lub etykietowanie zostało wykonane z nietoksycznego tuszu lub kleju..

Opakowania nie mogą zawierać żadnych obcych substancji.

C. Wygląd

Waga opakowań stanowiących jedną partię musi być identyczna.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE OZNAKOWANIA

Każde opakowanie musi mieć zaznaczone następujące dane szczegółowe umieszczone po tej samej stronie, oznakowane w sposób czytelny i trwały oraz widoczny z zewnątrz:

A. Identyfikacja

Pakujący lub wysyłający: nazwa (nazwisko) i adres lub urzędowo nadane lub zatwierdzone oznaczenie kodowe. Jednakże w przypadku oznaczenia kodowego, obok kodu muszą być umieszczone wyrazy „Pakujący lub wysyłający” (lub równoważny skrót).

B. Charakter produktu

- „Orzechy włoskie świeże” lub „Orzechy włoskie wczesne” (w wypadku świeżych orzechów włoskich); „Orzechy włoskie” lub „Orzechy włoskie suche” (w wypadku suchych orzechów włoskich).
- Nazwa odmiany lub mieszanki określonej dla klasy „Ekstra”; nazwa odmiany, określonej mieszanki lub rodzaju handlowego – dla klasy I.

C. Pochodzenie produktu

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

D. Specyfikacje handlowe

- Klasa.
- Wielkość, która może być wyrażona za pomocą:
 - średnicy minimalnej i maksymalnej
 - albo jako średnicę minimalnej, po której następują wyrazy „i ponad” lub „i +”.
- Nazwa wielkości (fakultatywnie).
- Rok zbiorów (obowiązkowo dla klasy „Ekstra” i klasy I, fakultatywnie dla klasy II).
- Masa netto.
- Data zapakowania – obowiązkowo dla orzechów włoskich świeżych fakultatywnie dla orzechów włoskich suchych.
- „Najlepiej spożyć przed”, po którym to wyrażeniu następuje data (fakultatywnie); dla orzechów włoskich świeżych umieszcza się wskazówkę „Do szybkiego spożycia, najlepiej przechowywać w chłodnym miejscu”, albo też „Ograniczony okres przydatności do spożycia, najlepiej przechowywać w chłodnym miejscu”.

E. **Oznakowanie kontroli urzędowej** (fakultatywnie)

DODATEK I

OKREŚLANIE ZAWARTOŚCI WILGOCI

METODA I – LABORATORYJNA METODA REFERENCYJNA

1. Zasada

Określenie zawartości wilgoci owoców suszonych metodą ubytku masy po sześciogodzinnym suszeniu w temperaturze 103 °C (± 2 °C) w piecu o regulowanej temperaturze i pod ciśnieniem otoczenia.

2. Aparatura

- 2.1. Moździerz ceramiczny z odpowiednim tłuczkiem lub tasakiem do żywności.
- 2.2. Waga analityczna umożliwiająca dokonywanie pomiarów z dokładnością do 1 mg.
- 2.3. Szklane lub metalowe pojemniki o kształcie cylindrycznym, płaskim denku oraz średnicy 12 cm i głębokości 5 cm, zaopatrzone w ściśle dopasowane pokrywki.
- 2.4. Piec elektryczny z kontrolowaną temperaturą, z dobrą naturalną wentylacją, ustawiony na utrzymywanie temperatury o wartości 103 °C (± 2 °C).
- 2.5. Eksykator zawierający skuteczny środek odwadniający (np. chlorek wapnia) i wyposażony w metalową płytę umożliwiającą szybkie schładzanie pojemników.

3. Przygotowanie próbki

Jeśli trzeba, próbkę pozbawić łupiny, a jądra rozgnieść w moździerzu lub drobno posiekać, tak by w efekcie otrzymać fragmenty o średnicy 2–4 mm.

4. Porcja badawcza i oznaczanie

- 4.1. Suszyć pojemniki i ich pokrywki w suszarce przez przynajmniej dwie godziny i włożyć do eksykatora. Zostawić pojemniki i pokrywki, aby ostudziły się do temperatury pokojowej.
- 4.2. Oznaczanie wilgotności przeprowadzić na czterech porcjach badawczych, każda o masie ok. 50 g.
- 4.3. Zważyć pusty pojemnik i pokrywkę z dokładnością do najbliższej 0,001 g (M_0).
- 4.4. W pojemniku odważyć ok. 50 g materiału badawczego z dokładnością do najbliższej 0,001 g. Rozprowadzić materiał na spodzie pojemnika, szybko zamknąć pojemnik pokrywką i zważyć całość (M_1). Czynności te należy wykonywać możliwie jak najszybciej.
- 4.5. Otwarte pojemniki umieścić w piecu, z wieczkami obok nich. Zamknąć piec suszarkę i pozostawić do wysuszenia na sześć godzin. Otworzyć piec i szybko zamknąć pojemniki

właściwymi im wieczkami, po czym umieścić je w eksykatorze aż do ostygnięcia. Po ostygnięciu do temperatury otoczenia, zważyć zamknięte naczynie z dokładnością do najbliższej 0,01 g (M_2).

- 4.6. Zawartość wilgoci w próbce wyrażona jest udziałem procentowym masy wynikającym ze wzoru:

$$\text{Wilgotność} = \frac{M_1 - M_2}{M_1 - M_0} \times 100$$

- 4.7. W sprawozdaniu podać wartość średnią z czterech takich oznaczeń.

METODA II – METODA SZYBKA

1. Zasada

Oznaczanie zawartości wilgoci za pomocą przyrządu pomiarowego opartego na zasadzie przewodności elektrycznej. Przyrząd pomiarowy musi być skalibrowany metodą laboratoryjną.

2. Aparatura

- 2.1. Ceramiczny moździerz z odpowiednim tłuczkiem lub tasakiem do żywności.
- 2.2. Przyrząd pomiarowy oparty na zasadzie przewodności elektrycznej.

3. Oznaczanie

- 3.1. Naczynie szklane wypełnić badaną substancją (rozdrobnioną uprzednio w moździerzu) i wzmacniać nacisk, aż do uzyskania stałego ciśnienia.
- 3.2. Odczytać wartości ze skali.
- 3.3. Po każdym oznaczeniu naczynie szklane dokładnie oczyścić łopatką, sztywną szczecinową szczoteczką, serwetką papierową lub sprężonym powietrzem.

DODATEK II

DEFINICJE WAD ORZECHÓW WŁOSKICH W ŁUPINACH

A. Wady łupiny

Wszelkie wady wpływające ujemnie na wygląd, włączając:

- plamy lub odbarwienia; nienaturalny kolor obejmujący 20% powierzchni łupiny danego orzecha, w kolorze brązu, czerwonego brązu, szarości czy innego koloru o wyraźnym kontraście na tle pozostałego koloru łupiny lub większości łupin w partii produktu,
- przylegający brud, jeżeli obejmuje ponad 5% powierzchni łupiny,
- przylegająca łuska, jeśli dotyka ponad 10% powierzchni łupiny,
- uszkodzenia po łuskaniu; wyraźne znaki na łupinach będące następstwem mechanicznego usuwania łuski.

B. Wady części jadalnej (jądra)

Wszelkie wady wpływające ujemnie na wygląd jądra, ze skazami i miejscami odbarwionymi włącznie; odbarwienie, które obejmuje ponad jedną czwartą jądra i jest w wyraźnym kontraście z kolorem pozostałej części takiego jądra.

Jądra wyschnięte: jądro w znacznym stopniu skurczone, pomarszczone i twarde.

Wady dojrzewania
orzechów świeżych: jądro niedostatecznie zwarte, z którego nie można łatwo obrać skórki lub którego wewnętrzna środkowa przegroda nie wykazuje oznak zbrązowienia.

Stęchlizna: utlenianie się lipidów lub wolnego kwasu tłuszczowego i związany z tym nieprzyjemny smak.

Orzechy puste: stan fizyczny orzecha, w którym nie rozwinęło się jądro.

C. Wady łupiny i jądra

Spleśnienie: widoczne gołym okiem nitki pleśni.

Gnicie: znaczny rozkład wskutek działania mikroorganizmów.

Uszkodzenie przez
owady: widoczne uszkodzenie spowodowane przez owady lub inne żywe pasożyty, czy też obecność martwych owadów lub szczątków owadów.

Ciało obce:	jakiegokolwiek ciała lub materiału zazwyczaj niezwiązany z produktem.
Zanieczyszczenia mineralne:	nierozpuszczalny w kwasie popiół.
Obcy zapach lub smak:	jakiegokolwiek zapach lub smak, który nie jest właściwy dla produktu.

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 851/2000

z dnia 27 kwietnia 2000 r.

ustanawiające normy handlowe w odniesieniu do moreli

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 2200/96 z dnia 28 października 1996 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku owoców i warzyw¹, ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1257/1999², w szczególności jego art. 2 ust. 2 oraz art. 3 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Morele należą do produktów wymienionych w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 2200/96, dla których muszą zostać przyjęte normy. Rozporządzenie Komisji (EWG) nr 1108/91 ustanawiające normy jakości w odniesieniu do moreli³, ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 888/97⁴ było wielokrotnie zmieniane i nie może dłużej zapewnić prawnej jasności.
- (2) Rozporządzenie (EWG) nr 1108/91 powinno zostać uchylone, a zawarte w nim zasady ponownie określone. W tym celu oraz w interesie zapewnienia przejrzystości na światowym rynku, powinno wziąć się pod uwagę normy dla moreli zalecane przez Grupę Roboczą ds. Normalizacji Produktów Łatwo Psujących się i Rozwoju Jakości Europejskiej Komisji Gospodarczej Narodów Zjednoczonych (EKG/NZ).
- (3) Stosowanie tych norm powinno spowodować usunięcie z rynku produktów o niezadowalającej jakości, ukierunkowanie produkcji na zaspokojenie wymogów konsumentów oraz ułatwienie stosunków handlowych opartych na uczciwej konkurencji, wspomagając w ten sposób poprawę rentowności produkcji.
- (4) Normy stosuje się na wszystkich etapach obrotu. Transport na duże odległości, przechowywanie przez określony okres oraz różne procesy, którym poddawane są produkty mogą spowodować określone zmiany ze względu na biologiczny rozwój produktów lub ich stosunkowo nietrwały charakter. Takie pogorszenie należy brać pod uwagę przy stosowaniu norm na wszystkich etapach obrotu od chwili jego wysyłki. Ponieważ produkty klasy „Ekstra” muszą być szczególnie starannie sortowane i pakowane, w ich przypadku należy uwzględnić jedynie ewentualną utratę świeżości i jędrności.
- (5) Art. 3 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 2200/96 pozwala na zwolnienie z norm jakości, podczas gdy owoce albo warzywa z danego regionu są sprzedawane w handlu

¹ Dz.U. L 297 z 21.11.1996, str. 1.

² Dz.U. L 160 z 26.6.1999, str. 80.

³ Dz.U. L 110 z 1.5.1991, str. 67.

⁴ Dz.U. L 126 z 17.5.1997, str. 11.

detalicznym w regionie do celów ustalonego tradycyjnego spożycia. Niektóre odmiany moreli, produkowane w Niemczech w regionie Süßer See, charakteryzują się mniejszą wielkością niż ta wymagana przez normy handlowe. Morele te są tradycyjnie wprowadzane do obrotu w regionie produkcyjnym i są objęte rozporządzeniem (WE) nr 1010/98 z dnia 14 maja 1998 r., dopuszczającym zwolnienie Niemiec z norm jakości w odniesieniu do moreli⁵. Dla jasności oraz uproszczenia zasad wspólnotowych, zwolnienie to powinno zostać uwzględnione w niniejszym rozporządzeniu, a rozporządzenie (WE) nr 1010/98 traci moc.

- (6) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Świeżych Owoców i Warzyw.

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Norma handlowa dotycząca moreli objętych kodem CN 0809 10 00 powinna być, jak określono w Załączniku do niniejszego rozporządzenia.

Normę tę stosuje się na wszystkich etapach obrotu, na warunkach ustanowionych w rozporządzeniu (WE) nr 2200/96.

Jednakże, na etapach następujących po wysyłce, produkty mogą wykazywać w porównaniu z przepisami normy:

- nieznacznym brakiem świeżości oraz jędrności,
- dla produktów klasyfikowanych w klasach innych niż „Ekstra”, niewielkie pogorszenie spowodowane ich rozwojem oraz ich skłonnością do psucia się.

Artykuł 2

1. Jako wyłączenie z zakresu Załącznika do niniejszego rozporządzenia, minimalna wielkość moreli produkowanych w regionie Süßer See może być o 5 mm mniejsza niż minimalna wielkość podawana jako norma handlowa. Jednakże, morele takie mogą być wprowadzane do obrotu tylko w Saxony - Anhalt oraz Saxony.

2. Dla celów stosowania ust. 1 niniejszego artykułu, każda przesyłka musi zawierać ponadto inne wymagane informacje, następujące wskazanie na dokumencie albo uwagę jak określono w art. 5 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 2200/96 „Nur in Sachsen - Anhalt und Sachsen im Einzelhandel zu verkaufen”.

Artykuł 3

Rozporządzenie (EWG) nr 1108/91 i (EWG) nr 1010/98 tracą moc.

Artykuł 4

⁵ Dz.U. L 145 z 15.5.1998, str. 10.

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie siódmego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od pierwszego dnia miesiąca następującego po jego wejściu w życie.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 27 kwietnia 2000 r.

W imieniu Komisji

Franz FISCHLER

Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK

NORMY W ODNIESIENIU DO MORELI

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do odmian moreli (cultivars) uprawianych z *Prunus armeniaca* L., dostarczanych w stanie świeżym konsumentowi, z wyłączeniem moreli przeznaczonych do przetwórstwa przemysłowego.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymagań jakości dla moreli po ich przygotowaniu i zapakowaniu.

A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach, z zastrzeżeniem szczególnych przepisów dla każdej klasy oraz dopuszczalnych tolerancji, morele muszą być:

- całe,
- być w dobrym stanie; wyłączając produkt zaczynający gnić lub psuć się w taki sposób, że nie nadaje się do spożycia,
- czyste, praktycznie wolne od wszystkich widocznych obcych ciał i,
- praktycznie wolne od szkodników,
- praktycznie wolne od szkód spowodowanych przez szkodniki,
- wolne od nieprawidłowej zewnętrznej wilgoci,
- wolne od jakichkolwiek obcych zapachów i/lub smaków.

Morele muszą być ostrożnie zbierane.

Muszą być wystarczająco rozwinięte oraz wykazywać zadowalającą dojrzałość.

Rozwój oraz stan moreli muszą być takie, by umożliwiły im:

- wytrzymać transport oraz przeładunek, oraz
- przybycie w zadowalającym stanie do miejsca przeznaczenia.

B. Klasyfikacja

Morele są klasyfikowane według trzech klas określonych poniżej:

- (i) Klasa „Extra”

Morele w tej klasie muszą być najwyższej jakości. W kształcie, rozwoju oraz zabarwieniu muszą posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany, uwzględniając okręg, w którym są uprawiane.

Muszą być wolne od wad z wyjątkiem bardzo niewielkich powierzchniowych uszkodzeń, pod warunkiem, iż nie narusza to ogólnego wyglądu produktu, jakości, utrzymania jakości oraz prezentacji w opakowaniu.

(ii) Klasa I

Morele w tej klasie muszą być dobrej jakości. Muszą być charakterystyczne dla odmiany, uwzględniając okręg, w którym są uprawiane. Miąższ musi być doskonale zdrowy.

Dopuszcza się jednak następujące nieznaczne wady, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd produktu, jego jakość, utrzymanie jakości oraz prezentację w opakowaniu:

- niewielkie wady w kształcie albo rozwoju,
- niewielkie wady zabarwienia,
- niewielkie zadrapania,
- niewielkie zaczerwienienia,
- niewielkie wady skórki w granicy 1 cm w długości dla wad wydłużających kształt, oraz 0,5 cm² całkowitej powierzchni dla innych wad.

(iii) Klasa II

Klasa ta zawiera morele, które nie kwalifikują się do włączenia do powyższych wyższych klas, ale wypełniają minimalne wymagania określone powyżej.

Wady skórki mogą być dopuszczone pod warunkiem, iż owoce zachowują zasadnicze cechy w zakresie jakości, utrzymania jakości oraz prezentacji, zależnie od poniższych granic:

- 2 cm w długości w odniesieniu do wad podłużnych kształtów,
- 1 cm² całkowitej powierzchni dla wszystkich innych wad.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość określa się na podstawie maksymalnej średnicy przekroju poprzecznego. Klasyfikacja według wielkości jest obowiązkowa dla klas „Ekstra” oraz I.

Klasa	Minimalna średnica (mm)	Maksymalna dopuszczalna różnica dla owoców w tym samym opakowaniu (mm)
Ekstra	35	5
I oraz II (klasyfikowana według wielkości)	30	10
II (nieklasyfikowana według wielkości)	30	-

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Tolerancje w odniesieniu do jakości i wielkości dopuszczalne są w każdym opakowaniu dla produktu niespełniającego wymagań wskazanej klasy.

A. Tolerancje dotyczące jakości

(i) Klasa „Ekstra”

5% liczby albo wagi moreli niespełniających wymagań klasy, lecz spełniających wymogi Klasy I, albo wyjątkowo, mieszczące się w przedziale tolerancji dla tej klasy.

(ii) Klasa I

10% liczby albo wagi moreli niespełniających wymagań klasy, lecz spełniających wymogi Klasy II, albo wyjątkowo, mieszczące się w przedziale tolerancji dla tej klasy.

(iii) Klasa II

10% liczby albo wagi moreli niespełniających wymagań klasy ani wymagań minimalnych, z wyjątkiem produktu dotkniętych gniciem, naznaczonych obciami albo wszystkimi wadami powodującymi, że nie nadaje się on do spożycia.

B. Tolerancje dotyczące wielkości

Dla wszystkich klas: 10% liczby albo wagi moreli różniących się od minimalnej wielkości albo wielkości opisanej na opakowaniu, odchylenie nieprzekraczające 3 mm powyżej lub poniżej.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI

A. Jednolitość

Zawartość każdego opakowania musi być jednolita oraz zawierać jedynie morele tego samego pochodzenia, odmiany, jakości, oraz wielkości, (jeśli klasyfikowany według wielkości), oraz dla klasy „Ekstra”, jednolitość zabarwienia.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. Opakowanie

Morele muszą być pakowane w taki sposób, aby chronić odpowiednio produkt.

Materiały użyte wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste oraz takiej jakości, która pozwala na uniknięcie spowodowania jakiegokolwiek zewnętrznego lub wewnętrznego uszkodzenia produktu. Zezwala się na użycie materiałów, w szczególności papieru lub pieczętek ze specyfikacją handlową pod warunkiem, że druk lub etykietowanie zostało wykonane z nietoksycznego tuszu lub kleju.

Opakowania muszą być wolne od wszystkich obcych ciał.

C. Prezentacja

Morele mogą być przedstawiane:

- w małych opakowaniach,
- ułożone w jednej lub większej ilości warstw oddzielonych jedna od drugiej,
- luzem w opakowaniach, z wyjątkiem klasy „Ekstra”.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE OZNAKOWANIA

Każde opakowanie musi zawierać następujące dane szczegółowe umieszczone po tej samej stronie, oznakowane w sposób czytelny i trwały oraz widoczny z zewnątrz.

A. Identyfikacja

Pakujący i/lub wysyłający: Nazwa i adres albo urzędowo wydane albo zatwierdzone oznaczenie kodowe. Jednakże w przypadku, gdy stosuje się oznaczenie kodowe (znaku), w bezpośredniej bliskości kodu (znaku) muszą się znajdować wyrazy „pakujący lub wysyłający” (lub równoważne skróty).

B. Natura produktu

- „Morele”, jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz,
- Nazwę odmiany dla klas „Ekstra” oraz I.

C. Pochodzenie produktu

- kraj pochodzenia i do wyboru region, gdzie były uprawiane, lub nazwa miejsca w kraju, regionie lub lokalna.

D. Specyfikacje handlowe

- Klasa,
- Wielkość, (jeśli klasyfikowane według wielkości), wyrażona w minimalnej oraz maksymalnej średnicy.

E. Oznakowanie kontroli urzędowej (fakultatywnie)

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 2789/1999

z dnia 22 grudnia 1999 r.

ustanawiające normę handlową w odniesieniu do winogron deserowych

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 2200/96 z dnia 28 października 1996 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku owoców i warzyw¹, ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1257/1999², w szczególności jego art. 2 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) winogrona deserowe należą do produktów wymienionych w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 2200/96 w odniesieniu do których muszą zostać przyjęte normy. Rozporządzenie Komisji (EWG) nr 1730/87 ustanawiające normy jakości w odniesieniu do winogron deserowych³, ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 888/97⁴, było wielokrotnie zmieniane i nie może już zapewnić jasności z prawnego punktu widzenia;
- (2) rozporządzenie (EWG) nr 1730/87 powinno zostać uchylone, a zawarte w nim przepisy ponownie sformułowane. W tym celu, a także dla zachowania przejrzystości na rynku światowym, należy uwzględnić normy w odniesieniu do winogron deserowych, zalecane przez Grupę Roboczą ds. Normalizacji Produktów Łatwo Psujących się i Rozwoju Jakości Europejskiej Komisji Gospodarczej ONZ (EKG ONZ);
- (3) stosowanie wymienionych norm powinno spowodować usunięcie produktów o nieodpowiedniej jakości z rynku, ukierunkowanie produkcji na zaspokajanie wymogów konsumentów oraz ułatwienie stosunków handlowych opartych na uczciwej konkurencji wspomagając w ten sposób poprawę rentowności produkcji;
- (4) norma ta ma zastosowanie na wszystkich etapach obrotu. Transport na duże odległości, przechowywanie dłużej niż przez pewien okres czasu oraz różne procesy, którym poddawane są produkty, mogą powodować pewne zmiany ze względu na zachodzące w produkcie procesy biologiczne lub ich stosunkowo nietrwały charakter. Tego rodzaju pogorszenie jakości powinno zostać wzięte pod uwagę przy stosowaniu norm na etapach obrotu, które następują po wysyłce towaru. Ponieważ produkty klasy „ekstra” muszą być szczególnie starannie sortowane i pakowane w ich przypadku należy uwzględnić jedynie ewentualną utratę świeżości i jędrności;
- (5) rośnie popyt na małe opakowania zawierające winogrona deserowe różnego

¹ Dz.U. L 297 z 21.11.1996, str. 1.

² Dz.U. L 160 z 26.6.1999, str. 80.

³ Dz.U. L 163 z 23.6.1987, str. 25.

⁴ Dz.U. L 126 z 17.5.1997, str. 11.

pochodzenia i różnych odmian. Dlatego, należy zezwolić na ten rodzaj prezentacji winogron deserowych i odpowiednio dostosować przepisy dotyczące oznakowania;

96) środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Świeżych Owoców i Warzyw,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Norma handlowa w odniesieniu do winogron deserowych objętych kodem CN 0806 10 10 jest określona w Załączniku.

Normę stosuje się na wszystkich etapach obrotu, zgodnie z warunkami ustanowionymi w rozporządzeniu (WE) nr 2200/96.

Jednakże, na etapach następujących po wysyłce produkty mogą wykazywać, w porównaniu z wymaganiami normy:

- niewielki ubytek świeżości i jędrności,
- w przypadku produktów innych niż klasa „ekstra” nieznaczne pogorszenie spowodowane ich rozwojem i ich skłonnością do psucia się.

Artykuł 2

Rozporządzenie (EWG) nr 1730/87 niniejszym traci moc.

Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie trzeciego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od pierwszego dnia miesiąca następującego po dniu jego wejścia w życie.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 22 grudnia 1999 r.

W imieniu Komisji

Franz FISCHLER

Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK

NORMA W ODNIESIENIU DO WINOGRON DESEROWYCH

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do odmian winogron deserowych wyhodowanych z *Vitis vinifera* L. w stanie świeżym dostarczanych konsumentowi, z wyłączeniem winogron deserowych do przetwórstwa przemysłowego.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymogów jakości dla winogron deserowych, po ich przygotowaniu i zapakowaniu.

A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach, z zastrzeżeniem przepisów szczególnych dla każdej klasy i dopuszczalnej tolerancji, kiście i poszczególne owoce muszą być:

- w dobrym stanie; wyłączając produkty zaczynające gnić lub psuć się w taki sposób, że nie nadaje się do spożycia,
- czyste, praktycznie pozbawione jakichkolwiek widocznych ciał obcych,
- praktycznie wolne od szkodników,
- praktycznie wolne od szkód wyrządzonych przez szkodniki,
- wolne od nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej,
- wolne od obcego zapachu i/lub smaku.

Ponadto poszczególne owoce muszą być:

- całe,
- kształtne,
- prawidłowo rozwinięte.

Przebarwienia spowodowane przez słońce nie stanowią wady.

Kiście muszą być zrywane ostrożnie.

Winogrona deserowe muszą być wystarczająco rozwinięte i wykazywać zadawalającą dojrzałość. Stopień rozwoju oraz stan winogron musi być taki, aby umożliwił im:

- przetrzymanie transportu i przenoszenia,

oraz

- przybycie w zadowalającym stanie do miejsca przeznaczenia.

B. Klasyfikacja

Winogrona deserowe klasyfikuje się w trzech klasach niżej określonych:

(i) *Klasa „ekstra”*

Winogrona deserowe w tej klasie muszą być najwyższej jakości. Pod względem kształtu, rozwoju i wybarwienia, kiście muszą posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany, uwzględniając region, z którego pochodzą; muszą też być wolne od wad. Poszczególne owoce muszą być twarde, mocno osadzone, równomiernie rozmieszczone na całej długości łądźki i posiadać praktycznie nienaruszony charakterystyczny nalot.

(ii) *Klasa I*

Winogrona deserowe w tej klasie muszą być dobrej jakości. Pod względem kształtu, rozwoju i wybarwienia kiście muszą posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany, uwzględniając region, z którego pochodzą. Poszczególne owoce muszą być twarde, mocno osadzone i posiadać możliwie nienaruszony charakterystyczny nalot. Jednakże owoce mogą być mniej równomiernie rozmieszczone na całej długości łądźki niż w przypadku klasy „ekstra”.

Dopuszcza się jednak następujące nieznaczne wady, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd produktu, jego jakość, utrzymanie jakości oraz prezentację w opakowaniu:

- nieznaczne wady kształtu,
- nieznaczne wady zabarwienia,
- bardzo nieznaczne odparzenia spowodowane działaniem słońca, ograniczone do samej skórki.

(iii) *Klasa II*

Do tej klasy zalicza się winogrona, które nie kwalifikują się do włączenia do żadnej z wyższych klas, lecz które spełniają minimalne wymogi określone powyżej.

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

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

Dopuszcza się następujące wady, pod warunkiem, że winogrona deserowe zachowują swe podstawowe właściwości w odniesieniu do jakości, utrzymania jakości i prezentacji:

- wady kształtu,
- wady wybarwienia,
- nieznaczne odparzenia spowodowane działaniem słońca, ograniczone do samej skórki,
- nieznaczne stłuczenia,
- nieznaczne wady skórki.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość oznacza się na podstawie masy kiści.

Następująca minimalna masa kiści jest określona odpowiednio dla winogron deserowych uprawianych pod szkłem i dla winogron uprawianych w gruncie, osobno dla odmian wielkoowocowych i drobnoowocowych.

	Winogrona deserowe uprawiane pod szkłem	Winogrona deserowe uprawiane w gruncie	
		Odmiany wielkoowocowe	Odmiany drobnoowocowe
Klasa „ekstra”	300 g	200 g	150 g
Klasa I	250 g	150 g	100 g
Klasa II	150 g	100 g	75 g

Wykaz odmian uprawianych pod szkłem i odmian wielkoowocowych i drobnoowocowych uprawianych w gruncie znajduje się w Dodatku do niniejszej normy.

Dla wszystkich klas: w każdym niewielkim opakowaniu o masie netto nieprzekraczającej 1 kg, dla uzyskania masy wskazanej może znajdować się jedna kiść o masie poniżej wymaganej masy minimalnej, pod warunkiem, że kiść ta spełnia wszystkie pozostałe wymagania dla wymienionej klasy.

W przypadku, gdy nazwa odmiany na oznakowaniu nie występuje w wykazie w Dodatku do niniejszej normy, wymagane jest spełnienie wymogu masy minimalnej przewidzianej dla odmian wielkoowocowych.

IV PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Dopuszcza się tolerancje w odniesieniu do jakości i wielkości w każdym opakowaniu w przypadku produktu niespełniającego wymogów wskazanej klasy.

A. Tolerancje dotyczące jakości

(i) *Klasa „ekstra”*

5% masy kiści mogą stanowić kiście niespełniające wymagań dla tej klasy, lecz spełniające wymogi dla klasy I lub, wyjątkowo, mieszczące się w przedziale tolerancji dla wymienionej klasy.

(ii) *Klasa I*

10% masy kiści mogą stanowić kiście niespełniające wymagań dla tej klasy, lecz spełniające wymogi dla klasy II lub, wyjątkowo, mieszczące się w przedziale tolerancji dla wymienionej klasy.

(iii) *Klasa II*

10% masy kiści mogą stanowić kiście niespełniające wymagań dla tej klasy ani wymagań minimalnych, z wyjątkiem produktów zaczynających gnić lub z innym spadkiem jakości powodującym ich nieprzydatność do spożycia.

B. Tolerancje dotyczące wielkości

(i) *Klasa „ekstra” i klasa I*

10% masy kiści mogą stanowić kiście niespełniające wymagań w zakresie wielkości dla tej klasy, lecz spełniające wymagania klasy niższej o jeden stopień.

(ii) *Klasa II*

10% masy kiści mogą stanowić kiście niespełniające wymagań w zakresie wielkości dla tej klasy, lecz ważące nie mniej niż 75 g.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI

A. Jednorodność

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

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

W przypadku klasy „ekstra” kiście muszą być mniej więcej jednakowej wielkości i barwy.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. Opakowanie

Winogrona deserowe muszą być pakowane w sposób należycie je chroniący.

W przypadku klasy „ekstra”, kiście muszą być pakowane w jednej warstwie.

Materiały użyte wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, która pozwala na uniknięcie spowodowania jakiegokolwiek zewnętrznego lub wewnętrznego uszkodzenia produktu. Dopuszcza się stosowanie materiałów, w szczególności papieru lub pieczęci ze specyfikacją handlową pod warunkiem, że nadruki lub etykiety zostały wykonane przy użyciu nietoksycznego tuszu lub kleju.

Opakowania muszą być wolne od jakichkolwiek ciał obcych, jakkolwiek dopuszczalne jest pozostawienie fragmentu pędu winorośli o długości nie większej niż 5 cm na łodydze kiści jako formy szczególnej prezentacji.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE OZNAKOWANIA

Każde opakowanie musi nosić następujące oznaczenia literowe zgrupowane na tej samej stronie opakowania, wykonane w sposób czytelny i trwały oraz widoczne z zewnątrz:

A. Identyfikacja

- Pakujący i/lub wysyłający: Nazwa (nazwisko) i adres lub urzędowo ustanowione lub zatwierdzone oznaczenie kodowe. Jednakże w przypadku, gdy stosuje się oznaczenie kodowe (znak), w bezpośredniej bliskości kodu (znaku) muszą się znajdować słowa „pakujący i/lub wysyłający” (lub odpowiednie skróty).

B. Rodzaj produktu

- „Winogrona deserowe”, jeśli zawartość opakowania nie jest widoczna z zewnątrz,
- nazwa odmiany lub, gdy ma to zastosowanie, odmian.

C. Pochodzenie produktu

- Kraj (lub, gdy ma to zastosowanie, kraje) pochodzenia i, fakultatywnie, region uprawy lub krajową, regionalną lub lokalną nazwę miejsca pochodzenia.

D. Specyfikacja handlowa

- Klasa.

E. **Oznakowanie kontroli urzędowej** (fakultatywnie)

NIEWYCZERPUJĄCY WYKAZ ODMIAN⁵

Nazwy podane w nawiasach są synonimami, które mogą być również stosowane na opakowaniu.

1. Winogrona deserowe uprawiane pod szkłem

Alphonse Lavallée (Garnacha roya - Ribier)

Black Alicante (Granacke - Granaxa - Grandaxa)

Cardinal

Canon Hall (Canon Hall Muscat)

Colman (Gros Colman) (patrz pkt 2 lit. a) - Gros Colman)

Frankenthal (patrz pkt 2 lit. a) - Schiava Grossa)

Golden Champion (patrz pkt 2 lit. a) - Baresana)

Gradisca (Gradiska)

Gros Maroc

Léopold III

Muscat d'Alexandrie (patrz pkt 2 lit. a))

Muscat d'Hambourg (patrz pkt 2 lit. b) Moscato d'Amburgo)

Prof. Aberson

Royal

2. Winogrona deserowe uprawiane w gruncie

a) Odmiany wielkoowocowe

Aledo (New Cross - Real)

Alphonse Lavallée (patrz pkt 1)

Amasya Siyahi

Angela (Angiola)

⁵ Niektóre z nazw ujętych w niniejszym wykazie odmian mogą oznaczać zarejestrowane lub objęte patentem znaki handlowe w niektórych krajach.

Baresana (Duraca - Golden Champion - Lattuario bianco - Latuario bianco – Littuario bianco - Turchesa Turchesca - Uva di Bisceglie - Uva rosa - Uva Turca - Varesana)

Barlinka

Bicane (Napoléon - Perle Impériale - Weisser Damaszaner - Zanta)

Bien Donné

Blanc d'Edessa (Edessis - Amasya)

Bonheur

Calmeria

Cardinal

Coama noir

Dabouki (Barbaroui - Khalili – Salti)

Danam

Dan Ben-Hannah (Black Emperor)

Danlas

Datal

Dauphine

Diagalves (Dendura - Formosa - Pendura - Villanueva)

Dimiat (Damiat - Zoumiatico)

Dominga (Gloria - Murciana blanca - Uva verde de Alhama)

Dona Maria (D. Maria)

Emperor (Emperador - Genova - Red Emperador - Red Emperor)

Erenköy Beyazi

Erlihane

Ferral

Flame Tokay

Gemre (Pembe Gemre)

Golden Hill

Gros Colman (Colman Frueher Waelscher - Gros Colmar - Triomphle)

Hönüsü

Ignea (I. Pirovano 185)

Imperial Napoleon (Doña Mariana - Mariana)

Italia (Dona Sofia - Idéal - Italian muscat – I. Pirovano 65 – Moscatel Italiano)

Kozak Beyazi

La Rochelle

Lival

Matilde

Michele Palieri

Muscat d'Alexandrie (Moscatellone - Moscatel Rornano - Muscat Gordo bianco - Muscat de Grano Gordo - Muscat d'Espagne - Muscat Romano - Muscat blanc d'Alexandrië – Muskaat van Alexandrië – Salamanna - Seramanna - White Hanepoot - Witte Muskaat - Zibibbo)

Muscat Madame Mathiasz (Madame Jean Mathiaz)

Muscat Supreme

Ohanes (Almería - Blanca Legitima - Ohanez - Uva de Almeiria - Uva di Almeria – Uva de Embaraque – Uva del Barco)

Olivette blanche (Bridal - Olivette de Montpellier – Olivette de Vendemian)

Olivette noire (Olivetta nera - Olivetta Vibonese - Cornichon - Preta - Purple Cornichon)

Pannonia (Pannonia Gold)

Peck

Perlona (I. Pirovano 54)

Phraoula (Fraoula - Phraoula Kokkini - Phraoula radini)

Planta Nova (Coma - Tardana - Tortazon)

Prune de Cazouls

Ragol (Ahmeur bou Ahmeur - Angelina - Argelina - Imperial roja - Uva de Ragol)

Razaki

Red Globe

Regina (Afouz Ali - Afis Ali - Afuz Ali - Aleppo - Bolgar - Dattier de Beyrouth - Dattero di Negroponte Galleta - Hafis Ali - Inzolia imperiale - Karaboumou - Kararubun - Mennavacca bianca - Parchitana - Pergolona - Regina di Puglia - Reine - Rasaki - Rosaki blanc - Rosetti - Uva Real - Waltham Cross)

Regina nera (Mennavacca nera - Lattuario nero - Olivettona - Regina negra - Rosaki noir)

Ribol

Ronelle (Black Gem)

Salba

Schiava grossa (Black Hambourg - Frankenthal – Gross Vernatsch - Imperator - Lamper – Schiavone Trollinger)

Sonita

Sugrafive (Early superior seedless)

Sugraone (Superior seedless)

Sunred Seedless

Tchaouch (Chaouch - Pare de Versailles - Tsaoussi)

Verico

Victoria

b) *Odmiany drobnoowocowe*

Admirable de Courtiller (Admirable - Csiri Csuri)

Albillo (Acerba - Albuela - Blanco Ribera - Cagalon)

Angelo Pirovano (I. Pirovano 2)

Annamaria (L Ubizzoni 4)

Baltali

Beba (Beba de los Santos - Eva)

Catalanesca (Catalanesa – Catalana – Uva Catalana)

Chasselas blanc (Chasselas doré - Fendant - Franceset - Franceseta - Gutedel - Krachgutedel - White van der Laan)

Chasselas rouge

Chelva (Chelva de Cebreros – Guareña – Mantuo – Villanueva)

Ciminnita (Cipro bianco)

Clairette (Blanquette - Malvoisie - Uva de Jijona)

Colombana bianca (Verdea - Colombana de Peccioli)

Dehlo

Delizia di Vaprio (I. Pirovano 46 A)

Flame Seedless (Red Flame)

Gros Vert (Abbondanza - St Jeannet - Trionfo dell'Esposizione - Verdal - Trionfo di Gerusalemme)

Jaoumet (Madeleine de St Jacques - Saint Jacques)

Madeleine (Angevine - Angevine Oberlin - Madeleine Angevine Oberlin – Republicain)

Mireille

Molinera (Besgano - Castiza - Molinera gorda)

Moscato d'Adda (Muscat d'Adda)

Moscato d'Amburgo (Black Muscat – Hambro – Hamburg – Hamburski Misket – Muscat d'Hambourg – Moscato Preto)

Moscato di Terracina (Moscato di Maccarese)

Œillade (Black Malvoisie – Cinsaut – Cinsault – Ottavianello – Sinso)

Panse precoce (Bianco di Foster – Foster's white – Sicilien)

Perla di Csaba (Cabski Biser – Julski muskat – Muscat Julius – Perle de Csaba)

Perlaut

Perlette

Pizzutello bianco (Aetonychi aspro – Coretto – Cornichon blanc – Rish Baba – Sperone di gallo – Teta di vacca)

Precoce de Malingre

Primus (I. Pirovano 7)

Prunesta (Bermestia nera – Pergola rossa – Pergolese di Tivoli)

Regina dei Vigneti (Königin der Weingrten – Muskat Szőlöskertek Kizalyneja – Szőlöskertek Kizalyneh – Rasaki ourgarias – Regina Villoz – Reina de las Viñas – Reine des Vignes – I. Mathiasz 140 – Queen of the Vineyards)

Servant (Servan – Servant di Spagna)

Sideritis (Sidiritis)

Sultanines (Bidaneh – Kishmich – Kis Mis – Sultan – Sultana – Sultani – Cekirdesksiz – Sultainina bianca – Sultaniye – Thompson Seedless and mutations)

Vaneci blanc (Valensi – Valency – Panse blanche)

Vanenci noir (Planta Mula – Rucial de Mula – Valenci negro)

Yapincak

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 716/2001

z dnia 10 kwietnia 2001 r.

zmieniające rozporządzenie (WE) nr 2789/1999 ustanawiające normę handlową w odniesieniu do winogron deserowych

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 2200/96 z dnia 28 października 1996 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku owoców i warzyw¹, ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 2826/2000², w szczególności jego art. 2 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Załącznik do rozporządzenia Komisji (WE) nr 2789/1999 z dnia 22 grudnia 1999 r. ustanawiającego normę handlową w odniesieniu do winogron deserowych³ ustanawia przepisy w sprawie klasyfikacji według wielkości, prezentacji i oznakowania winogron deserowych.
- (2) W celu zapewnienia przejrzystości na rynku światowym, przepisy te powinny zostać zmienione. Norma handlowa w odniesieniu do winogron deserowych zalecana przez Europejską Komisję Gospodarczą Narodów Zjednoczonych została ostatnio zmieniona w celu umożliwienia mieszania w każdym opakowaniu winogron deserowych odmian Chasselas rouge i Chasselas blanc, aby zapewnić specjalne oznakowanie winogron uprawianych pod szkłem, a więc podlegających specjalnym zasadom dotyczącym wielkości, oraz w celu jasności niektórych przepisów dotyczących małych opakowań konsumenckich.
- (3) Wzrasta wielkość produkcji kilku nowych odmian. Odmiany te powinny zatem zostać włączone do wykazu odmian zawartego w dodatku do normy wspólnotowej w odniesieniu do winogron deserowych, jako odmiany wielkoowocowe lub jako odmiany drobnoowocowe.
- (4) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Świeżych Owoców i Warzyw,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W Załączniku do rozporządzenia (WE) nr 2789/1999 wprowadza się następujące zmiany:

1. W tytule III (Przepisy dotyczące wielkości) akapit czwarty otrzymuje brzmienie:

¹ Dz.U. L 297 z 21.11.1996, str. 1.

² Dz.U. L 328 z 23.12.2000, str. 2.

³ Dz.U. L 336 z 29.12.1999, str. 13.

„Dla wszystkich klas: w każdym opakowaniu konsumenckim, nieprzekraczającym 1 kg wagi netto, dopuszcza się obecność jednej kiści o masie poniżej wymaganej masy minimalnej w celu dostosowania wskazanej wagi, pod warunkiem że kiść ta spełnia wszystkie pozostałe wymagania dla wymienionej klasy.”

2. W tytule V (Przepisy dotyczące prezentacji) część A (Jednorodność) akapit drugi otrzymuje brzmienie:

„W przypadku winogron pakowanych w małe opakowania konsumenckie o wadze netto nieprzekraczającej 1 kg nie jest wymagana jednorodność odmiany i pochodzenia.”

3. W tytule V (Przepisy dotyczące prezentacji) część A (Jednorodność) po akapicie trzecim dodaje się akapit w brzmieniu:

„Włączenie do każdego opakowania kiści o różnych kolorach do celów dekoracyjnych jest dozwolone w przypadku odmiany Chasselas.”

4. W tytule VI (Przepisy dotyczące oznakowania) część B (Rodzaj produktu) dodaje się tiret w brzmieniu:

„- »pod szkłem«, gdzie stosowne.”

5. W dodatku część 2 lit. a) (Odmiany wielkoowocowe) dodaje się następujące odmiany:

„Danuta” po „Danlas”,

„Isa” po „Imperial Napoleon”,

„Ora” po „Olivette noire”,

„Prima” po „Planta Nova”.

6. W dodatku część 2 lit. b) (Odmiany drobnoowocowe) po odmianie „Delizia di Vaprio” dodaje się odmianę „Exalta”.

7. W tytule IV (Przepisy dotyczące tolerancji) część B otrzymuje brzmienie:

„B. Tolerancje dotyczące wielkości

- (i) klasa „Ekstra” i klasa I

10% wagowo kiści niespełniających wymogów wielkości dla danej klasy, ale spełniających wymogi klasy bezpośrednio niższej.

- (ii) Klasa II

10% wagowo kiści niespełniających wymogów wielkości danej klasy, ale ważących nie mniej niż 75 g.”

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od pierwszego dnia pierwszego miesiąca następującego po wejściu w życie.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 10 kwietnia 2001 r.

W imieniu Komisji

Franz FISCHLER

Członek Komisji

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 2137/2002

z dnia 29 listopada 2002 r.

zmieniające rozporządzenie (WE) nr 2789/1999 ustanawiające normę handlową w odniesieniu do winogron deserowych

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 2200/96 z dnia 28 października 1996 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku owoców i warzyw¹, ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 545/2002², w szczególności jej art. 2 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2789/1999³, zmienione rozporządzeniem (WE) nr 716/2001⁴, ustanowiło przepisy dotyczące jakości, wielkości oraz tolerancji w odniesieniu do winogron deserowych.
- (2) Dla zachowania przejrzystości na rynku światowym, należy uwzględnić normy w odniesieniu do winogron deserowych, zalecone przez Grupę Roboczą ds. Normalizacji Produktów Łatwo Psujących się i Rozwoju Jakości Europejskiej Komisji Gospodarczej Narodów Zjednoczonych. Ze względu na kilkakrotne modyfikacje tych norm w okresie ostatnich dwóch lat, należy uaktualnić w odpowiedni sposób normę wspólnotową.
- (3) Stopień dojrzałości oraz, odpowiednio, walory smakowe winogron deserowych są bezpośrednio skorelowane z zawartością cukru, jak również ze stosunkiem między kwasowością i zawartością cukru, mierzoną w przedmiotowym produkcie. W celu uniknięcia wprowadzania na rynek winogron o niedostatecznej jakości, należy ustalić minimalne wartości zawartości cukru, jak również ogólne wymogi odnośnie do stosunku zawartości cukru do kwasowości.
- (4) Przepisy dotyczące wielkości winogron deserowych są skomplikowane, ponieważ w Dodatku do normy istnieją trzy różne wykazy odmian. W celu uproszczenia tego tekstu, dwa z trzech wykazów odmian powinny zostać skreślone.
- (5) Konieczne jest dokonanie odpowiednich zmian w rozporządzeniu (WE) nr 2789/1999.
- (6) W celu stosowania przepisów obecnego rozporządzenia, podmioty gospodarcze muszą przestrzegać niektórych dostosowań technicznych, szczególnie w zakresie posiadanych urządzeń pakujących. Dlatego też stosowanie obecnego rozporządzenia rozpocznie się po odpowiednio długim okresie od daty jego wejście w życie.

¹ Dz.U. L 297 z 21.11.1996, str. 1.

² Dz.U. L 84 z 28.3.2002, str. 1.

³ Dz.U. L 336 z 29.12.1999, str. 13.

⁴ Dz.U. L 100 z 11.4.2001, str. 9.

(7) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Świeżych Owoców i Warzyw,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W Załączniku do rozporządzenia (WE) nr 2789/1999 wprowadza się zmiany zgodnie z Załącznikiem do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od pierwszego dnia trzeciego miesiąca następującego po miesiącu, w którym weszło w życie.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 29 listopada 2002 r.

W imieniu Komisji

Franz FISCHLER

Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK

W Załączniku do rozporządzenia (WE) nr 2789/1999 wprowadza się następujące zmiany.

1. W tytule II (Przepisy dotyczące jakości) pkt. A (Wymagania minimalne), akapit piąty otrzymuje brzmienie:

„Sok gronowy posiada wskaźnik refraktometryczny, co najmniej na poziomie:

- 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 posiadać zadawalający stosunek cukier / kwasowość.

Stopień rozwoju oraz stan winogron deserowych musi być taki, aby umożliwił im:

- dobre zniesienie transportu i przeładunku, oraz
- przybycie w zadawalającym stanie do miejsca przeznaczenia.”

2. W tytule III (Przepisy dotyczące wielkości) wprowadza się następujące zmiany:

- a) w akapicie drugim, tabelę zastępuje się poniższą tabelą

„Winogrona deserowe uprawiane pod szkłem (jeśli wymieniono to na etykiecie)		Winogrona deserowe uprawiane w gruncie	
		Wszystkie odmiany z wyjątkiem odmian drobnoowocowych wymienionych w dodatku	Odmiany drobnoowocowe wymienione w dodatku
Klasa extra	300 g	200 g	150 g
Klasa I	250 g	150 g	100 g
Klasa II	150 g	100 g	75 g”

- b) skreśla się akapit trzeci, czwarty i piąty.

3. W tytule IV (Przepisy dotyczące tolerancji) pkt. B (Tolerancje dotyczące wielkości), dodaje się tekst w brzmieniu:

„(iii) Klasa extra oraz klasa I i II: w każdym opakowaniu przeznaczonym dla konsumenta, o masie netto nieprzekraczającej 1 kg, dopuszcza się występowanie jednej kiści ważącej poniżej 75 g, w celu dostosowania wskazanej masy, o ile kiść ta spełnia wszystkie pozostałe wymagania dla wymienionej klasy.”

4. Dodatek otrzymuje brzmienie:

„Dodatek

Wyczerpujący wykaz odmian drobnoowocowych

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

Odmiana	Inne nazwy, pod którymi te odmiany są znane
Perlette	
Pizzutello bianco	Aetonychi aspro, Coretto, Cornichon blanc, Rish Baba, Sperone di gallo, Teta di vacca
Precoce de Malingre	
Primus	I. Pirovano 7
Prunesta	Bermestia nera, Pergola rossa, Pergolese di Tivoli
Regina dei Vigneti	Königin der Weingärten, Muskat Szőlőskertek Kizalyneja, Szőlőskertek Kizalyneh, Rasaki ourgarias, Regina Villos, Reina de las Viñas, Reine des Vignes, I. Mathiasz 140, Queen of the Vineyards
Servant	Servan, Servant di Spagna
Sideritis	Sidiritis
Sultanines	Bidaneh, Kishmich, Kis Mis, Sultan, Sultana, Sultani, Cekirdesksiz, Sultanina bianca, Sultaniye, Thompson Seedless oraz mutacje
Valenci blanc	Valensi, Valency, Panse blanche
Valenci noir	Planta Mula, Rucial de Mula, Valenci negro
Yapincak'	

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 831/97

z dnia 7 maja 1997 r.

ustanawiające normy handlowe mające zastosowanie do awokado

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 2200/96 z dnia 28 października 1996 r., w sprawie wspólnej organizacji rynku owoców i warzyw¹, w szczególności jego art. 2 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

rozporządzenie (WE) nr 2200/96, w załączniku I, wymienia się produkty, dla których muszą być przyjęte normy handlowe; wśród produktów wymienionych w tym Załączniku nie zostały ustanowione jeszcze wspólnotowe normy dla, *inter alia*, awokado; w tym celu, konieczne jest ustanowienie norm handlowych dla tych produktów; w tym celu, dla przejrzystości na rynku światowym, muszą być wzięte pod uwagę normy zalecane przez Europejską Komisję Gospodarczą Narodów Zjednoczonych;

stosowanie wymienionych norm powinno spowodować pozostawienie produktów o niezadowalającej jakości poza rynkiem, ukierunkowanie produkcji na zaspokojenie wymogów konsumentów oraz ułatwienie handlu w warunkach uczciwej konkurencji, wspomagając w ten sposób poprawę rentowności produkcji;

wymienione normy mają zastosowanie na wszystkich etapach obrotu; transport na duże odległości, składowanie dłużej niż przez pewien okres czasu oraz ilość przeładunków, którym podlegają produkty mogą powodować pewien stopień pogorszenia wynikający z rozwoju biologicznego produktu lub jego naturalnej tendencji do psucia; takie pogorszenie powinno być wzięte pod uwagę w zastosowaniu norm na etapach obrotu następujących po wysyłce; ponieważ produkty klasy „Ekstra” muszą być szczególnie starannie wybrane i opakowane, dozwolona jest tolerancja tylko dla niewielkiej utraty świeżości oraz jędrności;

środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Świeżych Owoców i Warzyw,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

1. Normy handlowe mające zastosowanie do awokado objętego kodem CN 0804 stosuje się zgodnie z ustalonymi w Załączniku.
2. Normy handlowe stosuje się na wszystkich etapach obrotu rynkowego zgodnie z

¹ Dz.U. nr L 297 z 21.11.1996, str. 1.

warunkami ustanowionymi w rozporządzeniu (WE) nr 2200/96.

Jednakże, na etapach, które następują po wysyłce dopuszczone są następujące tolerancje:

- a) nieznaczny ubytek świeżości i jędrności;
- b) w odniesieniu do produktów należących do innych klas niż klasa „Ekstra”, nieznaczne pogorszenie spowodowane rozwojem biologicznym i tendencją do szybkiego psucia się.

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 1 czerwca 1997 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich

Sporządzono w Brukseli, dnia 7 maja 1997 r.

W imieniu Komisji

Franz FISCHLER

Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK

NORMY HANDLOWE DLA AWOKADO

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do awokado odmian (cultivars) uprawianych *Persea americana Mill.* dostarczanych konsumentom w stanie świeżym, z wyłączeniem owoców partenokarpicznych oraz awokado przeznaczonych do przetwórstwa.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymagań jakości dla awokado po ich przygotowaniu i zapakowaniu.

A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach jakości, z zastrzeżeniem przepisów szczególnych dla każdej klasy i dopuszczalnych tolerancji, awokado powinno być:

- całe,
- zdrowe, nie dopuszcza się produktów z objawami gnicia lub z takimi uszkodzeniami, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
- czyste, praktycznie pozbawione jakichkolwiek widocznych ciał obcych,
- praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- wolne od uszkodzeń spowodowanych niską temperaturą,
- posiadać szypułkę o długości nie większej niż 10 mm, która musi być czysto odcięta. Jednakże jej nieobecność nie jest postrzegana jako defekt, pod warunkiem, że miejsce przyczepu szypułki jest suche i całe,
- wolne od nadmiernej zewnętrznej wilgotności,
- wolne od obcego zapachu i/lub smaku.

Awokado musi być zrywane ostrożnie. Jego stopień rozwoju powinien osiągnąć fizjologiczny etap, który zapewni dalszy proces dojrzewania aż do jego zakończenia. Dojrzały owoc powinien być wolny od goryczy.

Rozwój i stan awokado muszą być takie, aby mogły:

- wytrzymać transport i przeładunek, i
- dotrzeć do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

B. Klasyfikacja

Awokado klasyfikuje się według trzech niżej określonych klas:

(i) *Klasa „Ekstra”*

Awokado tej klasy musi być najwyższej jakości. Ich kształt i zabarwienie muszą być charakterystyczne dla odmiany.

Muszą być wolne od uszkodzeń, z wyjątkiem bardzo niewielkich powierzchniowych skaz skórki pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, ich jakość, utrzymanie jakości oraz prezentację w opakowaniu. Jeżeli obecna jest szypułka, musi być cała.

(ii) *Klasa I*

Awokado tej klasy musi być dobrej jakości i wykazywać typowy kształt i zabarwienie dla danej odmiany.

Dopuszcza się jednak następujące nieznaczne wady, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktów, ich jakość, utrzymanie jakości i prezentację w opakowaniu:

- nieznaczne wady kształtu i zabarwienia,
- nieznaczne wady skórki (skorkowacenia, zagojone plamki) oraz oparzeliny słoneczne; maksymalna całkowita powierzchnia nie powinna przekraczać 4 cm².

W żadnym wypadku wady nie mogą wpływać na miąższ owocu.

W przypadku obecności szypułek, dopuszczalne są jej nieznaczne uszkodzenia.

(iii) *Klasa II*

Do tej klasy zalicza się awokado, które nie odpowiada wymaganiom klas wyższych, ale spełnia wyżej wymienione wymagania minimalne.

Następujące wady są dopuszczone, pod warunkiem, że awokado posiada jego podstawowe cechy charakterystyczne w odniesieniu do jakości, utrzymania jakości i prezentacji:

- wady kształtu i zabarwienia,
- wady skórki (skorkowacenia, zagojone plamki) i oparzeliny słoneczne: maksymalna całkowita powierzchnia nie powinna przekraczać 6 cm².

W żadnym wypadku wady nie mogą wpływać na miąższ owocu.

W przypadku obecności szypułki, mogą one być uszkodzone.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość określa się na podstawie wagi owocu; przyjęto następującą skalę wielkości:

Skala wagi w gramach	Kod skali
781-1 220	4
576-780	6
461-575	8
366-460	10
306-365	12
266-305	14
236-365	16
211-235	18
191-210	20
171-190	22
156-170	24
146-155	26
136-145	28
125-135	30

Minimalna waga awokado nie może być mniejsza niż 125 g.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Dopuszcza się tolerancje w zakresie jakości i wielkości w każdej jednostce opakowania dla produktu niespełniającego wymagań dla wskazanej klasy.

A. Tolerancje dotyczące jakości

(i) *Klasa „Ekstra”*

5% liczbowo lub wagowo owoców awokado niespełniających wymagań dla awokado, lecz zgodnych z wymaganiami klasy I lub, wyjątkowo, mieszczących się w tolerancjach tej klasy.

(ii) *Klasa I*

10% liczbowo lub wagowo owoców awokado niespełniających wymagań tej klasy, lecz zgodnych z wymaganiami Klasy II lub, wyjątkowo, mieszczących się w tolerancjach tej klasy.

(iii) *Klasa II*

10% liczbowo lub wagowo owoców awokado niespełniających ani wymagań tej klasy ani wymagań minimalnych, wyłączając owoce z objawami gnicia, z zaznaczonymi odgnieceniami lub wszelkimi innymi wadami, które czynią je niezdatnymi do spożycia.

B. Tolerancje dotyczące wielkości

Dla wszystkich klas: 10% liczbowo lub wagowo owoców awokado mieszczących się w przedziale wielkości bezpośrednio niższym i/lub wyższym od wskazanego na opakowaniu.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI

A. **Jednorodność**

Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i zawierać tylko awokado tego samego pochodzenia, tej samej odmiany, jakości i wielkości.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna w stosunku do całej zawartości.

B. **Opakowanie**

Awokado musi być pakowane w taki sposób, aby należycie chronić produkt.

Materiały użyte wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, aby zapobiegały jakimkolwiek uszkodzeniom zewnętrznym lub wewnętrznym owoców. Użycie materiałów, w szczególności papieru i/lub pieczętek ze specyfikacjami handlowymi dozwolone jest pod warunkiem, że nadruk i etykieta zostaną wykonane nietoksycznym tuszem lub klejem.

Opakowania muszą być wolne od jakichkolwiek obcych ciał.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE OZNAKOWANIA

Każde opakowanie musi być zaopatrzone w następujące dane szczegółowe, umieszczone po tej samej stronie, oznakowane w sposób czytelny i trwałe oraz widoczne z zewnątrz:

A. **Identyfikacja**

Pakujący i/lub wysyłający: nazwa i adres lub urzędowo wydane lub zatwierdzone oznaczenie kodowe. Jednakże, w przypadku stosowania oznaczenia kodowego, odniesienie „pakujący i/lub wysyłający” (bądź równoważny skrót) musi być wskazane w bliskim powiązaniu z oznaczeniem kodowym.

B. **Charakter produktu**

- „Awokado”, jeśli zawartość opakowania nie jest widoczna z zewnątrz,
- nazwa odmiany.

C. **Pochodzenie produktu**

- Kraj pochodzenia i, fakultatywnie, region uprawy, lub krajowa, regionalna lub lokalna nazwa miejsca.

D. Specyfikacje handlowe

- Klasa,
- wielkość wyrażona minimalną i maksymalną wagą,
- numer kodu skali wielkości i liczba owoców, kiedy jest różna od numeru kodu lub, fakultatywnie, numer kodu skali wielkości oraz waga netto opakowania.

E. Oznakowanie urzędowej kontroli (fakultatywnie)

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1167/1999

z dnia 3 czerwca 1999 r.

zmieniające rozporządzenie (WE) nr 831/97 ustanawiające normy handlowe mające zastosowanie do awokado

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 2200/96 z dnia 28 października 1996 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku owoców i warzyw¹, ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 857/1999², w szczególności jego art. 2 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) załącznik do rozporządzenia Komisji (WE) nr 831/97³ ustanawia normy handlowe mające zastosowanie do awokado;
- (2) norma FFV-42 UN/ECE (Europejskiej Komisji Gospodarczej Narodów Zjednoczonych) dotycząca obrotu i handlowej kontroli jakości awokado będącego przedmiotem obrotu w międzynarodowym handlu między i do Państw Członkowskich UN/ECE, została zmieniona na ostatnich posiedzeniach Grupy Roboczej ECE ds. normalizacji produktów łatwo psujących się i rozwoju jakości; art. 2 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 2200/96 ustanawia obowiązek uwzględnienia norm UN/ECE zalecanych przez tę grupę roboczą kiedy przyjmowane są normy w sprawie owoców i warzyw; wspólnotowa norma dla awokado powinna być odpowiednio ujednolicona z analogicznymi normami UN/ECE;
- (3) środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Owoców i Warzyw,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W Załączniku do rozporządzenia (WE) nr 831/97 wprowadza się następujące zmiany:

1. w tytule II „PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI”, pkt. A „Wymogi minimalne” akapit drugi zdanie pierwsze po „muszą być” dodaje się „twarde w miejscu wysyłki, oraz”;
2. w tytule V „PRZEPISY DOTYCZĄCE PRZYGOTOWANIA DO SPRZEDAŻY”, pkt. A „Jednolitość”, akapit pierwszy otrzymuje brzmienie (włączając przypis¹):

¹ Dz.U. L 297 z 21.11.1996, str. 1.

² Dz.U. L 108 z 27.4.1999, str. 7.

³ Dz.U. L 119 z 8.5.1997, str. 13.

„Zawartość każdego opakowania musi być jednolita i zawierać tylko awokado tego samego pochodzenia, tej samej odmiany, jakości, koloru¹ i wielkości.

¹ Zmiana w wybarwieniu odmian o ciemnej skórze nie jest traktowana jako wada, ale w miejscu wysyłki wybarwienie owoców w każdym opakowaniu musi być jednolite.”

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie trzeciego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 3 czerwca 1999 r.

W imieniu Komisji

Franz FISCHLER

Członek Komisji

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (EWG) NR 1591/87

z dnia 5 czerwca 1987 r.

ustanawiające normy jakości kapusty, kapusty brukselskiej, selera naciowego, szpinaku i śliwek

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą,

uwzględniając rozporządzenie Rady (EWG) nr 1035/72 z dnia 18 maja 1972 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku owoców i warzyw¹, ostatnio zmienione rozporządzeniem (EWG) nr 1351/86², w szczególności jego art. 2 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

normy jakości kapusty, kapusty brukselskiej oraz selera naciowego ustanowione są w rozporządzeniu Rady nr 41/66/EWG³; dodatkowa klasa „III” kapusty brukselskiej określona jest w rozporządzeniu (EWG) nr 75/74⁴;

normy jakości szpinaku ustanowione są w załączniku I/1 do rozporządzenia Komisji nr 58⁵, ostatnio zmienionego rozporządzeniem (EWG) nr 899/87⁶;

normy jakości śliwek ustanowione są w załączniku II/8 do rozporządzenia Rady nr 23⁷, ostatnio zmienionego rozporządzeniem (EWG) nr 1129/86⁸;

w produkcji i obrocie tymi produktami zaszły zmiany, w szczególności w odniesieniu do wymagań rynku detalicznego i hurtowego; należy zatem zmienić wspólne normy jakości, aby uwzględnić nowe wymagania;

normy stosowane są na wszystkich etapach obrotu; transport na duże odległości, składowanie przez pewien okres lub różnorodne zabiegi, jakim poddawane są produkty, mogą powodować pogorszenie tych podatnych na psucie się produktów; pogorszenie takie powinno być brane pod uwagę przy stosowaniu norm na etapach obrotu następujących po wysyłce; produkty należące do klasy „Ekstra” muszą być szczególnie starannie sortowane i pakowane i dlatego w odniesieniu do nich bierze się pod uwagę jedynie brak świeżości i turgoru;

w celu zachowania jasności i pewności wymogów prawnych oraz dla ułatwienia stosowania, normy tak zmienione powinny, wobec dalszych zmian, być ujęte ponownie w jednolity tekst;

¹Dz.U. nr L 118 z 20.05.1972, str. 1.

²Dz.U. nr L 119 z 8.05.1986, str. 46.

³Dz.U. nr 69 z 19.04.1966, str. 1013/66.

⁴Dz.U. nr L 9 z 11.01.1974, str. 35.

⁵Dz.U. nr 56 z 7.07.1962, str. 1607/62.

⁶Dz.U. nr L 88 z 31.03.1987, str. 17.

⁷Dz.U. nr 30 z 20.04.1962, str. 965/62.

⁸Dz.U. nr L 103 z 29.04.1986, str. 22.

środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Owoców i Warzyw,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Normy jakości:

- kapusty objętej podpozycją 07.01 B II oraz ex 07.01 B III,
- kapusty brukselskiej objętej podpozycją ex 07.01 B III,
- selera naciowego objętego podpozycją 07.01 T,
- szpinaku objętego podpozycją 07.01 C,
- śliwek objętych podpozycją 08.07 D,

Wspólnej Taryfy Celnej określone są w załącznikach I, II, II, IV oraz V do niniejszego rozporządzenia.

Normy te stosuje się na wszystkich etapach obrotu zgodnie z warunkami określonymi w rozporządzeniu (EWG) nr 1035/72.

Jednakże, na etapach następujących po wysyłce, produkty mogą wykazywać w stosunku do określonych norm,

- nieznaczny brak świeżości i turgoru,
- w odniesieniu do produktów zakwalifikowanych do klas innych niż klasa „Ekstra”, nieznaczne zmiany wynikające z ich rozwoju i podatności na psucie się.

Artykuł 2

Rozporządzenie (EWG) nr 41/66 oraz rozporządzenie (EWG) nr 75/74 niniejszym tracą moc.

Artykuł 3

W rozporządzeniu nr 58 wprowadza się następujące zmiany:

- w art. 1 skreśla się wyrażenia: „07.01 C” i „szpinak”;
- skreśla się załącznik I/1.

Artykuł 4

W rozporządzeniu nr 23 wprowadza się następujące zmiany:

- w art. 2 ust. 3 skreśla się wyrażenie: „oraz do śliwek”;

– skreśla się załącznik II/8.

Artykuł 5

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie następnego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 5 czerwca 1987 r.

W imieniu Komisji

Frans ANDRIESEN

Wiceprzewodniczący

ZAŁĄCZNIK I

NORMA JAKOŚCI KAPUSTY GŁOWIASTEJ

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do kapusty głowiastej odmian (uprawnych) *Brassica oleracea L. var. capitata L.* (łącznie z kapustą czerwoną i kapustą o kształcie wydłużonym) oraz *Brassica oleracea L. var. bullata DC.* oraz *var. sabauda L.* (kapusta włoska) dostarczanej konsumentowi w stanie świeżym, z wyłączeniem kapusty przeznaczonej do celów przetwórstwa przemysłowego.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymagań jakościowych w odniesieniu do kapusty głowiastej po jej przygotowaniu i opakowaniu.

A. Wymagania minimalne:

We wszystkich klasach, z zastrzeżeniem szczególnych przepisów dla każdej klasy i przyznanych tolerancji, kapusta głowiasta powinna być:

- w stanie nienaruszonym,
- o świeżym wyglądzie,
- niepopękana, bez oznak wyrastania kwiatostanu,
- zdrowa, wyklucza się produkt z objawami gnicia lub pogorszenia, które powoduje jej nieprzydatność do spożycia
- bez odgnieceń i uszkodzeń,
- wolna od owadów i/lub innych pasożytów,
- pozbawiona uszkodzeń spowodowanych mrozem,
- czysta, praktycznie wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
- pozbawiona nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
- wolna od wszelkich obcych zapachów i/lub smaków.

Łodyga powinna być ucięta tuż poniżej najniższego punktu, z którego wyrasta liść; liście powinny ściśle przylegać do siebie, a miejsce cięcia powinno być czyste.

Stan kapusty głowiastej musi być taki, aby mogła ona:

- wytrzymać transport i przeładunek, oraz
- dotrzeć do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

B. Klasyfikacja

Kapustę głowiastą dzieli się na dwie klasy określone poniżej:

(i) *Klasa I:*

Kapusta głowiasta w tej klasie powinna być dobrej jakości oraz posiadać wszystkie cechy typowe dla danej odmiany. Powinna być zwarta, z uwzględnieniem danego gatunku.

Kapusta głowiasta, w zależności od jej odmiany, powinna mieć mocno przylegające liście. Kapusta głowiasta przeznaczona do składowania może być pozbawiona kilku liści zewnętrznych. Główki zielonej kapusty włoskiej i wczesnej, w zależności od ich odmiany, muszą być należycie obcięte, lecz można zostawić kilka liści dla ochrony.

Główki zielonej kapusty głowiastej mogą być lekko zmrożone.

Dopuszcza się:

- nieduże pęknięcia liści zewnętrznych,
- lekkie odgniecenia i niewielkie obcięcie liści zewnętrznych pod warunkiem, że nie wpływa to na dobry stan produktu.

(ii) *Klasa II*

Do tej klasy zalicza się kapustę głowiastą, która nie kwalifikuje się do włączenia do klasy I, ale spełnia wyżej określone wymagania minimalne. Może ona różnić się od kapusty głowiastej w klasie I pod następującymi względami:

- może posiadać pęknięcia liści zewnętrznych,
- większa ilość liści zewnętrznych może być usunięta,
- może mieć większe odgniecenia i większe obcięcie liści zewnętrznych,
- może być mniej zwarta.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość kapusty głowiastej określa się według wagi netto. Nie może ona wynosić mniej niż 350 gramów dla jednej główki.

Klasyfikacja według wielkości jest obowiązkowa w przypadku kapusty głowiastej

konfekcjonowanej. W tym przypadku, waga najcięższej główki w każdym opakowaniu nie może być większa od dwukrotnej wagi najlżejszej główki. Kiedy waga najcięższej główki wynosi 2 kg lub mniej, wówczas różnica między najcięższą i najlżejszą główką nie może być większa niż 1 kg.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

W przypadku kapusty głowiastej, w każdym opakowaniu lub każdej partii w przypadku kapusty głowiastej przewożonej luzem, dopuszcza się tolerancje w odniesieniu do jakości i wielkości produktu, który nie spełnia wymagań określonych dla danej klasy.

A. Tolerancje dotyczące jakości

(i) *Klasa I*

10% według ilości lub wagi kapusty głowiastej niespełniającej wymagań dla tej klasy, lecz zgodnych z wymaganiami dla klasy II lub wyjątkowo mieszczących się w granicach tolerancji dla tej klasy.

(ii) *Klasa II*

10% według ilości lub wagi kapusty głowiastej niespełniającej wymagań dla klasy ani wymagań minimalnych, z wyjątkiem kapusty głowiastej z widocznymi objawami gnicia lub pogorszenia, które powoduje jej nieprzydatność do spożycia.

B. Tolerancje dotyczące wielkości

Dla wszystkich klas: 10% według ilości lub wagi kapusty głowiastej niespełniającej określonych wymagań w odniesieniu do:

- jednolitości,
- wielkości minimalnej.

Jednakże żadna główka nie może ważyć mniej niż 300 gramów.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE WYGLĄDU

A. Jednolitość

Każde opakowanie lub partia, w przypadku przewożenia luzem, musi zawierać kapustę głowiastą tego samego pochodzenia, odmiany i jakości.

Główki kapusty głowiastej zakwalifikowane do klasy I muszą być jednolite pod względem kształtu i barwy.

Widoczna część zawartości opakowania lub partii powinna być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. Opakowanie

Opakowanie musi zapewniać właściwą ochronę kapusty głowiastej. Kapusta głowiasta może być dostarczana w opakowaniu lub luzem.

Materiały stosowane wewnątrz opakowania muszą być czyste i takiej jakości, aby zapobiegały jakimkolwiek uszkodzeniom zewnętrznym lub wewnętrznym produktu. Stosowanie materiałów, w szczególności papierowych lub pieczęci ze specyfikacjami handlowymi jest dozwolone pod warunkiem, że nadruk lub etykieta wykonane są nietoksycznym tuszem lub klejem.

Opakowania lub partie, w przypadku przewożenia luzem, nie mogą zawierać żadnych obcych substancji.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

1. W przypadku kapusty głowiastej w opakowaniach, na każdym z nich należy umieścić następujące informacje, zgrupowane po tej samej stronie, naniesione w sposób czytelny i trwały oraz widoczne z zewnątrz:

A. Identyfikacja

Pakujący
i/lub
wysyłający

Nazwa (nazwisko) i adres lub urzędowo nadane
lub zatwierdzone oznaczenie kodowe.

B. Rodzaj produktu

- „Kapusta biała głowiasta” etc., jeśli zawartość opakowania nie jest widoczna z zewnątrz.

C. Pochodzenie produktu

- Kraj pochodzenia i, nieobowiązkowo, region uprawy lub krajowa, regionalna albo lokalna nazwa miejsca.

D. Specyfikacje handlowe

- Klasa,
- Waga lub liczba główek.

E. Znak kontroli urzędowej (nieobowiązkowo)

2. W odniesieniu do kapusty głowiastej przewożonej luzem (ładowanej bezpośrednio na pojazd lub jego wydzieloną część), powyższe informacje muszą znajdować się na dokumencie towarzyszącym towarom lub na wywieszce umieszczonej w widocznym miejscu wewnątrz pojazdu.

ZAŁĄCZNIK II

NORMA JAKOŚCI KAPUSTY BRUKSELSKIEJ

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do kapusty brukselskiej, czyli bocznych główek rosnących wzdłuż pionowej łodygi odmian (uprawnych) *Brassica oleracea L. var. bullata subvar. gemmifera DC.*, dostarczanej konsumentowi w stanie świeżym, z wyłączeniem kapusty brukselskiej przeznaczonej do celów przetwórstwa przemysłowego.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem niniejszej normy jest określenie wymagań jakościowych w odniesieniu do kapusty brukselskiej po jej przygotowaniu i opakowaniu.

A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach, z zastrzeżeniem szczególnych przepisów dla każdej klasy i przyznanych tolerancji, kapusta brukselska musi być:

- w stanie nienaruszonym,
- zdrowa, wyklucza się produkt z objawami gnicia lub pogorszenia, które powoduje jej nieprzydatność do spożycia,
- o świeżym wyglądzie,
- czysta, praktycznie pozbawiona jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
- niezmrózona,
- wolna od owadów i/lub innych pasożytów,
- pozbawiona nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
- wolna od wszelkich obcych zapachów i/lub smaków.

Szypułka odciętej kapusty brukselskiej musi być obcięta tuż poniżej liści zewnętrznych. W kapuście brukselskiej nieodciętej szypułka musi być złamana u nasady; miejsce cięcia lub złamania musi być czyste, bez przylegających innych części rośliny.

Stan kapusty brukselskiej musi być taki, aby mogła ona:

- wytrzymać transport i przeładunek oraz
- dotrzeć do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

B. Klasyfikacja

Kapustę brukselską dzieli się na trzy klasy określone poniżej:

(i) *Klasa I*

Kapusta brukselska w tej klasie powinna być dobrej jakości oraz musi być:

- zwarta,
- zamknięta,
- pozbawiona uszkodzeń spowodowanych mrozem.

Odcięta kapusta brukselska musi mieć odpowiednią barwę. W odniesieniu do nieodciętej kapusty brukselskiej dopuszcza się lekkie odbarwienie liści u nasady oraz lekkie uszkodzenie liści zewnętrznych spowodowane odrywaniem, sortowaniem lub pakowaniem, pod warunkiem, że nie wpływają one na stan produktu.

(ii) *Klasa II*

Do tej klasy zalicza się kapustę brukselską, która nie kwalifikuje się do włączenia do klasy I, ale spełnia wyżej określone wymagania minimalne. Produkty w tej klasie mogą jednakże:

- być mniej zwarte,
- być mniej zamknięte, lecz nie otwarte,
- ponadto mogą wykazywać nieznaczne uszkodzenia spowodowane mrozem.

(iii) *Klasa III¹*

Klasa ta obejmuje kapustę brukselską, która nie kwalifikuje się do włączenia do wyższych klas, lecz spełnia wymagania dla klasy II.

Jednakże dopuszcza się:

- wady zabarwienia, lekkie odgniecenia i ślady uszkodzeń spowodowane przez pasożyty lub choroby,
- ślady gleby,
- uszkodzenia spowodowane mrozem.

¹ Klasa dodatkowa przewidziana w art. 2 ust. 1 rozporządzenia (EWG) nr 1035/72. Stosowanie tej klasy lub pewnych jej wymagań podlega decyzji, którą należy podjąć zgodnie z art. 4 ust. 1 tego rozporządzenia

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość określa się na podstawie największej średnicy przekroju poprzecznego.

Minimalna średnica przekroju wynosi:

- 10 mm dla kapusty brukselskiej odciętej klasy I oraz II, a także dla kapusty brukselskiej, odciętej lub nieodciętej, w klasie III.
- 15 mm dla kapusty brukselskiej odciętej klasy I oraz II,

W każdym opakowaniu kapusty brukselskiej klasy I dopuszczalna różnica między największą a najmniejszą główką nie może przekraczać 20 mm.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

W każdym opakowaniu dopuszcza się tolerancje w odniesieniu do jakości i wielkości produktu, który nie spełnia wymagań określonych dla danej klasy.

A. Tolerancje dotyczące ilości

(i) *Klasa I*

10% według wagi kapusty brukselskiej niespełniającej wymagań dla klasy, lecz zgodnych z wymaganiami dla klasy II lub wyjątkowo mieszczących się w granicach tolerancji ustalonych dla tej klasy.

(ii) *Klasa II*

10% według wagi kapusty brukselskiej niespełniającej wymagań dla klasy, ani wymagań minimalnych, z wyjątkiem kapusty brukselskiej z objawami gnicia lub pogorszenia, które powoduje jej nieprzydatność do spożycia.

(iii) *Klasa III*

15% według wagi kapusty brukselskiej niespełniającej wymagań dla klasy ani wymagań minimalnych, z wyjątkiem kapusty brukselskiej z objawami gnicia lub pogorszenia, które powoduje jej nieprzydatność do spożycia.

B. Tolerancje dotyczące wielkości

Dla wszystkich klas: 10% wagi kapusty brukselskiej niespełniającej wymagań w zakresie wielkości.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE WYGLĄDU

A. Jednolitość

Zawartość każdego opakowania musi być jednolita oraz musi obejmować kapustę brukselską tego samego pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości.

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

B. Opakowanie

Opakowanie musi zapewniać właściwą ochronę kapusty brukselskiej.

Materiały stosowane wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, aby zapobiegały jakimkolwiek uszkodzeniom zewnętrznym lub wewnętrznym produktu. Stosowanie materiałów, w szczególności papierowych lub pieczęci ze specyfikacją handlową jest dozwolone pod warunkiem, że nadruk i etykieta wykonane są nietoksycznym tuszem lub klejem.

Opakowania nie mogą zawierać żadnych obcych substancji.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

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

A. Identyfikacja

Pakujący i/lub wysyłający	Nazwa i adres lub urzędowo nadane lub zatwierdzone oznaczenie kodowe
---------------------------------	---

B. Rodzaj produktu

„Kapusta brukselska odcięta” lub „Kapusta brukselska nieodcięta”, jeśli zawartość opakowania nie jest widoczna z zewnątrz.

C. Pochodzenie produktu

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

D. Specyfikacje handlowe

Klasa; w przypadku sortowania według wielkości, wielkość wyrażona jako średnica minimalna i maksymalna.

E. Znak kontroli urzędowej (nieobowiązkowo).

ZAŁĄCZNIK III

NORMA JAKOŚCI SELERA NACIOWEGO

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do selera naciowego odmian (uprawnych) *Apium Graveolens L. var. dulce Mill.*, dostarczanego konsumentowi w stanie świeżym, z wyłączeniem selera naciowego przeznaczonego do celów przetwórstwa przemysłowego.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem niniejszej normy jest określenie wymagań jakościowych w odniesieniu do selera naciowego po jego przygotowaniu i opakowaniu.

A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach, z zastrzeżeniem szczególnych przepisów dla każdej klasy i przyznanych tolerancji, seler naciowy musi być:

- nienaruszony, dopuszcza się odcięcie części górnej,
- o świeżym wyglądzie,
- zdrowy; wyklucza się produkt z objawami gnicia lub pogorszenia, które powoduje jego nieprzydatność do spożycia,
- bez uszkodzeń spowodowanych mrozem,
- bez ubytków, odrostów korzeniowych i pędów kwiatostanowych;
- czysty, praktycznie pozbawiony jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
- praktycznie wolny od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- praktycznie wolny od szkodników,
- wolny od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego; tzn. dostatecznie wysuszony, jeśli był myty,
- bez obcych zapachów i/lub smaków.

Główny korzeń musi być dobrze wyczyszczony i nie może przekraczać długości 5 cm.

Seler naciowy musi być normalnie wykształcony, z uwzględnieniem okresu produkcji. Jego stan musi być taki, aby mógł on:

- wytrzymać transport i przeładunek, oraz
- dotrzeć do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

B. Klasyfikacja

Seler dzieli się na dwie klasy określone poniżej:

(i) *Klasa I*

Seler naciowy w tej klasie powinien być dobrej jakości, regularnego kształtu i wolny od śladów chorób na liściach bądź szypułkach. Łodygi liściowe nie mogą być połamane, włókniste, zgniecione lub popękane. W przypadku selera naciowego blanszowanego, co najmniej połowa łodygi liściowej musi być barwy białej do żółtawo - białej lub zielonkawo - białej.

(ii) *Klasa II*

Do tej klasy zalicza się seler naciowy, który nie kwalifikuje się do włączenia do klasy I, ale spełnia wyżej określone wymagania minimalne.

Seler w tej klasie może wykazywać nieznaczne ślady rdzewienia. Dopuszcza się również nieznaczne zniekształcenia lub niewielkie odgniecenia i nie więcej niż dwie złamane, zgniecione lub pęknięte łodygi liściowe. W przypadku selera naciowego blanszowanego, co najmniej jedna trzecia łodygi liściowej musi być barwy białej do żółtawo - białej lub zielonkawo - białej.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość określa się według wagi netto. Minimalna waga selera naciowego wynosi 150 gramów.

Seler naciowy dzieli się na trzy grupy:

- (i) duży: ponad 800 gramów
- (ii) średni: 500-800 gramów
- (iii) mały: 150-500 gramów

Zróżnicowanie wielkości w tym samym opakowaniu nie może przekraczać odpowiednio 200, 150 oraz 100 gramów.

Ta klasyfikacja oraz wymóg jednolitości jest obowiązkowy jedynie dla klasy I.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

W każdym opakowaniu dopuszcza się tolerancje w odniesieniu do jakości i wielkości produktu, który nie spełnia wymagań określonych dla danej klasy.

A. Tolerancje dotyczące jakości

(i) Klasa I

10% według liczby selerów naciowych niespełniających wymagań dla tej klasy, lecz zgodnych z wymaganiami dla klasy II lub wyjątkowo mieszczących się w granicach tolerancji dla tej klasy.

(ii) Klasa II

10% według liczby selerów naciowych niespełniających wymagań dla tej klasy ani wymagań minimalnych, lecz z wyłączeniem selera naciowego z objawami gnicia lub pogorszenia, które powoduje jego nieprzydatność do spożycia.

B. Tolerancje dotyczące wielkości

Dla wszystkich klas: 10% liczby selerów naciowych niespełniających wymagań w zakresie wielkości.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE WYGLĄDU

A. Jednolitość

Zawartość każdego opakowania musi być jednolita i obejmować wyłącznie seler naciowy tego samego pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości (o ile jest to wymagane).

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. Konfekcjonowanie

Seler naciowy może być konfekcjonowany w następujący sposób:

- powiązany w pęczki w opakowaniu,
- lub ułożony w opakowaniu.

Jeśli seler naciowy jest konfekcjonowany w pęczkach, każdy pęczek w opakowaniu musi zawierać tę samą liczbę sztuk.

C. Opakowanie

Opakowanie musi zapewniać właściwą ochronę selera naciowego.

Materiały stosowane wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, aby zapobiegały jakimkolwiek uszkodzeniom zewnętrznym lub wewnętrznym produktu. Stosowanie materiałów, w szczególności papierowych

lub pieczęci ze specyfikacjami handlowymi jest dozwolone pod warunkiem, że nadruk lub etykieta wykonane są nietoksycznym tuszem lub klejem.

Opakowania nie mogą zawierać żadnych substancji obcych.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

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

A. Identyfikacja

Pakujący i/lub Wysyłający	Nazwa (nazwisko) i adres lub urzędowo nadane lub zatwierdzone oznaczenie kodowe
---------------------------------	--

B. Rodzaj produktu

„Seler naciowy” uzupełnione określeniem „seler blanszowany” lub oznaczeniem koloru, jeśli zawartość opakowania nie jest widoczna z zewnątrz.

C. Pochodzenie produktu

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

D. Specyfikacje handlowe

Klasa;

Jeśli były sortowane według wielkości, wielkość określona jako „duża”, „średnia” lub „mała”;

Liczba sztuk lub, w stosownym przypadku, liczba pęczków.

E. Znak kontroli urzędowej (nieobowiązkowo)

ZAŁĄCZNIK IV

NORMA JAKOŚCI SZPINAKU

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do szpinaku odmian (uprawnych) *Spinacia oleracea L. var.*, dostarczanego konsumentowi w stanie świeżym, z wyłączeniem szpinaku przeznaczonego do celów przetwórstwa przemysłowego.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem niniejszej normy jest określenie wymagań jakościowych w odniesieniu do szpinaku w postaci liści lub rozet po jego przygotowaniu i opakowaniu.

A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach, z zastrzeżeniem szczególnych przepisów dla każdej klasy i przyznanych tolerancji, szpinak musi być:

- zdrowy, wyklucza się produkt z objawami gnicia lub pogorszenia, które powoduje jego nieprzydatność do spożycia,
- o świeżym wyglądzie,
- czysty, praktycznie wolny od widocznych substancji obcych,
- praktycznie wolny od szkodników,
- bez pędów kwiatostanowych,
- wolny od obcych zapachów i/lub smaków.

Szpinak myty musi być odpowiednio odsączony.

W przypadku szpinaku w rozetach, część obejmująca korzeń musi być przycięta tuż pod ostatnim okółkiem liści zewnętrznych.

Szpinak musi być dostatecznie rozwinięty i w takim stanie, aby mógł on:

- wytrzymać transport i przeładunek, oraz
- dotrzeć do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

B. Klasyfikacja

Szpinak dzieli się na dwie klasy określone poniżej:

- (i) *Klasa I*

Szpinak w tej klasie może być w postaci liści lub rozet i musi być dobrej jakości.

Liście szpinaku muszą być:

- o normalnym zabarwieniu i wyglądzie charakterystycznym dla danej odmiany i czasu zbioru,
- wolne od uszkodzeń spowodowanych przez mróz, pasożyty zwierzęce i choroby wpływające ujemnie na wygląd lub zdatność do spożycia.

Szpinak w postaci liści nie może mieć ogonków liściowych dłuższych niż 10 cm.

(ii) *Klasa II*

Do tej klasy zalicza się szpinak w postaci liści lub rozet, który nie kwalifikuje się do włączenia do klasy I, ale spełnia wyżej określone wymagania minimalne.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Klasyfikacja szpinaku według wielkości nie jest obowiązkowa.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

W każdym opakowaniu dopuszcza się tolerancje w odniesieniu do jakości i wielkości produktu, który nie spełnia wymagań określonych dla danej klasy.

(i) *Klasa I*

10% według wagi szpinaku niespełniającego wymagań dla tej klasy, lecz zgodnych z wymaganiami dla klasy II lub wyjątkowo mieszczących się w granicach tolerancji dla tej klasy.

(ii) *Klasa II*

10% według wagi szpinaku niespełniającego wymagań dla tej klasy, ani wymagań minimalnych, lecz z wyłączeniem szpinaku w postaci liści lub rozet z objawami gnicia lub pogorszenia, które powoduje jego nieprzydatność do spożycia. Ponadto dla szpinaku w rozetach dopuszcza się tolerancję 10% według wagi rozet z korzeniami nieprzekraczającymi 1 cm długości od okółka ostatniego liścia zewnętrznego.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE WYGLĄDU

A. **Jednolitość**

Zawartość każdego opakowania musi być jednolita i obejmować jedynie szpinak tego samego pochodzenia, odmiany i jakości.

Nie wolno w jednym opakowaniu mieszać szpinaku w postaci liści i rozet.

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

B. Opakowanie

Opakowanie musi zapewniać właściwą ochronę szpinaku.

Materiały stosowane wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, aby zapobiegały jakimkolwiek uszkodzeniom zewnętrznym lub wewnętrznym produktu. Stosowanie materiałów, w szczególności papierowych lub pieczęci ze specyfikacjami handlowymi jest dozwolone pod warunkiem, że nadruk i etykieta wykonane są nietoksycznym tuszem lub klejem.

Opakowania muszą być wolne od wszelkich substancji obcych.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

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

A. Identyfikacja

Pakujący
i/lub
wysyłający

Nazwa (nazwisko) i adres lub urzędowo nadane
lub zatwierdzone oznaczenie kodowe

B. Rodzaj produktu

„Szpinak w postaci liści” lub „Szpinak w rozetach”, jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz.

C. Pochodzenie produktu

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

D. Specyfikacje handlowe

Klasa.

E. Znak kontroli urzędowej (nieobowiązkowo).

ZAŁĄCZNIK V

NORMA JAKOŚCI ŚLIWEK

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do śliwek odmian (uprawnych) *Prunus domestica L.*, *Prunus insititia L.* oraz *Prunus salicina Lindley (Prunus triflora Roxburgh)* dostarczanych konsumentowi w stanie świeżym, z wyłączeniem śliwek przeznaczonych do celów przetwórstwa przemysłowego.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem niniejszej normy jest określenie wymagań jakościowych w odniesieniu do śliwek po ich przygotowaniu i zapakowaniu.

A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach, z zastrzeżeniem szczególnych przepisów dla każdej klasy i przyznanych tolerancji, śliwki muszą być:

- w stanie nienaruszonym,
- zdrowe, wyklucza się produkt z objawami gnicia lub pogorszenia, które powoduje jego nieprzydatność do spożycia,
- praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki lub choroby,
- czyste i praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
- wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
- wolne od obcych zapachów i/lub smaków.

Śliwki powinny być delikatnie zrywane.

Muszą być dostatecznie rozwinięte i wykazywać dostateczną dojrzałość. Muszą być w takim stopniu rozwoju i stanie, aby mogły one:

- wytrzymać transport i przeładunek, oraz
- dotrzeć do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

B. Klasyfikacja

Śliwki dzieli się na trzy klasy określone poniżej

- (i) *Klasa „Ekstra”*

Śliwki w tej klasie powinny być najwyższej jakości. Kształt, stopień rozwoju i zabarwienie muszą być charakterystyczne dla danej odmiany. Muszą one być:

- wolne od wad,
- praktycznie pokryte nalotem, odpowiednio do odmiany,
- o jędrnym miąższu.

(ii) *Klasa I*

Śliwki w tej klasie muszą być dobrej jakości. Muszą mieć cechy charakterystyczne dla danej odmiany. O ile nie wpływa to na ogólny wygląd produktu, jego jakość i zachowanie jakości, dopuszcza się jednak następujące wady:

- nieznaczne wady kształtu,
- nieznaczne wady rozwoju,
- nieznaczne wady zabarwienia,
- skazy skórki o podłużnym kształcie, których długość nie przekracza jednej trzeciej maksymalnej średnicy owocu. W szczególności dopuszcza się zabliźnione pęknięcia dla odmian „renklodów”¹
- inne skazy skórki o całkowitej powierzchni nieprzekraczającej jednej szesnastej powierzchni całkowitej.

Dopuszcza się uszkodzenia lub brak szypułki pod warunkiem, że nie stwarza to ryzyka gnicia owocu.

(iii) *Klasa II*

Klasa ta obejmuje śliwki, które nie kwalifikują się do włączenia ich do klas wyższych, ale spełniają wyżej określone wymagania minimalne.

Dopuszcza się też wady kształtu, rozwoju i zabarwienia pod warunkiem, że śliwki zachowują swoje cechy charakterystyczne.

Dopuszcza się wady skórki, które nie naruszają wyglądu zewnętrznego owocu lub zachowania jakości, pod warunkiem, że nie przekraczają one jednej czwartej powierzchni całkowitej.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

¹ Definicja: Renklody (green apricots, dauphines, greengages) posiadające zieloną skórkę z żółtym połyskiem.

Wielkość określa się na podstawie największej średnicy przekroju poprzecznego.

Minimalne wielkości wynoszą:

	<i>Klasy „Ekstra” i „I”</i>	<i>Klasa II</i>
Odmiany wielkoowocowe ²	35 mm	30 mm
Inne odmiany	28 mm	25 mm
Mirabelki, damaszki i śliwki Dro:	20 mm	17 mm

W klasie „Ekstra” różnica średnic między owocami w każdym opakowaniu wynosi 10 mm.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

W każdym opakowaniu dopuszcza się tolerancje w odniesieniu do jakości i wielkości produktu, który nie spełnia wymagań określonych dla danej klasy.

A. Tolerancje dotyczące ilości

(i) *Klasa „Ekstra”*

5% według liczby lub wagi śliwek niespełniających wymagań dla tej klasy, lecz zgodnych z wymaganiami dla klasy I lub wyjątkowo mieszczących się w granicach tolerancji dla klasy I.

(ii) *Klasa I*

10% według liczby lub wagi śliwek niespełniających wymagań dla tej klasy, lecz zgodnych z wymaganiami dla klasy II lub wyjątkowo mieszczących się w granicach tolerancji dla klasy II, przy czym w ramach tej 10%-owej tolerancji dopuszcza się nie więcej niż 2% owoców pękniętych i/lub zaatakowanych przez robaki.

(iii) *Klasa II*

10% według liczby lub wagi śliwek niespełniających wymagań dla tej klasy, ani wymagań minimalnych. Wykluczone są jednak owoce z objawami widocznego gnicia, noszące wyraźne ślady obić lub innego pogorszenia, które powodują ich nieprzydatność do spożycia, przy czym w ramach tej 10% - owej tolerancji dopuszcza się nie więcej niż 4% owoców pękniętych lub zaatakowanych przez robaki.

B. Tolerancje dotyczące wielkości

² Patrz wykaz w niniejszym załączniku.

Dla wszystkich klas: 10% według liczby lub wagi śliwek odbiegających najwyżej o 3 mm od wielkości minimalnej lub deklarowanej na opakowaniu.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE WYGLĄDU

A. **Jednolitość**

Zawartość każdego opakowania musi być jednolita i zawierać jedynie śliwki tego samego pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości (jeśli klasyfikacja według wielkości jest obowiązkowa), a w klasie „Ekstra” zawartość musi być jednolita także pod względem zabarwienia.

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

B. **Konfekcjonowanie**

Śliwki mogą być konfekcjonowane w jeden z następujących sposobów:

1. w małych opakowaniach,
2. ułożone w jednej lub kilku, oddzielonych od siebie, warstwach,
3. luzem w opakowaniu, z wyjątkiem klasy „Ekstra”.

C. **Pakowanie**

Opakowanie musi zapewniać właściwą ochronę śliwek.

Materiały stosowane wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, aby zapobiegały jakimkolwiek uszkodzeniom zewnętrznym lub wewnętrznym produktu. Stosowanie materiałów, w szczególności papierowych lub pieczęci ze specyfikacjami handlowymi jest dozwolone pod warunkiem, że nadruk i etykieta wykonane są nietoksycznym tuszem lub klejem.

Opakowania muszą być wolne od wszelkich substancji obcych.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

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

A. **Identyfikacja**

Pakujący
i/lub
wysyłający

Nazwa (nazwisko) i adres lub urzędowo nadane
lub zatwierdzone oznaczenie kodowe

B. Rodzaj produktu

- „Śliwki”, jeśli zawartość opakowania nie jest widoczna z zewnątrz,
- nazwa odmiany.

C. Pochodzenie produktu

Kraj pochodzenia i, nieobowiązkowo; region uprawy lub krajowa, regionalna albo lokalna nazwa miejsca.

D. Specyfikacje handlowe

- Klasa,
- Wielkość wyrażona minimalną i maksymalną średnicą (o ile klasyfikacja według wielkości jest obowiązkowa).

E. Znak kontroli urzędowej (nieobowiązkowo).

WYKAZ ODMIAN WIELKOOWOCOWYCH

Andys Pride	Merton Gem
Ariel	Monarch
Aple	Morettini 355 (Cœur de Lion)
Beauty	Nubiana
Belle de Louvain (Bella di Lovanio)	Nueva Extremadura
Bernardina	Oneida
Bleu de Belgique	Ontario
Blue Free	Ozark Premiere
Burmosa	Pond's Seedling
California Blue (Blu)	President
Calita	Prince Engelbert
Coe's Golden Drop	Prince of Wales (Prince de Galles)
De Fraile (Fraila)	Prof. Collumbien
Denniston Superb	Prune Martin
Early Orléans (Monsieur Hâtif)	Queen Rosa
Edwards (Colbus)	Quenn's Crown (Cox's Emperor)
Eldorado	Quetsche blanche de Létricourt
Emma Leppermann	Red Beaut
Empress	Redgold
Ersinger Früzwetsche	Redroy
Formosa	Regina Claudia Monstrosa
Friar	Regina d'Italia
Frontier	Reine Claude d'Althan (Falso)

Gaviota	Reine Claude d'Oullin's (Oullin's Gage)
Giant (Burbank giant prune)	Rosar Premier
Goccia d'Oro	Royale de Montauban
Golden Japan	Royale de Tours
Grand Prix (Grand Prize)	Ruth Gerstetter
Grand Rosa	Sangue di Drago
Hackman	Santa Rosa
Hall	Satsuma improved
Harris Monarch	Seneca
Harry Pickstone	Simka
Heron	Songold
Imperial Epineuse	Starking Delicious
Jefferson (Jefferson's Gage)	Sultan
Jori's Plum	Swan Gage
June Blood	Tragedy
Kelsey	Utility (Laxton's utility)
Kirke's Plum (Kirke)	Valor
Laroda	Victoria
Late Santa Rosa	Vision
Magna Glauca	Washington
Manns Number One	Wickson
Marjorie's Seedling	Yakima
Mariposa	Zimmers Frühzwetsche
Merton Gage (Merton)	

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1543/2001

z dnia 27 lipca 2001 r.

ustanawiające normy handlowe w odniesieniu do sałaty i endywii o karbowanych liściach i endywii szerokolistnej (Batavian)

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 2200/96 z dnia 28 października 1996 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku owoców i warzyw¹ ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 911/2001² w szczególności jego art. 2 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Sałata oraz cykoria karbowana i eskariola znajdują się wśród produktów wymienionych w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 2200/96, dla których muszą być przyjęte normy. Rozporządzenie Komisji (EWG) nr 79/88 z dnia 13 stycznia 1988 r. ustanawiające normy jakości w odniesieniu do sałaty, endywii o liściach karbowanych i endywii szerokolistnej (Batavian)³ ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1455/1999⁴ było wielokrotnie zmieniane i nie jest już w stanie zapewnić jasności z prawnego punktu widzenia.
- (2) Rozporządzenie (WE) nr 79/88 powinno zostać uchylone natomiast zawarte w nim przepisy powinny zostać ujęte na nowo. W tym celu, a także w interesie zachowania przejrzystości na rynku światowym, należy wziąć pod uwagę normy dla sałaty i endywii o liściach karbowanych i endywii szerokolistnej (Batavian) zalecane przez Grupę Roboczą ds. Normalizacji Produktów Łatwo Psujących się i Rozwoju Jakości Europejskiej Komisji Gospodarczej Narodów Zjednoczonych (EKG ONZ).
- (3) Stosowanie tych norm powinno doprowadzić do usunięcia z rynku produktów o niezadowalającej jakości, dostosowania produkcji do wymagań konsumentów i ułatwienia handlu opartego na uczciwej konkurencji doprowadzając tym samym do poprawy rentowności.
- (4) Normę tę stosuje się na wszystkich etapach obrotu. Transport na dalekie odległości, przechowywanie przez pewien okres oraz różne procesy, jakim poddawane są produkty mogą powodować pewne pogorszenie ich jakości ze względu na rozwój biologiczny produktu lub jego stosunkową podatność na szybkie psucie się. Należy wziąć pod uwagę takie pogorszenie jakości przy stosowaniu norm na wszystkich etapach obrotu następujących po wysyłce produktów.

¹ Dz.U. L 297 z 21.11.1996, str. 1.

² Dz.U. L 129 z 11.5.2001, str. 3.

³ Dz.U. L 10 z 14.1.1988, str. 8.

⁴ Dz.U. L 167 z 2.7.1999, str. 22.

- (5) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Świeżych Owoców i Warzyw,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE

Artykuł 1

W Załączniku do niniejszego rozporządzenia wymieniona jest norma handlowa dla następujących produktów:

- sałata, kod CN 0705 11 i 0705 19
- endywia o liściach karbowanych i endywia szerokolistna (Batavian), kod CN 0705 28

Normę stosuje się na wszystkich etapach obrotu zgodnie z warunkami ustanowionymi w rozporządzeniu (WE) nr 2200/96.

Jednakże, na etapach, które następują po wysyłce produkty mogą, w porównaniu z wymaganiami określonych norm, wykazywać nieznaczne obniżenie świeżości i jędrności oraz nieznaczne pogorszenie spowodowane ich rozwojem i ich tendencją do szybkiego psucia się.

Artykuł 2

Rozporządzenie (EWG) nr 79/88 traci moc.

Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 stycznia 2002 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 27 lipca 2001 r.

W imieniu Komisji

Franz FISCHLER

Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK

NORMY DOTYCZĄCE SAŁATY, ENDYWII O LIŚCIACH KARBOWANYCH I ENDYWII SZEROKOLISTNEJ (BATAVIAN)

1. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do:

- sałat następujących odmian (cultivars) uprawianych z:
 - *Lactuca sativa* L. odm. *capitata* L (sałaty głowiaste łącznie z sałatami kruchymi i sałatą lodową typu „Iceberg”),
 - *Lactuca sativa* L. odm. *longifolia* Lam. (sałaty Cos lub Romańskie),
 - *Lactuca sativa* L. odm. *crispa* L (sałata liściasta) oraz
 - krzyżówki powyższych odmian,
- endywii o liściach karbowanych odmian (cultivars) uprawianych z *Cichorium endivia* L odm. *crispum* Lam.,
- endywii szerokolistnej (Batavian) (eskariole) różnych odmian (cultivars) uprawianych z *Cichorium endivia* L. var. *latifolium* Lam.

które mają zostać dostarczone w stanie świeżym do konsumenta.

Normy nie stosuje się w odniesieniu do produktów do celów przetwórstwa przemysłowego, produktów prezentowanych jako pojedyncze liście lub sałat w doniczkach.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

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

A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach, z zastrzeżeniem przepisów dotyczących każdej z klas i dopuszczalnych tolerancji, produkt musi:

- być nieuszkodzony,
- być w dobrym stanie; wyłączając produkt zaczynający gnić lub psuć się w taki sposób, że nie nadaje się do spożycia,
- być czysty i oczyszczony, to znaczy faktycznie bez ziemi lub innego podłoża uprawnego i praktycznie wolny od wszelkich widocznych ciał obcych,

- mieć świeży wygląd,
- być jędrny,
- praktycznie wolny od szkodników,
- być praktycznie wolny od szkód wyrządzonych przez szkodniki,
- być bez pędów nasiennych,
- być wolny od nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej,
- być wolny od obcego zapachu i/lub smaku.

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

Korzenie muszą być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych, a miejsce obcięcia musi być czyste.

Produkt musi być efektem normalnego rozwoju.

Rozwój i warunki procedury muszą być takie, aby umożliwiły:

- wytrzymać transport i przeładunek, oraz
- przybycie w zadowalającym stanie do miejsca przeznaczenia.

B. Klasyfikacja

Produkty klasyfikowane są w dwóch następujących klasach:

(i) *Klasa I*

Produkty tej klasy muszą być dobrej jakości. Muszą odpowiadać cechom charakterystycznym dla danej odmiany lub rodzaju handlowego, w szczególności w odniesieniu do koloru.

Ponadto, produkt musi być:

- odpowiednio ukształtowany,
- jędrny, biorąc pod uwagę metody uprawy i rodzaj produktu,
- wolny od uszkodzeń lub pogorszenia jakości mających negatywny wpływ na jego podatność do spożycia,
- wolny od uszkodzeń spowodowanych przez mróz,

Sałaty głowiaste muszą mieć pojedyncze dobrze uformowane serce. Jednakże, w przypadku sałat głowiastych uprawianych w szklarniach, serce może być małe.

Sałaty Cos muszą mieć serce, które może być małe.

Środek endywii o liściach karbowanych lub endywii szerokolistnej (Batavian) musi być koloru żółtego.

(ii) *Klasa II*

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

Produkt musi być:

- odpowiednio dobrze ukształtowany
- wolny od uszkodzeń i pogorszenia, które mogłyby w znacznym stopniu ograniczyć jego zdatność do spożycia,

Dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem, że produkt zachowuje najważniejsze cechy charakterystyczne w odniesieniu do jakości, utrzymania jakości i prezentacji:

- nieznaczne wady dotyczące zabarwienia,
- nieznaczne uszkodzenia spowodowane przez szkodniki.

Sałaty głowiaste muszą mieć serce, które może być małe. Jednakże, w przypadku sałat głowiastych uprawianych pod osłonami, dopuszczalny jest brak serca.

Sałaty Cos mogą nie mieć serca.

III PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość określa się na podstawie wagi pojedynczej sztuki produktu.

A. Waga minimalna

Waga minimalna w przypadku Klasy I i II

	Uprawiane na polu	Uprawiane pod osłonami
Sałaty głowiaste (z wyłączeniem sałaty kruchej i lodowej typu „Iceberg”) oraz sałaty Cos i Romańskiej (z wyłączeniem sałat	150 g	100 g

	Uprawiane na polu	Uprawiane pod osłonami
typu „Little gem”)		
Sałaty kruche i sałaty lodowe typu: „Iceberg”	300 g	200 g
Sałaty liściaste i sałaty typu „Little gem”	100 g	100 g
Endywia o liściach karbowanych i endywia szerokolistna (Batavian)	200 g	150 g.

B. Jednolitość

a) Sałaty

We wszystkich klasach, różnica między sztukami o najniższej i najwyższej wadze znajdującymi się w jednym opakowaniu nie może być przekraczać:

- 40 g w przypadku, gdy najlżejsze sztuki ważą mniej niż 150 g/sztuka
- 100 g w przypadku, gdy najlżejsze sztuki ważą między 150-300 g/sztuka
- 150 g w przypadku, gdy najlżejsza sztuka waży między 300-450 g/sztuka
- 300 g w przypadku, gdy najlżejsza sztuka waży więcej niż 450 g/sztuka

b) Endywia o liściach karbowanych i endywia szerokolistna (Batavian)

We wszystkich klasach, różnica między sztukami o najniższej i najwyższej wadze znajdującymi się w jednym opakowaniu nie może przekraczać 300 g.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Dopuszcza się tolerancję w odniesieniu do jakości i wielkości w każdym z opakowań zawierającym produkty niespełniające wymagań określonych dla danej klasy.

A. Tolerancje dotyczące jakości

(i) Klasa I

10% liczby sztuk niespełniających wymagań danej klasy, ale spełniających wymagania określone dla klasy II lub w wyjątkowych sytuacjach, mieszczące się w przedziale tolerancji dla tej klasy.

(ii) Klasa II

10% liczby sztuk niespełniających ani wymagań klasy ani minimalnych wymagań z wyjątkiem produktów dotkniętych gniciem lub innego rodzaju psuciem w rezultacie, czego produkt nie nadaje się do spożycia.

B. Tolerancje dotyczące wielkości

We wszystkich klasach, 10% liczby sztuk niespełniających wymagań w odniesieniu do wielkości, ale ważących nie więcej niż 10% powyżej lub poniżej wagi dla danej wielkości.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI

A. Jednolitość

Zawartość każdego opakowania musi być jednolita i zawierać tylko produkty tego samego pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości i wielkości.

Jednakże można razem pakować mieszanki różnych rodzajów produktów opisanych w normie pod warunkiem, że produkty te są jednolite pod względem jakości i, w odniesieniu do każdego z rodzajów, są tej samej wielkości. Ponadto, rodzaje powinny być wyraźnie odróżniane od innych rodzajów, a proporcje poszczególnych rodzajów znajdujące się w opakowaniu widoczne bez konieczności uszkodzenia opakowania.

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

B. Opakowanie

Produkt musi być opakowany w sposób zapewniający jego właściwą ochronę.

Materiały wykorzystane wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i odpowiedniej jakości tak, aby uniknąć jakiegokolwiek wewnętrznego lub zewnętrznego uszkodzenia produktu. Wykorzystanie materiałów w szczególności papieru i pieczęci ze specyfikacją handlową jest dopuszczalne pod warunkiem, że druk i oznakowanie zostały wykonane za pomocą nietoksycznego tuszu lub kleju.

Opakowania muszą być wolne od wszelkich ciał obcych.

C. Prezentacja

Produkty prezentowane w więcej niż jedna warstwa mogą być pakowane na zasadzie podstawa do serca pod warunkiem, że warstwy lub główki są odpowiednio zabezpieczone i oddzielone od siebie.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE OZNAKOWANIA

Na każdym opakowaniu muszą być umieszczone następujące dane szczegółowe w formie liter zgrupowanych po tej samej stronie, oznakowane w sposób czytelny i trwały oraz widocznych z zewnątrz.

A. **Identyfikacja**

Pakujący i/lub wysyłający nazwa (nazwisko) i adres lub urzędowo wydane lub zatwierdzone oznaczenie kodowe. Jednakże w przypadku korzystania ze oznaczenia kodowego, odniesienie „pakujący i/lub wysyłający” (lub ich równoważny skrót) muszą być wskazane w pobliżu tego oznaczenia kodowego.

B. **Charakter produktu**

- „Sałaty”, „Sałaty masłowe”, „Batavia”, „Sałaty kruche lodowe (Iceberg), „Sałaty Cos”, „Sałata Liściasta (lub na przykład w odpowiednich przypadkach „Sałata dębowa”, „Lollo bionda”, „Lollo rossa”, „Endywia o liściach karbowanych” lub „Endywia szerokolistna (Batavian)” lub inne synonimy, jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz.
- „Little gem” w odpowiednich przypadkach lub inne synonimy,
- oznaczenie „uprawa pod osłonami” lub inne odpowiednie oznaczenie we właściwych przypadkach
- Nazwa odmiany (fakultatywnie)
- W przypadku łączenia różnych rodzajów produktów:
 - oznaczenie „sałaty mieszane”, lub
 - oznaczenie na temat każdego rodzaju produktu i, w przypadku gdy zawartość nie jest widoczna z zewnątrz, oznaczenie na temat liczby sztuk każdego rodzaju.

C. **Pochodzenie produktu**

- kraj pochodzenia i do wyboru region, gdzie były uprawiane, lub nazwa miejsca w kraju, regionie lub lokalna.

D. **Specyfikacje handlowe**

- Klasa
- Wielkość wyrażona w minimalnej wadze sztuki lub liczbie sztuk
- Waga netto (fakultatywnie)

E. **Oznakowanie kontroli urzędowej (fakultatywnie)**

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 982/2002

z dnia 7 czerwca 2002 r.

ustanawiające normy handlowe dla pieczarek hodowlanych

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 2200/96 z dnia 28 października 1996 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku owoców i warzyw¹, ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 545/2002², w szczególności art. 2 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Pieczarki hodowlane znajdują się wśród produktów wymienionych w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 2200/96, dla których muszą zostać przyjęte normy. W tym celu, a także w interesie zachowania przejrzystości na rynku światowym, należy uwzględnić normę dla pieczarek hodowlanych, zaleconą przez Grupę Roboczą ds. Normalizacji Produktów Łatwo Psujących się i Rozwoju Jakości Europejskiej Komisji Gospodarczej Narodów Zjednoczonych (EKG ONZ).
- (2) Stosowanie tych norm powinno doprowadzić do wycofania z rynku produktów niezadowolającej jakości, osiągnięcia zgodności produkcji z wymaganiami konsumentów, oraz ułatwienia handlu opartego na uczciwej konkurencji, tym samym przyczyniając się do poprawy rentowności.
- (3) Normy stosuje się na wszystkich etapach obrotu. Na pewien stopień pogorszenia jakości produktów mogą mieć wpływ takie czynniki, jak transport na duże odległości, składowanie ponad określony czas oraz różne procesy, którym są poddawane produkty ze swojej natury wrażliwe na zmiany biologiczne i łatwo się psujące. Tego rodzaju pogorszenie jakości należy brać pod uwagę przy stosowaniu norm na etapach obrotu po od chwili jego wysyłki.
- (4) Ponieważ produkty klasy „Ekstra”, które muszą być szczególnie starannie sortowane i pakowane, w ich przypadku należy uwzględnić jedynie brak świeżości i jędrności.
- (5) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Świeżych Owoców i Warzyw,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Norma handlowa dla pieczarek hodowlanych z rodzaju *Agaricus* objętych kodem CN

¹ Dz.U. L 297 z 21.11.1996, str. 1.

² Dz.U. L 84 z 28.3.2002, str. 1.

0709 51 00 jest zgodna z normą wymienioną w Załączniku.

Normę tę stosuje się na wszystkich etapach obrotu, zgodnie z warunkami ustanowionymi w rozporządzeniu (WE) nr 2200/96.

Jednakże, na etapach, które następują po wysyłce produkty mogą, w porównaniu z wymaganiami normy, wykazywać nieznaczne obniżenie świeżości i jędrności; produkty sklasyfikowane w klasach innych niż klasa „Ekstra” mogą ponadto wykazywać nieznaczne pogorszenie spowodowane ich rozwojem i ich tendencją do szybkiego psucia się.

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 stycznia 2003 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 7 czerwca 2002 r.

W imieniu Komisji

Franz FISCHLER

Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK

NORMA DLA PIECZAREK HODOWLANYCH (*AGARICUS*)

1. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do owocników szczepów hodowanych z rodzaju *Agaricus* (syn. *Psalliota*), przeznaczonych do dostawy do konsumenta w świeżej postaci, z wyłączeniem pieczarek przeznaczonych do przetwórstwa przemysłowego.

Pieczarki klasyfikuje się według następujących rodzajów handlowych, a te z kolei w pierwszej kolejności dzieli się na dwie grupy:

- pieczarki całe z neodciętą dolną częścią trzonu,
- pieczarki krojone z odciętą dolną częścią trzonu. Cięcie musi być czyste i mniej więcej prostopadłe do wzdłużnej osi;

w obrębie obu grup wprowadza się podział według kolejnych faz rozwoju:

- pieczarki zamknięte (lub równorzędne określenie), tj. pieczarki z całkowicie zamkniętym kapeluszem,
- pieczarki z pierścieniem, tj. z błoną łączącą kapelusz z trzonem,
- pieczarki otwarte, tj. pieczarki z otwartym kapeluszem (kapelusz otwarty lub płaskie; brzeg lekko wygięty do dołu),
- pieczarki płaskie, tj. pieczarki całkowicie otwarte (z tym, że brzegi kapelusza nie są ani nadmiernie miseczkowate, ani odwrócone);

w dalszej kolejności pieczarki klasyfikuje się na dwie grupy według zabarwienia:

- „białe”
- „brązowe” lub „kasztanowate”.

2. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Niniejszą normę wprowadza się w celu określenia wymagań jakościowych dla pieczarek po przygotowaniu i zapakowaniu.

A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach, z zastrzeżeniem przepisów szczególnych dla poszczególnych klas oraz dopuszczalnych tolerancji, pieczarki muszą być:

- nieuszkodzone; pieczarki krojone, zgodne z definicją uważa się za nieuszkodzone,

- zdrowe; nie dopuszcza się produktów nadgniłych, o silnie zbrązowiałym trzonie, albo o jakości obniżonej w stopniu, powodującym ich niezdatności do spożycia,
- czyste, praktycznie pozbawione jakichkolwiek widocznych ciał obcych innych niż podłoże pod uprawę,
- wyglądać świeżo, należy wziąć pod uwagę kolor blaszek typowy dla danego szczepu i/lub rodzaju handlowego,
- praktycznie wolne od szkodników,
- praktycznie wolne od szkód wyrządzonych przez szkodniki,
- wolne od nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej,
- wolne od obcego zapachu i/lub smaku;

rozwój i stan pieczarek muszą być takie, aby umożliwiły im:

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

B. Klasyfikacja

Pieczarki klasyfikuje się według trzech klas określonych poniżej:

(i) Klasa „Ekstra”

Pieczarki zaliczone do tej klasy muszą być najwyższej jakości. Pod względem kształtu, wyglądu, fazy rozwoju i zabarwienia muszą odpowiadać charakterystyce rodzaju handlowego. Muszą być foremne.

Muszą one być wolne od wszelkich wad, z wyjątkiem bardzo niewielkich powierzchniowych uszkodzeń, które nie mają wpływu na ogólny wygląd produktu, jakość, zachowanie jakości oraz wygląd w opakowaniu.

Pieczarki praktycznie muszą być wolne od materiału podłoża uprawy; dopuszcza się obecność śladowych ilości podłoża uprawy na trzonie całych pieczarek.

(ii) Klasa I

Pieczarki zaliczone do tej klasy muszą być dobrej jakości. Pod względem kształtu, wyglądu, fazy rozwoju i zabarwienia muszą odpowiadać charakterystyce rodzaju handlowego.

Dopuszcza się jednak następujące nieznaczne wady, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktów, ich jakość, utrzymanie

jakości i prezentację w opakowaniu:

- nieznaczne wady kształtu,
- nieznaczne wady zabarwienia,
- nieznaczne powierzchniowe skazy, o ile nie rozwijają się,
- nieznaczne powierzchniowe obicia,
- nikłe ślady podłoża uprawy; w całych pieczarkach dopuszcza się obecność materiału podłoża uprawy na trzonie.

(iii) Klasa II

Klasa ta obejmuje pieczarki, niekwalifikujące się do zaliczenia do wyższych klas, lecz spełniające minimalne wymagania określone powyżej.

Można dopuścić następujące nieznaczne wady pod warunkiem, że pieczarki zachowują swoje zasadnicze cechy charakterystyczne, co do jakości i trwałości oraz prezentacji:

- wady kształtu,
- wady zabarwienia,
- drobne skazy,
- nieznaczne obicia,
- trzon pusty w środku,
- obecność śladowej ilości materiału podłoża uprawy; ponadto dopuszcza się obecność pewnych ilości materiału podłoża uprawy na trzonie całych pieczarek.

3. PRZEPISY DOTYCZĄCE KLASYFIKACJI WEDŁUG WIELKOŚCI

Wielkość określa się na podstawie maksymalnej średnicy kapelusza i długości trzonu, według następujących specyfikacji:

Wielkość minimalna

Wymagana minimalna średnica kapelusza wynosi, co najmniej 15 mm dla pieczarek o kapeluszu zamkniętym, z pierścieniem i otwartych, oraz 20 mm dla pieczarek płaskich.

Długość trzonu

Długość trzonu mierzy się:

- od blaszek pod spodem w przypadku pieczarek otwartych i płaskich,
- od pierścienia w przypadku pieczarek zamkniętych i pieczarek z pierścieniem.

Dokonanie klasyfikacji według wielkości zgodnie z poniższą tabelą jest obowiązkowe w przypadku pieczarek klasy „Ekstra”, natomiast pieczarki klasy I i II muszą mieścić się w określonych przedziałach wielkości w przypadku, gdy dla ich oznaczenia używa się wyrazów „małe”, „średnie” lub „duże”:

Pieczarki zamknięte, z pierścieniem i otwarte			
Średnica kapelusza		Maksymalna długość trzonu	
Wielkość	Przedział wielkości	Pieczarki krojone	Pieczarki całe
Małe	15-45 mm	1/2 średnicy kapelusza	2/3 średnicy kapelusza
Średnie	30-65 mm		
Duże	50 mm i większe		

Pieczarki płaskie			
Średnica kapelusza		Maksymalna długość trzonu	
Wielkość	Przedział wielkości	Pieczarki krojone	Pieczarki całe
Małe	20-55 mm	2/3 średnicy kapelusza	
Duże	50 mm i większe		

4. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Tolerancje w odniesieniu do jakości i wielkości dopuszczalne są w każdym opakowaniu dla produktów niespełniających wymogów klasy wykazanej.

A. Tolerancje dotyczące jakości

(i) Klasa „Ekstra”

5% pieczarek, w ujęciu ilościowym lub wagowym, niespełniających wymagań danej klasy, lecz spełniających wymagania klasy I lub, wyjątkowo, mieszczących się w przedziale tolerancji dla tej klasy.

(ii) Klasa I

10% pieczarek, w ujęciu ilościowym lub wagowym, niespełniających wymagań danej klasy, lecz spełniających wymagania klasy II lub, w wyjątkowych przypadkach, mieszczących się w przedziale tolerancji dla tej klasy.

(iii) Klasa II

10% pieczarek, w ujęciu ilościowym lub wagowym, nie ma trzonu, a 10% pieczarek, w ujęciu ilościowym lub wagowym, z innych powodów nie spełnia wymagań danej klasy, ani wymagań minimalnych, wyłączając produkty gnijące lub dotknięte innym pogorszeniem jakości, powodującym ich niezdatność do spożycia.

B. Szczególne tolerancje dotyczące fazy rozwoju

(i) Klasa „Ekstra”

Dopuszcza się udział pieczarek w poprzednim stadium rozwoju i pieczarek w następnym stadium rozwoju wynoszący łącznie 5%, w ujęciu ilościowym lub wagowym.

(ii) Klasa I

Dopuszcza się udział pieczarek w poprzednim stadium rozwoju i pieczarek w następnym stadium rozwoju wynoszący łącznie 10% w ujęciu ilościowym lub wagowym.

(iii) Klasa II

Dopuszcza się łączenie w jednym opakowaniu pieczarki w różnych fazach rozwoju, z tym, że w przypadku, gdy oznaczono fazę rozwoju, maksymalny dopuszczalny udział pieczarek w poprzednim i następnym stadium rozwoju wynosi łącznie 25%.

C. Tolerancje dotyczące wielkości

Dla wszystkich klas: 10%, ilościowo lub wagowo, pieczarek nieodpowiadających wskazanym wielkościom.

5. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI

A. Jednorodność

Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna, złożona wyłącznie z pieczarek tego samego pochodzenia, rodzaju handlowego, w tej samej fazie rozwoju (z zastrzeżeniem przepisów pkt. 4.B powyżej), tej samej jakości i wielkości (o ile oznaczono wielkość).

Dopuszcza się łączenie w opakowaniach detalicznych o wadze netto nieprzekraczającej 1 kilograma pieczarek różnego zabarwienia, pod warunkiem, że są jednorodne pod względem jakości, fazy rozwoju i wielkości (o ile oznaczono wielkość) oraz że pieczarki poszczególnych zabarwień są tego samego pochodzenia.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. **Opakowanie**

Pieczarki muszą być pakowane w taki sposób, aby należycie chronić produkt.

Materiały użyte wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, która pozwala na uniknięcie spowodowania jakiegokolwiek zewnętrznego lub wewnętrznego uszkodzenia produktu. Dopuszcza się stosowanie materiałów, w szczególności papieru lub pieczętek ze specyfikacją handlową pod warunkiem, że nadruki lub etykiety zostały wykonane przy użyciu nietoksycznego tuszu lub kleju.

Opakowania muszą być wolne od ciał obcych, w tym nadmiernej ilości materiału podłoża uprawy.

6. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

Każde opakowanie musi mieć zaznaczone następujące dane szczegółowe umieszczone po tej samej stronie, oznakowane w sposób czytelny i trwały oraz widoczny z zewnątrz:

A. **Identyfikacja**

Pakujący i/lub wysyłający: nazwa (nazwisko) i adres lub urzędowo ustanowione lub zatwierdzone oznaczenie kodowe. Jednakże, w przypadku stosowania oznaczenia kodowego, odniesienie „pakujący i/lub wysyłający” (bądź równoważny skrót) musi być wskazane w bliskim powiązaniu z oznaczeniem kodowym.

B. **Rodzaj produktu**

- Gdy zawartość nie jest widoczna z zewnątrz:
 - pieczarki hodowlane,
 - „krojone” lub „całe”,
 - zabarwienie, jeśli inne niż „białe”;
- faza rozwoju (fakultatywnie);
- w przypadku, gdy opakowania detaliczne zawierają pieczarki mieszane o różnych zabarwieniach, nazwy poszczególnych zabarwień.

C. **Pochodzenie produktu**

- Kraj pochodzenia i, fakultatywnie, okręg hodowli, lub krajowa, regionalna albo lokalna nazwa miejsca,
- w przypadku, gdy opakowania detaliczne zawierają pieczarki mieszane o różnych zabarwieniach różnego pochodzenia, wymagane jest umieszczenie

oznaczenia każdego kraju pochodzenia w sąsiedztwie danych nazw zabarwień.

D. Specyfikacje handlowe

- Klasa,
- wielkość (o ile oznaczono), określona przez podanie minimalnej i maksymalnej średnicy kapelusza lub wyrazami „małe”, „średnie” lub „duże”,
- masa netto.

E. Oznakowanie kontroli urzędowej (fakultatywnie)

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 532/2001

z dnia 16 marca 2001 r.

zmieniające rozporządzenie (WE) nr 2561/1999 ustanawiające normę handlową dla grochu

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 2200/96 z dnia 28 października 1996 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku owoców i warzyw¹, ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 2826/2000², w szczególności jego art. 2 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Załącznik do rozporządzenia Komisji (WE) nr 2561/1999 z dnia 3 grudnia 1999 r. ustanawiającego normę handlową dla grochu³, zawiera przepisy dotyczące definicji, klasyfikacji, prezentowania i oznakowania grochu.
- (2) W celu zapewnienia przejrzystości na rynku światowym, przepisy te powinny być zmienione, aby wyznaczyć jasny rozdział między grochem łuskanym a grochem przeznaczonym do spożycia w strączkach. Norma dla grochu zalecana przez Europejską Komisję Gospodarczą Narodów Zjednoczonych przewiduje taki rozdział i dostosowuje kryteria dotyczące klasyfikacji oraz zasady dotyczące oznakowania do właściwości każdej z tych dwóch grup grochu. Ponadto, groch przeznaczony do spożycia w strączkach jest sprzedawany z usuniętymi końcówkami, i norma powinna zostać dostosowana do takiej praktyki handlowej.
- (3) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Świeżych Owoców i Warzyw,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Załącznik do rozporządzenia (WE) nr 2561/1999 zastępuje się załącznikiem do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

¹ Dz.U. L 297 z 21.11.1996, str. 1.

² Dz.U. L 328 z 23.12.2000, str. 2.

³ Dz.U. L 310 z 4.12.1999, str. 7.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od pierwszego dnia drugiego miesiąca po miesiącu, w którym rozporządzenie weszło w życie.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 16 marca 2001 r.

W imieniu Komisji

Franz FISCHLER

Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK

NORMY DLA GROCHU

I. DEFINICJA PRODUKTU ROLNEGO

Niniejsza norma ma zastosowanie do grochu odmian (cultivars) uprawianego z *Pisum sativum L.*, dostarczanego w stanie świeżym do konsumentów, z wyłączeniem grochu przeznaczonego do przetwórstwa przemysłowego.

Groch klasyfikuje się w dwóch grupach, zgodnie z rodzajem spożycia:

- groch przeznaczony do łuskania (groch okrągły i zmarszczony), przeznaczony do spożycia bez strączków,
- groszek śnieżny i groszek cukrowy przeznaczone do spożycia w strączkach.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymagań jakości dla grochu po jego przygotowaniu i zapakowaniu.

A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach, z zastrzeżeniem szczególnych przepisów dotyczących każdej klasy i dopuszczonych tolerancji:

(i) strączki muszą być:

- nienaruszone; jednakże dopuszcza się groszek śnieżny i cukrowy z usuniętymi końcówkami,
- w dobrym stanie; wyłączając produkt rolny zaczynający gnić lub psuć się w taki sposób, że nie nadaje się do spożycia,
- czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych ciał obcych (z częściami kwiatów włącznie),
- wolne od twardych włókien lub błon w groszku śnieżnym i groszku cukrowym,
- praktycznie wolne od szkodników,
- praktycznie wolne od szkód wyrządzonych przez szkodniki,
- wolne od nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej,
- wolne od obcego zapachu i/lub smaku,

(ii) ziarna muszą być:

- świeże,
- być w dobrym stanie; wyłączając produkt zaczynający gnić lub psuć się w taki sposób, że nie nadaje się do spożycia,
- praktycznie wolne od szkodników,
- praktycznie wolne od uszkodzeń dokonanych przez szkodniki,
- wolne od jakiegokolwiek obcego zapachu i/lub smaku,
- normalnie rozwinięte w strączkach.

Stadium rozwoju oraz stan grochu muszą być takie, aby umożliwiały:

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

B. Klasyfikacja

Groch klasyfikowany jest w dwóch klasach określonych poniżej:

(i) *Klasa I*

Groch w tej klasie musi być dobrej jakości. Musi posiadać właściwości odmiany i/lub rodzaju handlowego.

Strączki muszą być:

- świeże i jędrne,
- wolne od szkód wyrządzonych gradobiciem,
- wolne od szkód wyrządzonych ciepłem.

W przypadku grochu przeznaczonego do łuskania:

- strączki muszą być:
 - razem z szypułkami,
 - dobrze wypełnione, posiadające co najmniej pięć ziaren;
- ziarna muszą być:
 - dobrze uformowane,
 - delikatne,

- soczyste i odpowiednio twarde, tj. przy ściskaniu dwoma palcami powinny się spłaszczyć bez pęknięcia,
- rozmiarów odpowiadających co najmniej połowie wielkości ziaren w pełni rozwiniętych, ale nie w pełni rozwinięte,
- nie mączyste,
- nieuszkodzone, skórka ziarna nie powinna być popękana;
- jednakże dopuszcza się nieznaczne wady strączka, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości i wyglądu w opakowaniu:
 - nieznaczne wady skórki, uszkodzenia i obicia,
 - nieznaczne wady kształtu,
 - nieznaczne wady ubarwienia.

W przypadku groszku śnieżnego i groszku cukrowego:

- ziarna muszą być małe i niedojrzałe,
- jednakże dopuszcza się bardzo nieznaczne wady strączka, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości i wyglądu w opakowaniu:
 - bardzo nieznaczne wady skórki, uszkodzenia i obicia,
 - bardzo nieznaczne wady kształtu,
 - bardzo nieznaczne wady ubarwienia.

(ii) *Klasa II*

Klasa ta obejmuje groch, który nie kwalifikuje się do włączenia do klasy I, ale spełnia minimalne wymagania wyszczególnione powyżej.

W przypadku grochu przeznaczonego do łuskania:

- strączek musi zawierać przynajmniej trzy ziarna,
- może być bardziej dojrzały niż groch klasy I, ale z wyłączeniem przejrzałego grochu,
- dopuszcza się następujące wady, pod warunkiem, że groch zachowuje właściwe sobie cechy w odniesieniu do jakości, zachowania jakości i wyglądu:

- wady strączka:
 - wady skórki, uszkodzenia i obicia, pod warunkiem, że nie będą one się rozwijać i nie ma ryzyka dotknięcia tą wadą ziaren,
 - wady kształtu,
 - wady ubarwienia,
 - nieznaczna utrata świeżości, wyłączając zwiędłe strączki;
- wady ziaren:
 - nieznaczna wada kształtu,
 - nieznaczna wada ubarwienia,
 - nieznaczne stwardnienie ziaren,
 - nieznacznie uszkodzone.

W przypadku groszku śnieżnego i groszku cukrowego:

- ziarna, jeśli są, mogą być trochę bardziej dojrzałe niż w klasie I,
- dopuszcza się następujące wady strączków, pod warunkiem, że groch zachowuje właściwe sobie cechy w odniesieniu do jakości, zachowania jakości i wyglądu:
 - nieznaczne wady skórki, uszkodzenia i obicia,
 - nieznaczne wady kształtu, łącznie z tymi, które mają wpływ na formowanie się ziaren,
 - nieznaczne wady ubarwienia,
 - nieznaczna utrata świeżości, wyłączając zwiędłe i odbarwione strączki.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE KLASYFIKACJI WEDŁUG WIELKOŚCI

Dla grochu nie ustala się obowiązkowych wymiarów.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Tolerancje w odniesieniu do jakości są dopuszczalne w każdym opakowaniu dla produktu rolnego niespełniającego wymogów oznaczonej klasy.

(i) *Klasa I*

10% wagi grochu niespełniającego wymogów klasy, ale spełniającego wymogi klasy II lub, wyjątkowo, mieszczącego się w przedziale tolerancji dla tej klasy.

(ii) *Klasa II*

10% wagi grochu niespełniającego wymogów tej klasy, ani wymogów minimalnych, z wyjątkiem produktu rolnego zaczynającego gnić, z postępującymi procesami chorobowymi lub jakimkolwiek innym pogorszeniem jakości powodującym, że nie nadaje się do spożycia.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE WYGLĄDU

A. **Jednorodność**

Zawartość każdego opakowania musi być jednorodność i obejmować wyłącznie groch tego samego pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego oraz jakości.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. **Opakowanie**

Groch musi być pakowany w taki sposób, aby produkt rolny był odpowiednio chroniony.

Materiały użyte wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, która pozwala na uniknięcie spowodowania jakiegokolwiek uszkodzenia zewnętrznego lub wewnętrznego produktu rolnego. Zezwala się na użycie materiałów, w szczególności papieru lub pieczętek ze specyfikacją handlową, pod warunkiem, że druk lub etykietowanie zostało wykonane z nietoksycznego tuszu lub kleju.

Opakowania muszą być wolne od jakichkolwiek ciał obcych.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE OZNAKOWANIA

Każde opakowanie musi mieć zaznaczone następujące dane szczegółowe umieszczone po tej samej stronie, oznakowane w sposób czytelny i trwały oraz widoczny z zewnątrz.

A) **Identyfikacja**

Pakujący i/lub wysyłający: nazwa i adres lub urzędowo wydane lub zatwierdzone oznaczenie kodowe. Jednakże, w przypadku użycia oznaczenia kodowego, odniesienie „pakujący i/lub wysyłający” (lub ich równoważny skrót) musi być umieszczone w pobliżu tego oznaczenia kodowego.

B) Rodzaj produktu rolnego

- „groch do łuskania”, „groch śnieżny”, „groch cukrowy” lub równoważne określenia, jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz,
- „pocięte”, „z usuniętymi końcówkami i pocięte w kawałki” lub inne określenia, dla grochu śnieżnego lub cukrowego dotyczące ich szypułek i/lub usuniętych końcówek, jeśli dotyczy.

C) Pochodzenie produktu rolnego

- Kraj pochodzenia i do wyboru, region uprawy lub nazwa miejsca w kraju, regionie lub lokalna.

D) Specyfikacja handlowa

- Klasa.

E) Oznakowanie kontroli urzędowej (fakultatywnie)

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 963/98

z dnia 7 maja 1998 r.

ustanawiające normy handlowe dla kalafiorów i karczochów

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 2200/96 z dnia 28 października 1996 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku owoców i warzyw¹, zmienione rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2520/97², w szczególności jego art. 2 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

kalafiorzy i karczochy wymienione są w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 2200/96 jako produkty, dla których muszą zostać przyjęte normy; załącznik II/1 do rozporządzenia Rady nr 23 z dnia 4 kwietnia 1962 r. w sprawie stopniowego ustanawiania wspólnej organizacji rynku owoców i warzyw³, ostatnio zmienionego rozporządzeniem Komisji (WE) nr 888/97⁴, ustanawia wspólne normy jakości kalafiorów; załącznik I/6 do rozporządzenia Komisji nr 58⁵, ostatnio zmienionego rozporządzeniem (WE) nr 888/97, ustanawiający wspólne normy jakości niektórych produktów wymienionych w załączniku I B do rozporządzenia nr 23, ustanawia normy dla karczochów; normy te nie odpowiadają już wymaganiam rynku;

należy opracować na nowo odpowiednie przepisy oraz uchylić rozporządzenie nr 23 oraz załącznik I/6 do rozporządzenia nr 58, uwzględniając, w celu zachowania przejrzystości w światowym obrocie, normy zalecane dla danych produktów przez Europejską Komisję Gospodarczą ONZ;

stosowanie norm powinno usunąć z rynku produkty o niskiej jakości, ukierunkować produkcję na zaspokajanie wymagań konsumenta oraz ułatwić handel oparty na uczciwej konkurencji, umożliwiając tym samym poprawę rentowności;

normy te mają zastosowanie na wszystkich etapach obrotu; transport na dalekie odległości, składowanie przez pewien okres oraz przeładunek mogą doprowadzić do pewnego pogorszenia stanu tych produktów w wyniku ich biologicznego rozwoju oraz podatności na psucie się; przy stosowaniu tych norm na etapach obrotu następujących po wysyłce należy uwzględniać takie pogorszenie stanu produktów; ponieważ produkty klasy „ekstra” należy sortować i pakować ze szczególną troską, należy dopuścić jedynie nieznaczną utratę świeżości oraz turgoru;

środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu

¹ Dz.U. L 297 z 21.11.1996, str. 1.

² Dz.U. L 346 z 17.12.1997, str. 41.

³ Dz.U. 30 z 20.4.1962, str. 965/62.

⁴ Dz.U. L 126 z 17.5.1997, str. 11.

⁵ Dz.U. 56 z 7.7.1962, str. 1606/62.

Zarządzającego ds. Świeżych Owoców i Warzyw,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

1. Normy handlowe dla kalafiorów objętych kodem CN 0704 10 oraz karczochów objętych kodem CN 0709 10 00 zawarte są w załącznikach I i II do niniejszego rozporządzenia.

2. Normy te stosuje się na wszystkich etapach obrotu, zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 2200/96.

Jednakże, na etapach następujących po wysyłce produkty te mogą, w porównaniu z normami, wykazywać:

- nieznaczną utratę świeżości i turgoru,
- nieznaczne pogorszenie stanu w przypadku produktów z klas innych niż „ekstra”, z powodu ich biologicznego rozwoju i podatności na psucie się.

Artykuł 2

Rozporządzenie nr 23 niniejszym traci moc, a załącznik I/6 do rozporządzenia nr 58 skreśla się.

Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie w dniu 1 lipca 1998 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 7 maja 1998 r.

W imieniu Komisji

Franz FISCHLER

Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK I

NORMA DLA KALAFIORÓW

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do kalafiorów o odmianach (uprawnych) *Brassica oleracea* L. *convar. botrytis* (L.) Alef. var. *botrytis*, dostarczanych konsumentowi w stanie świeżym, z wyłączeniem kalafiorów przeznaczonych do celów przetwórstwa przemysłowego.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymagań jakości kalafiorów po ich przygotowaniu i opakowaniu.

A. Wymagania minimalne

Dla wszystkich klas, z zastrzeżeniem przepisów szczególnych dla każdej klasy i dopuszczalnych tolerancji, główki kalafiorów muszą być:

- nienaruszone,
- zdrowe; wyklucza się produkt zaczynający gnić lub psuć się w taki sposób, że nie nadaje się do spożycia,
- czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych ciał obcych,
- o świeżym wyglądzie,
- praktycznie wolne od szkodników,
- praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- wolne od nieprawidłowego zawilgocenia zewnętrznego,
- wolne od jakiegokolwiek obcego zapachu i/lub smaku.

Rozwój i stan kalafiorów muszą być takie, aby umożliwiały one:

- transport i przeładunek oraz
- dotarcie do miejsca przeznaczenia w stanie zadowalającym.

B. Klasyfikacja

Kalafiory klasyfikuje się w jednej z trzech klas określonych poniżej:

- (i) *Klasa „ekstra”*

Kalafiory tej klasy muszą być najwyższej jakości. Muszą charakteryzować się kształtem, stopniem rozwoju oraz zabarwieniem charakterystycznym dla odmiany.

Główki muszą:

- być dobrze uformowane, twarde, spoiste,
- mieć bardzo gęstą strukturę,
- być jednolicie białe lub jasnokremowe⁶,
- być wolne od uszkodzeń, z wyjątkiem bardzo drobnych uszkodzeń powierzchniowych, pod warunkiem że nie ma to wpływu na ich ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu.

Ponadto, w przypadku gdy kalafiory wystawione są na sprzedaż „z liśćmi” lub „przycięte”, liście muszą mieć świeży wygląd.

(ii) *Klasa I*

Kalafiory tej klasy muszą być dobrej jakości. Muszą być charakterystyczne dla odmiany.

Główki muszą:

- być twarde,
- mieć gęstą strukturę,
- być białe lub barwy kości słoniowej, albo kremowe⁶,
- być wolne od uszkodzeń, takich jak skazy, wystające liście na główce, ślady mrozu, obicia.

Główki mogą mieć następujące nieznaczne wady, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ich ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu:

- nieznaczne wady kształtu lub rozwoju,
- nieznaczne wady zabarwienia,
- bardzo nieznaczne zdrewnienie.

Ponadto, w przypadku gdy kalafiory wystawiane są na sprzedaż „z liśćmi”

⁶ Jednakże dopuszczalne jest wprowadzanie do obrotu kalafiorów o wyraźnej fioletowej / purpurowej lub zielonej barwie, pod warunkiem, że są one typowe dla wybranej klasy.

lub „przycięte”, liście muszą mieć świeży wygląd.

(iii) *Klasa II*

Do tej klasy należą kalafiory, które nie odpowiadają wymaganiom wyższych klas, ale które spełniają określone powyżej minimalne wymagania.

Główki mogą:

- być nieznacznie zniekształcone,
- mieć nieznacznie luźną strukturę,
- mieć barwę żółtawą⁶.

Mogą mieć:

- nieznaczne ślady spalania słońcem,
- nie więcej niż pięć bladezielonych liści,
- nieznaczne zdrewnienia (ale nie mogą być mokre lub tłuste w dotyku).

Mogą również mieć dwie z następujących wad, o ile główki zachowują swoje cechy charakterystyczne w odniesieniu do jakości, zachowania jakości oraz prezentacji:

- nieznaczne ślady uszkodzeń przez szkodniki lub chorobę,
- nieznaczne powierzchniowe uszkodzenia spowodowane przez mróz,
- nieznaczne obicie.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość określona jest maksymalną średnicą przekroju poprzecznego. Średnica minimalna ustalona jest na 11 cm; różnica wielkości między najmniejszą a największą główką w każdym opakowaniu nie może przekraczać 4 cm.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Tolerancja w odniesieniu do jakości i wielkości jest dopuszczalna dla produktu niespełniającego wymogów klasy oznakowanej na każdym opakowaniu

A. Tolerancje dotyczące jakości

(i) *Klasa „ekstra”*

Pięć procent liczby kalafiorów niespełniających wymogów tej klasy, ale

spełniających wymogi klasy I lub, wyjątkowo, mieszczących się w przedziale tolerancji tej klasy.

(ii) *Klasa I*

Dziesięć procent liczby kalafiorów niespełniających wymogów tej klasy, ale spełniających wymogi klasy II lub, wyjątkowo, mieszczących się w przedziale tolerancji tej klasy.

(iii) *Klasa II*

Dziesięć procent liczby kalafiorów niespełniających wymogów tej klasy ani wymogów minimalnych, z wyjątkiem produktu zaczynającego gnić, z obiciami lub innym uszkodzeniem powodującym, że nie nadaje się on do spożycia.

B. Tolerancje dotyczące wielkości

Dla wszystkich klas: 10% liczby kalafiorów niespełniających wymogów dotyczących skali wielkości oraz wielkości wykazywanej, ale odpowiadających wielkości z klasy bezpośrednio niższej i/lub wielkości wykazanej na opakowaniu, przy minimalnej średnicy główek w najniższej klasie wielkości wynoszącej 10 cm.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI

A. Jednorodność

Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna. Opakowanie musi zawierać kalafiory tego samego pochodzenia, rodzaju handlowego, jakości i wielkości. Ponadto każde opakowanie kalafiorów klasy „ekstra” musi zawierać kalafiory dobrane pod względem barwy.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. Opakowanie

Kalafiory muszą być pakowane w taki sposób, aby produkt był odpowiednio chroniony.

Materiały użyte wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, aby zapobiegały jakimkolwiek uszkodzeniom zewnętrznym lub wewnętrznym produktu. Stosowanie materiałów, w szczególności papieru lub pieczęci ze specyfikacją handlową, jest dozwolone pod warunkiem, że nadruk lub etykieta zostały wykonane nietoksycznym tuszem lub klejem.

Opakowania muszą być wolne od jakichkolwiek ciał obcych.

C. Prezentacja

Kalafiory mogą być prezentowane:

- (i) *z liśćmi*: kalafiory pokryte zdrowymi, zielonymi liśćmi o liczbie i długości wystarczającej na całkowite zakrycie i ochronę główki. Łodyga musi być odcięta nieco poniżej chroniących główkę liści.
- (ii) *bez liści*: kalafiory z usuniętymi wszystkimi liśćmi oraz niejadalną częścią łodygi. Można zachować najwyżej pięć małych i delikatnych, bladezielonych liści, nieprzyciętych, blisko główki;
- (iii) *przycięte*: kalafiory z wystarczającą liczbą pozostawionych liści chroniących główkę. Liście te muszą być zdrowe i zielone oraz przycięte nie dalej niż 3 cm od szczytu główki. Łodyga musi być odcięta nieco poniżej chroniących główkę liści.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

Na każdym opakowaniu muszą znaleźć się następujące informacje, zgrupowane po tej samej stronie, naniesione w sposób czytelny i trwały oraz widoczne z zewnątrz:

A. Identyfikacja

Pakujący i/lub wysyłający: nazwa i adres lub urzędowo nadane bądź zatwierdzone oznaczenie kodowe. Jednakże w przypadku gdy używane jest oznaczenie kodowe, w jego bezpośrednim pobliżu musi być umieszczone odniesienie „pakujący i/lub wysyłający (lub równoważny skrót)”.

B. Rodzaj produktu

- „kalafiory”, jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz
- nazwa rodzaju handlowego w odniesieniu do kalafiorów fioletowych / purpurowych lub zielonych.

C. Pochodzenie produktu

- kraj pochodzenia i, nieobowiązkowo, region, gdzie były uprawiane, albo krajowa, regionalna lub lokalna nazwa miejsca.

D. Specyfikacje handlowe

- klasa
- wielkość podana jako średnica minimalna i maksymalna lub liczba jednostek

E. Znak kontroli urzędowej (nieobowiązkowo)

ZAŁĄCZNIK II

NORMA DLA KARCZOCHÓW

I. DEFINICJA PRODUKTU

Normę tę stosuje się do główek karczochów odmian (uprawnych) *Cynara scolymus* L., dostarczanych konsumentowi w stanie świeżym, z wyłączeniem karczochów przeznaczonych do celów przetwórstwa przemysłowego.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymagań jakości karczochów po ich przygotowaniu i opakowaniu.

A. Wymagania minimalne

Dla wszystkich klas, z zastrzeżeniem przepisów szczególnych dla każdej klasy i dopuszczalnych tolerancji, karczochy muszą być:

- nienaruszone,
- zdrowe; wyklucza się produkt zaczynający gnić lub psuć się w taki sposób, że nie nadaje się do spożycia,
- czyste, praktycznie wolne od widocznych ciał obcych,
- mieć świeży wygląd, w szczególności nie wykazywać oznak zwiędnięcia
- praktycznie wolne od szkodników,
- praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- wolne od nieprawidłowego zawilgocenia zewnętrznego,
- wolne od jakiegokolwiek obcego zapachu i/lub smaku.

Łodygi muszą być równo obcięte oraz nie dłuższe niż 10 cm. (Ten ostatni przepis nie ma zastosowania do karczochów pakowanych w pęczki, te składają się z główek umocowanych razem wokół łodygi ani do karczochów odmiany „Spinoso”).

Rozwój oraz stan karczochów muszą być takie, aby mogły one:

- wytrzymać transport i przeładunek oraz
- przybyć w stanie zadowalającym do miejsca przeznaczenia.

B. Klasyfikacja

Karczochy klasyfikuje się w trzech klasach określonych poniżej:

(i) *Klasa „Ekstra”*

Karczochy z tej klasy muszą być najwyższej jakości. Muszą one być charakterystyczne dla odmiany i/lub dla rodzaju handlowego. Centralne przylistki muszą być zwarte, zgodnie z odmianą.

Muszą być wolne od uszkodzeń, z wyjątkiem bardzo drobnych powierzchniowych uszkodzeń skórki przylistków, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu.

Przewody u podstawy nie mogą wykazywać rozpoczynającego się drewnienia.

(ii) *Klasa I*

Karczochy z tej klasy muszą być dobrej jakości. Muszą one być charakterystyczne dla odmiany i/lub dla rodzaju handlowego. Centralne przylistki muszą być zwarte, zgodnie z odmianą.

Dopuszczalne są jednakże następujące nieznaczne wady, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd produktu, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu:

- nieznaczne wady kształtu,
- nieznaczne pogorszenie jakości spowodowane działaniem mrozu (pęknięcia),
- bardzo drobne obicia.

Przewody u podstawy nie mogą wykazywać oznak rozpoczynającego się drewnienia.

(iii) *Klasa II*

Do tej klasy należą karczochy, które nie odpowiadają wymaganiom wyższych klas, ale które spełniają określone powyżej minimalne wymagania. Główki mogą być lekko rozwarte.

Dopuszczalne są wymienione poniżej wady, pod warunkiem, że karczochy zachowują podstawowe cechy dotyczące jakości, zachowania jakości oraz prezentacji w opakowaniu:

- wady kształtu,
- pogorszenie jakości spowodowane działaniem mrozu (karczochy „postrzępione”),

- drobne obicia,
- nieznaczne plamki na zewnętrznych przylistkach,
- początki drewnienia przewodów u podstawy.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość określona jest maksymalną średnicą przekroju poprzecznego główki.

Średnica minimalna ustalona jest na 6 cm.

Skala podana poniżej obowiązuje w odniesieniu do klasy „Ekstra” i klasy I, a jest nieobowiązkowa w odniesieniu do klasy II:

- średnica 13 cm i większa,
- średnica od 11 cm, ale nie więcej niż 13 cm
- średnica od 9 cm, ale nie więcej niż 11 cm
- średnica od 7,5 cm, ale nie więcej niż 9 cm
- średnica od 6 cm, ale nie więcej niż 7,5 cm

Ponadto dopuszczalna jest średnica od 3,5 cm, ale nie więcej niż 6 cm w odniesieniu do karczochów rodzaju „Poivrade” oraz „Bouquet”.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Tolerancja w odniesieniu do jakości i wielkości jest dopuszczalna dla produktu niespełniającego wymogów klasy oznakowanej na każdym opakowaniu.

A. Tolerancje dotyczące jakości

(i) *Klasa „Ekstra”*

Pięć procent liczby karczochów niespełniających wymogów klasy, lecz spełniających wymogi klasy I lub, wyjątkowo, mieszczących się w przedziale tolerancji dla tej klasy.

(ii) *Klasa I*

Dziesięć procent liczby karczochów niespełniających wymogów klasy, lecz spełniających wymogi klasy II lub, wyjątkowo, mieszczących się w przedziale tolerancji dla tej klasy.

(iii) *Klasa II*

Dziesięć procent liczby karczochów niespełniających wymogów tej klasy ani wymogów minimalnych, z wyjątkiem produktu zaczynającego gnić, z obciami lub innym uszkodzeniem powodującym, że nie nadaje się on do spożycia.

B. Tolerancje dotyczące wielkości

Dla wszystkich klas: 10% liczby karczochów niespełniających wymogów dotyczących skali wielkości oraz wykazywanej wielkości, ale odpowiadających wielkości z klasy bezpośrednio niższej i/lub wyższej, przy minimalnej średnicy główek z najniższej klasy wielkości (6-7,5 cm) wynoszącej 5 cm.

Nie dopuszcza się tolerancji dotyczących wielkości dla rodzaju „Poivrade” lub rodzaju „Bouquet”.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI

A. Jednorodność

Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i zawierać wyłącznie karczochy tego samego pochodzenia, tej samej odmiany lub rodzaju handlowego, jakości i wielkości (jeśli produkt jest zakwalifikowany do danej klasy wielkości).

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. Opakowanie

Karczochy muszą być pakowane w taki sposób, aby produkt był odpowiednio chroniony.

Materiały użyte wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, aby zapobiegały jakimkolwiek uszkodzeniom zewnętrznym lub wewnętrznym produktu. Stosowanie materiałów, w szczególności papieru lub pieczęci ze specyfikacją handlową, jest dozwolone pod warunkiem, że nadruk lub etykieta zostały wykonane nietoksycznym tuszem lub klejem.

Opakowania muszą być wolne od jakichkolwiek ciał obcych.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

Na każdym opakowaniu muszą znaleźć się następujące informacje, zgrupowane po tej samej stronie, naniesione w sposób czytelny i trwały oraz widoczne z zewnątrz:

A. Identyfikacja

Pakujący i/lub wysyłający: Nazwa i adres lub urzędowo nadane lub zatwierdzone oznaczenie kodowe. Jednakże w przypadku gdy używane jest oznaczenie kodowe, w jego bezpośrednim pobliżu musi być umieszczone odniesienie „pakujący i/lub wysyłający (lub równoważny skrót)”.

B. Rodzaj produktu

- „karczochy”, jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz
- nazwa odmiany w przypadku klasy „Ekstra”
- „Poivrade” lub „Bouquet”, w stosownym przypadku
- „Spinoso”, w stosownym przypadku

C. Pochodzenie produktu

Kraj pochodzenia i, nieobowiązkowo, region, gdzie były uprawiane lub krajowa, regionalna lub lokalna nazwa miejsca.

D. Specyfikacje handlowe

- klasa
- liczba główek
- wielkość (jeśli są zaklasyfikowane do danej klasy wielkości) podana jako średnica minimalna i maksymalna główki

E. Znak kontroli urzędowej (nieobowiązkowo)

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1135/2001

z dnia 8 czerwca 2001 r.

zmieniające przepisy dotyczące klasyfikacji według wielkości, prezentacji i oznakowania ustalonych w normach handlowych dla niektórych świeżych warzyw oraz zmieniające rozporządzenie (WE) nr 659/97

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 2200/96 z dnia 28 października 1996 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku owoców i warzyw¹, ostatnio zmienione rozporządzeniem Komisji (WE) nr 911/2001², w szczególności jego art. 2 ust. 2 i art. 48,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Art. 2 rozporządzenia (WE) nr 2200/96 ustanawia, że przy przyjmowaniu norm dla świeżych owoców i warzyw, Komisja musi brać pod uwagę normy międzynarodowe ustanowione przez Europejską Komisję Gospodarczą Narodów Zjednoczonych. Normy te ustanawiają, że oberżyny, kalafior, kapusta i cukinia mogą być wprowadzone do obrotu w formie produktu miniaturowego, podlegając szczególnym przepisom w sprawie prezentacji i etykietowania. Rozporządzenia ustanawiające normy handlowe dla tych produktów powinny zostać odpowiednio zmienione, tj. rozporządzenie Komisji (EWG) nr 1292/81 z dnia 12 maja 1981 r. ustanawiające normy jakości oberżyn i cukinii³, ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 888/97⁴, rozporządzenie Komisji (EWG) nr 1591/87 z dnia 5 czerwca 1987 r. ustanawiające normy jakości kapusty, kapusty brukselskiej, selera naciowego i szpinaku⁵, ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1168/1999⁶ oraz rozporządzenie Komisji (WE) nr 963/98 z dnia 7 maja 1998 r. ustalające normy handlowe dla kalafiorów i karczochów⁷, ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 2551/1999⁸.
- (2) Niektóre odmiany cukini, oberżyny, kalafiora i kapusty mogą osiągać dojrzałość zanim osiągną minimalne wielkości ustanowione odpowiednimi normami handlowymi. Dlatego, normy te powinny zostać ustalone w taki sposób, aby wymagania, co do wielkości nie stosowały się do produktów miniaturowych. Jednakże, przepisy muszą być ustanowione w celu zapewnienia jednorodności wielkości i odpowiedniego oznakowania produktu miniaturowego.
- (3) Istnieje bezsprzeczne zainteresowanie handlowe obrotem mieszaninami odmian

¹ Dz.U. L 297 z 21.11.1996, str. 1.

² Dz.U. L 129 z 11.05.2001, str. 3.

³ Dz.U. L 129 z 15.05.1981, str. 38.

⁴ Dz.U. L 126 z 17.05.1997, str. 11.

⁵ Dz.U. L 146 z 6.06.1987, str. 36.

⁶ Dz.U. L 141 z 4.06.1999, str. 5.

⁷ Dz.U. L 135 z 8.05.1998, str. 18.

⁸ Dz.U. L 308 z 3.12.1999, str. 26.

produktu miniaturowego. Dlatego, należy przewidzieć taką prezentację danych miniaturowych warzyw i ustalić odpowiednie przepisy w sprawie etykietowania.

- (4) Podczas działań wycofania, należy unikać jakiegokolwiek ryzyka pomylenia produktu miniaturowego i produktu odmian nieminiaturowych lub tych, które nie były dostatecznie rozwinięte. Aby zapobiec nadużyciom i zapewnić efektywność kontroli, rozporządzenie Komisji (WE) nr 659/97 ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 2200/96 w zakresie ustaleń interwencyjnych w sektorze owoców i warzyw⁹, ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 398/2000¹⁰, powinno zostać zmienione w taki sposób, aby możliwość wycofania produktu luzem bez klasyfikacji według wielkości nie była rozszerzona na produkt miniaturowy.
- 5) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Świeżych Owoców i Warzyw,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W rozporządzeniu (WE) nr 1292/81 wprowadza się następujące zmiany:

1. W załączniku II (Normy jakości oberżyn), tytuł III (Przepisy dotyczące wielkości) dodaje się następujący akapit i należące do niego przypisy w brzmieniu:

„Wymagań dotyczących wielkości nie stosuje się do produktów miniaturowych^a.”

^a Produkt miniaturowy oznacza rodzaj lub odmianę oberżyny, uzyskaną w hodowli roślin i/lub za pomocą specjalnych technik upraw, wyłączając oberżyny odmian nieminiaturowych, nie w pełni rozwinięte lub które nie osiągnęły odpowiednich wielkości. Muszą być spełnione wszystkie inne wymagania norm.”

2. W załączniku II (Normy jakości oberżyn), tytuł V (Przepisy dotyczące prezentacji), ust. A (Jednorodność), po akapicie drugim dodaje się akapit w brzmieniu:

„Miniaturowe oberżyny muszą w uzasadniony sposób być jednorodne pod względem wielkości. Mogą one być zmieszane z innymi miniaturowymi produktami o odmiennym rodzaju i pochodzeniu.”

3. W załączniku II (Normy jakości oberżyn), tytuł VI (Przepisy dotyczące oznakowania), ust. D (Specyfikacje handlowe), dodaje się tiret w brzmieniu:

„- „oberżyny mini”, „bakłażanki” lub inny stosowny termin na produkt miniaturowy, jeżeli to właściwe. Jeżeli kilka rodzajów produktów miniaturowych jest wymieszane w tym samym opakowaniu, to muszą być wymienione wszystkie produkty i ich odpowiednie pochodzenie.”

4. W załączniku III (Normy jakości cukini), tytuł III (Przepisy dotyczące wielkości lub wagi) dodaje się akapit i należące do niego przypisy w brzmieniu:

⁹ Dz.U. L 100 z 17.04.1997, str. 22.

¹⁰ Dz.U. L 50 z 23.02.2000, str. 7.

„Wymagań dotyczących wielkości nie stosuje się do produktów miniaturowych².

² Produkt miniaturowy oznacza rodzaj lub odmianę oberżyny, uzyskaną w hodowli roślin i/lub za pomocą specjalnych technik upraw, wyłączając oberżyny odmian nieminiaturowych, nie w pełni rozwinięte lub które nie osiągnęły odpowiednich wielkości. Muszą być spełnione wszystkie inne wymagania norm.”

5. W załączniku III (Normy jakości cukini), tytuł V (Przepisy dotyczące prezentacji), ust. A (Jednorodność), po akapicie pierwszym dodaje się akapit w brzmieniu:

„Miniaturowe cukinie muszą w uzasadniony sposób być jednorodne pod względem wielkości. Mogą być zmieszane z innymi miniaturowymi produktami o odmiennym rodzaju i pochodzeniu.”

6. W załączniku III (Normy jakości cukini), tytuł VI (Przepisy dotyczące oznakowania), ust. D (Specyfikacje handlowe), dodaje się tiret w brzmieniu:

„ „cukinie mini”, „cukinki” lub inny stosowny termin na produkt miniaturowy, jeżeli to właściwe. Jeżeli kilka rodzajów produktów miniaturowych jest wymieszane w tym samym opakowaniu, to muszą być wymienione wszystkie produkty i ich odpowiednie pochodzenie.”

Artykuł 2

W załączniku I do rozporządzenia (EWG) nr 1591/87 wprowadza się następujące zmiany:

1. W tytule III (Przepisy dotyczące wielkości), dodaje się następujący akapit i należące do niego przypisy w brzmieniu:

„Wymagań dotyczących wielkości nie stosuje się do produktów miniaturowych^a.

^a Produkt miniaturowy oznacza rodzaj lub odmianę oberżyny, uzyskaną w hodowli roślin i/lub za pomocą specjalnych technik upraw, wyłączając oberżyny odmian nieminiaturowych, nie w pełni rozwinięte lub które nie osiągnęły odpowiednich wielkości. Muszą być spełnione wszystkie inne wymagania norm.”

2. W tytule V (Przepisy dotyczące prezentacji), ust. A (Jednorodność), po akapicie drugim dodaje się akapit w brzmieniu:

„Miniaturowa kapusta musi w uzasadniony sposób być jednorodna pod względem wielkości. Może być zmieszana z innymi miniaturowymi produktami o odmiennym rodzaju i pochodzeniu.”

3. W tytule VI (Przepisy dotyczące oznakowania), ust. D (Specyfikacje handlowe), dodaje się tiret w brzmieniu:

„- „oberżyny mini”, „bakłażanki” lub inny stosowny termin na produkt miniaturowy, jeżeli to właściwe. Jeżeli kilka rodzajów produktów miniaturowych jest wymieszane w tym samym opakowaniu, to muszą być wymienione wszystkie produkty i ich odpowiednie pochodzenie.”

Artykuł 3

W załączniku I do rozporządzenia (EWG) nr 963/98 wprowadza się następujące zmiany:

1. W tytule III (Przepisy dotyczące wielkości), dodaje się następujący akapit i należące do niego przypisy w brzmieniu:

„Wymagań dotyczących wielkości nie stosuje się do produktów miniaturowych².

² Produkt miniaturowy oznacza rodzaj lub odmianę oierzyny, uzyskaną w hodowli roślin i/lub za pomocą specjalnych technik upraw, wyłączając oierzyny odmian nieminiaturowych, nie w pełni rozwinięte lub które nie osiągnęły odpowiednich wielkości. Muszą być spełnione wszystkie inne wymagania norm.”

2. W tytule V (Przepisy dotyczące prezentacji), ust. A (Jednorodność), po akapicie pierwszym dodaje się akapit w brzmieniu:

„Miniaturowe kalafioro muszą w uzasadniony sposób być jednoroalne pod względem wielkości. Mogą być zmieszane z innymi miniaturowymi produktami o odmiennym rodzaju i pochodzeniu.”

3. W tytule VI (Przepisy dotyczące oznakowania), ust. D (Specyfikacje handlowe), dodaje się tiret w brzmieniu:

„- „kalafioro mini”, „kalafioro” lub inny stosowny termin na produkt miniaturowy, jeżeli to właściwe. Jeżeli kilka rodzajów produktów miniaturowych jest wymieszane w tym samym opakowaniu, to muszą być wymienione wszystkie produkty i ich odpowiednie pochodzenie.”

Artykuł 4

W art. 2 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 659/97 akapit drugi otrzymuje brzmienie:

„Jakielwiek pomioary wycofane od dnia 16 lipca do dnia 15 października, jak również produkty miniaturowe określone w stosownych normach handlowych, muszą spełniać odpowiednie normy handlowe.”

Artykuł 5

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 8 czerwca 2001 r.

W imieniu Komisji

Franz FISCHLER

Członek Komisji

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (EWG) NR 1677/88

z dnia 15 czerwca 1988 r.

ustanawiające normy jakości ogórków

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą,

uwzględniając rozporządzenie Rady nr 1035/72 z dnia 18 maja 1972 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku owoców i warzyw¹, ostatnio zmienione rozporządzeniem (EWG) nr 1117/88², w szczególności jego art. 2 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

rozporządzenie Rady nr 183/64/EWG³ ustanawia normy jakości ogórków;

w produkcji i obrocie tymi produktami nastąpiła zmiana, w szczególności w odniesieniu do wymagań rynku konsumenckiego i hurtowego; dlatego, należy zmienić wspólne normy jakości ogórków, aby uwzględnić te nowe wymagania;

zmiany takie pociągają za sobą konieczność zmiany definicji dodatkowej klasy jakości określonej w rozporządzeniu Rady (EWG) nr 1194/69⁴, ostatnio zmienionym rozporządzeniem (EWG) nr 79/88⁵; definiując tę klasę, należy wziąć pod uwagę znaczenie gospodarcze danych produktów dla producentów oraz potrzebę zaspokojenia wymagań konsumentów;

normy stosowane są na wszystkich etapach obrotu; transport na duże odległości, składowanie przez pewien okres czasu oraz różnorodne operacje przeładunkowe mogą powodować pewne pogorszenie wynikające z cech biologicznych produktów lub ich podatności na psucie się; w związku z tym, takie pogorszenie powinno być brane pod uwagę przy stosowaniu norm na etapach obrotu następujących po wysyłce;

w celu zachowania jasności i pewności wymogów prawnych oraz dla ułatwienia stosowania, normy tak zmienione należy ująć w jednolity tekst;

środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Owoców i Warzyw,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

¹ Dz.U. nr L 118 z 20.05.1972, str. 1.

² Dz.U. nr L 107 z 28.04.1988, str. 1.

³ Dz.U. nr 192 z 25.11.1964, str. 3217/64.

⁴ Dz.U. nr L 157 z 28.06.1969, str. 1.

⁵ Dz.U. nr L 10 z 14.01.1988, str. 8.

Artykuł 1

Normy jakości ogórków objętych podpozycjami 0707 00 11 i 0707 00 19 nomenklatury scalonej określone są w Załączniku do niniejszego rozporządzenia.

Normy te stosuje się na wszystkich etapach obrotu, zgodnie z warunkami określonymi w rozporządzeniu (EWG) nr 1035/72.

Jednakże, na etapach następujących po wysyłce produkty mogą, w stosunku do określonych norm, wykazywać nieznaczne obniżenie świeżości i turgoru oraz niewielkie zmiany wynikające z ich rozwoju biologicznego i podatności na psucie się.

Artykuł 2

W rozporządzeniu nr 183/64/EWG wprowadza się następujące zmiany:

- skreśla się art. 1 ust. 2 tiret drugie,
- skreśla się załącznik I /2.

Artykuł 3

W rozporządzeniu Rady (EWG) nr 1194/69 EWG wprowadza się następujące zmiany:

- w art. 1 skreśla się wyrazy „i ogórki”,
- skreśla się załącznik VII.

Artykuł 4

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie 1 stycznia 1989 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 15 czerwca 1988 r.

W imieniu Komisji

Frans ANDRIESEN

Wiceprzewodniczący

ZAŁĄCZNIK I

NORMA JAKOŚCI OGÓRKÓW

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do ogórków odmian (uprawnych) *Cucumis sativus* L, dostarczanych konsumentowi w stanie świeżym, z wyłączeniem ogórków przeznaczonych do celów przetwórstwa i korniszonów.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymagań jakościowych w odniesieniu do ogórków po ich przygotowaniu i opakowaniu.

A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach, z zastrzeżeniem szczególnych przepisów dla każdej klasy i przyznanych tolerancji, ogórki muszą być:

- w stanie nienaruszonym,
- zdrowe; wyklucza się produkt z objawami gnicia lub pogorszenia, które powoduje jego nieprzydatność do spożycia,
- o świeżym wyglądzie,
- jędrne,
- czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
- praktycznie wolne od szkodników,
- praktycznie wolne od uszkodzeń wyrządzonych przez szkodniki,
- bez gorzkiego smaku (z zastrzeżeniem szczególnych przepisów dla klas II i III objętych pozycją „Tolerancje”),
- wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
- wolne od obcego zapachu i/lub smaku.

Ogórki muszą być dostatecznie rozwinięte, ale ich nasiona muszą być miękkie.

Stopień rozwoju musi być taki, aby mogły one:

- wytrzymać transport i przeładunek, oraz
- dotrzeć w zadowalającym stanie do miejsca przeznaczenia.

B. Klasyfikacja

Ogórki dzieli się na cztery klasy określone poniżej:

(i) *Klasa „Ekstra”*

Ogórki w tej klasie muszą być najwyższej jakości. Muszą posiadać wszystkie cechy charakterystyczne dla odmiany.

Muszą one:

- być dobrze rozwinięte,
- być dobrze wykształcone i praktycznie proste (o maksymalnej wysokości łuku: 10 mm na każde 10 cm długości ogórka)
- mieć barwę typową dla odmiany,
- być wolne od wad, w tym wszelkich zniekształceń, w szczególności spowodowanych formowaniem się nasion.

(ii) *Klasa I*

Ogórki w tej klasie muszą być dobrej jakości. Ponadto muszą być:

- dostatecznie rozwinięte,
- dostatecznie dobrze wykształcone i praktycznie proste (o maksymalnej wysokości łuku: 10 mm na każde 10 cm długości ogórka).

Dopuszcza się następujące wady:

- lekkie zniekształcenia, z wyjątkiem zniekształceń spowodowanych formowaniem się nasion,
- lekkie wady zabarwienia, w szczególności jasną barwę w części ogórka stykającej się z ziemią w okresie wzrostu,
- lekkie uszkodzenia skórki spowodowane otarciem, przeładunkiem lub niską temperaturą pod warunkiem, że są zablźnione i nie wpływają na zachowanie jakości.

(iii) *Klasa II*

Do tej klasy należą ogórki, które nie kwalifikują się do włączenia do wyższych klas, ale które spełniają określone powyżej minimalne wymagania. Jednakże dopuszcza się następujące wady:

- zniekształcenia, oprócz zniekształceń spowodowanych znacznym przerośnięciem nasion,

- wady zabarwienia sięgające jednej trzeciej powierzchni; w przypadku ogórków uprawianych pod dachem nie dopuszcza się znacznych wad zabarwienia w miejscach objętych tą wadą,
- zabliznione pęknięcia,
- lekkie uszkodzenia spowodowane otarciem i przeładunkiem, pod warunkiem, że nie wpływają one znacząco na zachowanie jakości i wygląd.

Wszystkie wady wymienione wyżej dopuszcza się dla ogórków prostych i lekko zakrzywionych.

Natomiast, dla ogórków zakrzywionych dopuszcza się tylko krzywiznę i nieznaczne wady zabarwienia, a inne wady i zniekształcenia są niedopuszczalne.

Ogórki lekko zakrzywione mogą mieć maksymalną wysokość łuku 20 mm na każde 10 cm długości ogórka.

Ogórki zakrzywione mogą mieć większy łuk i muszą być pakowane osobno.

(iv) Klasa III¹

Do tej klasy należą ogórki, które nie kwalifikują się do włączenia do wyższych klas, ale spełniają wymagania określone dla klasy II. Jednakże ogórki zakrzywione mogą mieć wszystkie wady dopuszczone dla klasy II dla ogórków prostych i lekko zakrzywionych i muszą być pakowane osobno.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość określa się na podstawie wagi ogórków.

- (i) Minimalna waga ogórków gruntowych wynosi 180 g lub więcej. Minimalna waga ogórków uprawianych pod dachem wynosi 250 g lub więcej.
- (ii) Ponadto, ogórki klas „Ekstra” i I o uprawiane pod dachem ważące:
 - 500 g lub więcej muszą mieć nie mniej niż 30 cm długości,
 - 250-500 g muszą mieć nie mniej niż 25 cm długości.
- (iii) Klasyfikacja według wielkości jest obowiązkowa dla klas „Ekstra” i I.

Różnica wagi między najlżejszym i najcięższym ogórkiem w tym samym opakowaniu nie może przekraczać:

¹ Dodatkowa klasa w rozumieniu art. 2 ust. 1 rozporządzenia (EWG) nr 1035/72. Stosowanie tej klasy jakości lub pewnych jej wymagań wymaga decyzji, którą podejmuje się na podstawie art. 4 ust.1 tego rozporządzenia.

- 100 g, jeżeli najłżejsze sztuki ważą od 180 g do 400 g,
 - 150 g, jeżeli najłżejsze sztuki ważą 400 g lub więcej.
- (iv) Przepisy dotyczące klasyfikacji według wielkości nie mają zastosowania do „ogórków krótkich”.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

W każdym opakowaniu dopuszcza się tolerancje w odniesieniu do jakości i wielkości produktu, który nie spełnia wymagań określonych dla danej klasy.

A. Tolerancje dotyczące jakości:

(i) *Klasa „Ekstra”*

5% liczby ogórków niespełniających wymagań dla tej klasy, lecz zgodnych z wymaganiami dla klasy I lub wyjątkowo mieszczących się w granicach tolerancji dla klasy I.

(ii) *Klasa I*

10% liczby ogórków niespełniających wymagań dla tej klasy, lecz zgodnych z wymaganiami dla klasy II lub wyjątkowo mieszczących się w granicach tolerancji dla tej klasy.

(iii) *Klasa II*

10% liczby ogórków niespełniających wymagań dla tej klasy ani wymagań minimalnych, z wyjątkiem produktu z objawami gnicia lub pogorszenia, które powoduje jego nieprzydatność do spożycia. W ramach tej tolerancji najwyżej 2% liczby ogórków może mieć końce o gorzkim smaku.

(iv) *Klasa III*

15% liczby ogórków niespełniających wymagań dla tej klasy ani wymagań minimalnych, z wyjątkiem produktu z objawami gnicia lub pogorszenia, które powoduje jego nieprzydatność do spożycia. W ramach tej tolerancji najwyżej 4% liczby ogórków może mieć końce o gorzkim smaku.

B. Tolerancje dotyczące wielkości

Dla wszystkich klas: 10% liczby ogórków niespełniających wymagań w zakresie wielkości. Tolerancję tę stosuje się tylko do ogórków różniących się nie więcej niż o 10% od deklarowanego rozmiaru lub wagi.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE WYGLĄDU

A. Jednolitość

Zawartość każdego opakowania musi być jednolita i zawierać wyłącznie ogórki tego samego pochodzenia, odmiany lub typu, jakości i wielkości (w przypadku, gdy jest to wymagane). W odniesieniu do ogórków w klasie III jednolitość może być ograniczona do pochodzenia i odmiany lub typu.

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

B. Opakowanie

Opakowanie musi zapewniać właściwą ochronę ogórków.

Ogórki muszą być pakowane możliwie ściśle tak, aby nie ulegały uszkodzeniom podczas transportu.

Materiały stosowane wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, aby zapobiegały jakimkolwiek uszkodzeniom zewnętrznym lub wewnętrznym produktu. Stosowanie materiałów, w szczególności papierowych lub pieczęci ze specyfikacjami handlowymi jest dozwolone pod warunkiem, że nadruk i etykieta wykonane są nietoksycznym tuszem lub klejem.

Opakowania nie mogą zawierać żadnych obcych substancji.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

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

A. Identyfikacja

Pakujący i/lub Wysyłający	Nazwa (nazwisko) i adres lub urzędowo nadane lub zatwierdzone oznaczenie kodowe
---------------------------------	--

B. Rodzaj produktu

- „Ogórki”, jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz,
- „pod dachem”, w stosownym przypadku, lub równoważne określenie,
- „ogórki krótkie” lub „mini ogórki”, w stosownym przypadku.

C. Pochodzenie produktu

- Kraj pochodzenia i, nieobowiązkowo, region uprawy lub krajowa, regionalna albo lokalna nazwa miejsca.

D. Specyfikacje handlowe

- Klasa oraz, w stosownych przypadkach, w odniesieniu do klasy II i III „ogórki zakrzywione”,
- Wielkość (w przypadku ogórków klasyfikowanych według wielkości) wyrażona największą i najmniejszą wagą ogórków,
- liczba sztuk (nieobowiązkowo)

E. Urzędowe znakowanie skrzyni (nieobowiązkowo).

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 730/1999

z dnia 7 kwietnia 1999 r.

ustanawiające normy handlowe w odniesieniu do marchwi

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 2200/96 z dnia 28 października 1996 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku owoców i warzyw¹, ostatnio zmienione rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2520/97², w szczególności jego art. 2 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

marchew należy do produktów wymienionych w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 2200/96, w odniesieniu do których muszą zostać przyjęte normy handlowe; rozporządzenie Komisji (EWG) nr 920/89 z dnia 10 kwietnia 1989 r. ustanawiające normy jakości marchwi, owoców cytrusowych oraz jabłek i gruszek deserowych³, ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 2536/98⁴, było przedmiotem wielokrotnych zmian i nie jest już w stanie zapewnić jasności z prawnego punktu widzenia;

dlatego omawiane przepisy powinny zostać ponownie sformułowane, a załącznik I do rozporządzenia (EWG) nr 920/89 powinien zostać uchylony; w tym celu, dla zachowania przejrzystości na rynku światowym, należy uwzględnić normę w odniesieniu do marchwi, zalecaną przez Grupę Roboczą ds. Normalizacji Produktów Łatwo Psujących się i Rozwoju Jakości Europejskiej Komisji Gospodarczej ONZ (EKG ONZ);

rezultatem stosowania tych norm musi być usunięcie z rynku produktów o niezadawalającej jakości, przygotowanie produkcji do zaspokajania wymogów konsumentów oraz ułatwienie stosunków handlowych w oparciu o uczciwą konkurencję, a przez to wspieranie wzrostu opłacalności produkcji;

normy mają zastosowanie na wszystkich etapach obrotu; transport na duże odległości, przechowywanie dłużej niż przez pewien czas oraz różne czynności manipulacyjne, którym poddawane są produkty mogą powodować pewne zmiany ze względu na zachodzące w produktach procesy biologiczne lub ich tendencji do psucia się; tego rodzaju pogorszenie jakości powinno zostać wzięte pod uwagę przy stosowaniu norm na etapach obrotu po wysyłce; produkty w klasie „ekstra” muszą być szczególnie starannie sortowane i pakowane, w ich przypadku jedynie można uwzględnić brak świeżości i jędrności;

środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Świeżych Owoców i Warzyw,

¹ Dz.U. L 297 z 21.11.1996, str. 1.

² Dz.U. L 346 z 17.12.1997, str. 41.

³ Dz.U. L 97 z 11.4.1989, str. 19.

⁴ Dz.U. L 318 z 27.11.1998, str. 23.

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Normą handlową w odniesieniu do marchwi objętej kodem CN 0703 10 00 jest norma określona w Załączniku do niniejszego rozporządzenia.

Normę tę stosuje się na wszystkich etapach obrotu, na warunkach ustanowionych w rozporządzeniu (WE) nr 2200/96.

Jednakże na etapach następujących po wysyłce produkty mogą wykazywać, w porównaniu z przepisami normy:

- niewielki ubytek świeżości i jędrności,
- dla produktów zaliczanych do klas niższych niż „ekstra”, niewielkie pogorszenie jakości wynikające z ich rozwoju oraz tendencji do psucia się

Artykuł 2

W rozporządzeniu (EWG) nr 920/89 wprowadza się następujące zmiany:

1. w art. 1 skreśla się tiret pierwsze;
2. skreśla się załącznik I.

Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie siódmego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 7 kwietnia 1999 r.

W imieniu Komisji

Franz FISCHLER

Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK

NORMA W ODNIESIENIU DO MARCHWI

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do marchwi jadalnej odmian (odmian uprawnych) wyhodowanych z *Daucus carota L.*, dostarczanej w stanie świeżym konsumentowi, z wyłączeniem marchwi jadalnej przeznaczonej do przetwórstwa przemysłowego.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymogów jakości w odniesieniu do marchwi, po jej przygotowaniu i zapakowaniu.

A. Wymogi minimalne

We wszystkich klasach, z zastrzeżeniem przepisów szczególnych dla każdej klasy i dopuszczalnej tolerancji, marchew musi być:

- cała,
- zdrowa; nie dopuszcza się produktu z objawami gnicia lub z takimi uszkodzeniami, które czynią go niezdatnym do spożycia,
- czysta, to znaczy:
 - praktycznie bez widocznych substancji obcych, jeżeli została umyta,
 - praktycznie bez nadmiernych zabrudzeń i zanieczyszczeń, jeżeli nie została umyta, lub jeżeli została umyta i pokryta czystym torfem,
- jędra,
- praktycznie wolna od szkodników,
- praktycznie wolna od szkód wyrządzonych przez szkodniki,
- niezdrewniała,
- bez oznak świadczących o wyrastaniu korzenia w pęd nasienny,
- nierozwidlona, pozbawiona korzeni wtórnych,
- pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, tj. należycie osuszona po umyciu,
- wolna od obcego zapachu i/lub smaku.

Stopień rozwoju oraz stan marchwi musi być taki aby umożliwiał:

- dobre zniesienie transportu i przeładunku, oraz
- przybycie w zadowalającym stanie do miejsca przeznaczenia.

B. Klasyfikacja

Marchew klasyfikuje się według trzech klas określonych poniżej:

(i) *Klasa „ekstra”*

Marchew w tej klasie musi być najwyższej jakości i umyta. Musi być charakterystyczna dla odmiany lub typu handlowego.

Musi być wolna od wszelkich wad, z wyjątkiem bardzo niewielkich powierzchniowych uszkodzeń, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd produktu, jakość, zachowanie jakości oraz wygląd w opakowaniu.

Korzenie muszą:

- być gładkie,
- mieć świeży wygląd,
- mieć regularny kształt,
- być pozbawione bruzd,
- być pozbawione stłuczeń i pęknięć,
- być pozbawione uszkodzeń spowodowanych działaniem mrozu.

Nie dopuszcza się występowania zielonych lub fioletowych/purpurowych wierzchołków.

(ii) *Klasa I*

Marchew w tej klasie musi być dobrej jakości. Musi być charakterystyczna dla odmiany lub typu handlowego.

Korzenie muszą:

- mieć świeży wygląd,

Dopuszcza się jednak następujące niewielkie wady, pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktów, jakość, utrzymanie jakości i prezentację w opakowaniu:

- niewielkie wady kształtu,

- niewielkie wady zabarwienia,
- zablźnione pęknięcia,
- niewielkie pęknięcia lub bruzdy powstałe w wyniku czynności manipulacyjnych lub mycia.

Dopuszcza się zielone lub fioletowe/purpurowe wierzchołki o długości do 1 cm w przypadku marchwi o długości nieprzekraczającej 10 cm, oraz do 2 cm w przypadku pozostałej marchwi.

(iii) *Klasa II*

Do tej klasy zalicza się marchew, która nie kwalifikuje się do włączenia do wymienionych wyższych klas, ale spełnia minimalne wymogi określone powyżej.

Dopuszczalne są następujące wady, pod warunkiem że produkt zachowuje najważniejsze cechy charakterystyczne w odniesieniu do jakości, utrzymania jakości i prezentacji:

- wady kształtu i zabarwienia,
- zablźnione pęknięcia niedochodzące do walca osiowego,
- pęknięcia lub bruzdy powstałe w wyniku czynności manipulacyjnych lub mycia.

Dopuszcza się zielone lub fioletowe/purpurowe wierzchołki o długości do 2 cm w przypadku marchwi o długości nieprzekraczającej 10 cm, oraz do 3 cm w przypadku pozostałej marchwi.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE SORTOWANIA WEDŁUG WIELKOŚCI

Wielkość oznacza się na podstawie największej średnicy lub wagi marchwi bez naci.

(i) Marchew wczesna⁵ i odmiany o korzeniach drobnych

W przypadku sortowania według średnicy, korzenie muszą mieć nie mniej niż 10 mm średnicy, a w przypadku sortowania według wagi nie mniej niż 8 g.

W przypadku sortowania według średnicy, korzenie muszą mieć nie więcej niż 40 mm średnicy, a w przypadku sortowania według wagi nie więcej niż 150 g.

(ii) Marchew z głównego zbioru oraz odmiany o korzeniach dużych

W przypadku sortowania według średnicy, korzenie muszą mieć nie mniej niż 20

⁵ Korzenie, których wzrost nie został zahamowany.

mm średnicy, a w przypadku sortowania według wagi nie mniej niż 50 g.

W przypadku sortowania według średnicy, korzenie klasyfikowane w klasie „ekstra” muszą mieć nie więcej niż 45 mm średnicy, a w przypadku sortowania według wagi nie więcej niż 200 g, natomiast różnica średnicy lub wagi pomiędzy najmniejszym i największym korzeniem w dowolnym pojedynczym opakowaniu nie może wynosić więcej niż 20 mm lub 150 g.

W przypadku korzeni klasyfikowanych w klasie I, różnica średnicy lub wagi pomiędzy najmniejszym i największym korzeniem w każdym opakowaniu jednostkowym nie może wynosić więcej niż 30 mm lub 200 g.

W przypadku korzeni klasyfikowanych w klasie II, konieczne jest jedynie aby korzenie spełniały minimalne wymogi w zakresie wielkości.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Dopuszcza się tolerancje w odniesieniu do jakości i wielkości w każdym opakowaniu lub w każdej partii produktu luzem, w przypadku produktu niespełniającego wymogów wskazanej klasy.

A. Tolerancje dotyczące jakości

(i) *Klasa „Ekstra”*

- 5% wagi marchwi niespełniającej wymogów dla tej klasy, lecz spełniającej wymogi klasy I lub, wyjątkowo, mieszczącej się w przedziale tolerancji dla wymienionej klasy.
- 5% wagi marchwi mającej niewielki ślad zielonego lub fioletowego/purpurowego zabarwienia na wierzchołku.

(ii) *Klasa I*

- 10% wagi marchwi niespełniającej wymogów dla danej klasy, lecz spełniającej wymogi klasy II lub, wyjątkowo, mieszczącej się w przedziale tolerancji dla tej klasy. Jednakże marchew połamana i/lub marchew z ułamanymi szczytami korzeni jest wykluczona z wymienionej tolerancji,
- 10% wagi połamanej marchwi i/lub korzenie z ułamanymi szczytami.

(iii) *Klasa II*

- 10% wagi korzeni mogą stanowić korzenie niespełniające ani wymogów dla tej klasy ani wymogów minimalnych, z wyjątkiem produktów zaczynających gnić lub z innym spadkiem jakości powodującym ich nieprzydatność do spożycia,
- ponadto dopuszcza się nie więcej niż 25% wagi połamanej marchwi.

B. Tolerancja dotycząca wielkości

We wszystkich klasach 10% wagi korzeni niespełniających wymogów co do klasyfikacji według wielkości.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI

A. Jednorodność

Zawartość każdego opakowania lub partii prezentowanej luzem musi być jednorodna i zawierać tylko marchew tego samego pochodzenia, odmiany lub typu handlowego, jakości i wielkości (jeżeli dokonano sortowania według wielkości).

Widoczna część zawartości opakowania lub partii przy produktach prezentowanych luzem musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. Prezentacja

Marchew może być prezentowana w jeden ze sposobów podanych poniżej:

(i) *marchew wiązana w pęczki*

Korzenie muszą być prezentowane z ich nacią, która musi być świeża, zielona i zdrowa. Korzenie w tym samym pęczku powinny praktycznie być jednakowej wielkości. Pęczki w każdym opakowaniu powinny posiadać praktycznie jednorodną wagę i być równomiernie ułożone w jednej lub więcej warstw.

(ii) *marchew ogłowiona*

Nać musi być równo oberwana lub ucięta na wierzchołku marchwi, bez uszkodzenia korzenia.

Korzenie mogą być:

- pakowane w małe opakowania,
- ułożone w kilku warstwach lub w sposób nieuporządkowany,
- wysyłane luzem (bezpośredni załadunek na pojazd transportowy lub przegrodę pojazdu) w przypadku klasy II.

C. Opakowanie

Marchew musi być pakowana w taki sposób aby produkt był odpowiednio chroniony.

Materiały użyte wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości,

która pozwala na uniknięcie spowodowania jakiegokolwiek uszkodzenia zewnętrznego lub wewnętrznego produktu. Dopuszcza się stosowanie materiałów, w szczególności papieru lub pieczętek ze specyfikacją handlową, pod warunkiem że nadruki lub etykietowanie zostały wykonane przy użyciu nietoksycznego tuszu lub kleju. Opakowania lub partie produktu prezentowanego luzem muszą być wolne od wszelkich obcych substancji.

W przypadku pokrywania umytej marchwi czystym torfem, stosowanego torfu nie uznaje się za substancję obcą.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE OZNAKOWANIA

1. W przypadku marchwi prezentowanej w opakowaniach, każde opakowanie musi nosić następujące oznaczenia literowe zgrupowane na tej samej stronie opakowania, wykonane czytelnie i w sposób trwały oraz widoczne z zewnątrz:

A. Identyfikacja

- Pakujący i/lub wysyłający: nazwa (nazwisko) i adres lub urzędowo ustanowione lub zatwierdzone oznaczenie kodowe. Jednakże w przypadku gdy stosuje się oznaczenie kodowe, w bezpośredniej bliskości kodu powinno się znajdować określenie „pakujący” i/lub „wysyłający” (lub odpowiednie skróty).

B. Rodzaj produktu

- „marchew”, jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz,
 - „marchew w pęczkach” lub „marchew”,
 - „marchew wczesna” lub „marchew towarowa”,
- tam gdzie jest to stosowne „marchew w torfie”, nawet wtedy gdy zawartość jest widoczna z zewnątrz,
- nazwa odmiany lub typu handlowego w przypadku klasy „ekstra”.

C. Pochodzenie produktu

Kraj pochodzenia oraz, fakultatywnie, region, gdzie był uprawiany, bądź krajową, regionalną lub lokalną nazwę miejsca pochodzenia.

D. Charakterystyka jakości handlowej

- klasa,
- wielkość wyrażona w najmniejszej i największej średnicy lub wadze (fakultatywnie),
- liczba pęczków w przypadku marchwi wiązanej w pęczki.

E. Oznakowanie kontroli urzędowej (fakultatywnie)

2. W przypadku marchwi wysyłanej luzem (bezpośredni załadunek na pojazd transportowy lub do przegrody pojazdu) powyższe dane szczegółowe występują w dokumencie towarzyszącym towarom lub w informacji umieszczonej w widocznym miejscu wewnątrz pojazdu.

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1093/97

z dnia 16 czerwca 1997 r.

ustanawiające normy handlowe mające zastosowanie do melonów i arbuzów

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 2200/96 z dnia 28 października 1996 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku owoców i warzyw¹, w szczególności jego art. 2 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

załącznik I do rozporządzenia (WE) nr 2200/96 zawiera wykaz produktów, w odniesieniu do których muszą zostać przyjęte normy; spośród produktów wymienionych w tym załączniku nie ustanowiono dotąd norm wspólnotowych w odniesieniu do melonów i arbuzów; dlatego konieczne jest ustanowienie norm handlowych dla tych produktów; w tym celu dla zachowania przejrzystości rynku światowego należy wziąć pod uwagę normy dla tych produktów zalecane przez Europejską Komisję Gospodarczą Narodów Zjednoczonych;

stosowanie wymienionych norm powinno spowodować pozostawienie produktów o niezadowalającej jakości poza rynkiem, ukierunkowanie produkcji na zaspokajanie wymogów konsumentów i ułatwienie handlu w warunkach uczciwej konkurencji, wspomagając w ten sposób poprawę rentowności produkcji;

wymienione normy stosuje się na wszystkich etapach obrotu; transport na duże odległości, składowanie dłużej niż przez pewien czas oraz ilość przeładunków, którym poddawane są produkty mogą powodować pewien stopień pogorszenia się jakości ze względu na zachodzące w produkcie procesy biologiczne lub nietrwały jego charakter; tego rodzaju pogorszenie jakości powinno zostać uwzględnione w stosowaniu norm na etapach obrotu po wysyłce towaru,

środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Świeżych Owoców i Warzyw,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

1. Normami handlowymi mającymi zastosowanie do:

- melonów objętych kodem CN 0807 19 00,
- arbuzów objętych kodem CN 0807 11 00,

są normy podane odpowiednio w załącznikach I i II.

¹ Dz.U. nr L 297 z 21.11.1996, str. 1.

2. Normy stosuje się na wszystkich etapach obrotu, zgodnie z warunkami określonymi w rozporządzeniu (WE) nr 2200/96.

Jednakże na etapach następujących po wysyłce towaru dopuszcza się następujące tolerancje:

- a) nieznaczny ubytek świeżości i jędrności;
- b) w przypadku produktów innych niż klasa „ekstra”, nieznaczne pogorszenie spowodowane procesem biologicznym i nietrwałością produktów.

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 1 lipca 1997 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 16 czerwca 1997 r.

W imieniu Komisji

Franz FISCHLER

Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK I

NORMY W ODNIESIENIU DO MELONÓW

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do odmian melonów uprawianych z *Cucumis melo* L. w stanie świeżym dostarczanych konsumentowi z wyłączeniem melonów przeznaczonych do przetwórstwa przemysłowego.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymagań jakości dla melonów po ich przygotowaniu i zapakowaniu.

A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach, z zastrzeżeniem szczególnych przepisów dla każdej klasy i dopuszczalnej tolerancji, melony muszą:

- być całe²,
- być w dobrym stanie; wyłączając produkt zaczynający gnić lub psuć się w taki sposób, że nie nadaje się do spożycia,
- być czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych ciał obcych,
- mieć świeży wygląd,
- być praktycznie wolne od szkodników,
- być praktycznie wolne od szkód wyrządzonych przez szkodniki,
- być twarde,
- być wolne od nienormalnej wilgoci zewnętrznej,
- być wolne od obcego zapachu i/lub smaku.

Melony muszą być wystarczająco rozwinięte i zadowalająco dojrzałe³. Rozwój i stan melonów muszą być takie, aby umożliwiły im:

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

² Jednakże nie uznaje się za wadę małych, zamkniętych zadrapań spowodowanych przez automatyczny pomiar wskaźnika refraktometrycznego.

³ Wskaźnik refraktometryczny miąższu musi wynosić nie mniej niż 8% w czasie pomiaru w środkowym punkcie miąższu owocu w najszerszym miejscu.

B. Klasyfikacja

Melony klasyfikuje się w dwóch niżej określonych klasach:

(i) Klasa I

Melony tej klasy muszą być dobrej jakości. Muszą być charakterystyczne dla odmiany lub rodzaju handlowego.

Dopuszcza się jednakże następujące nieznaczne wady, pod warunkiem że nie wpływają na ogólny wygląd produktu, utrzymywanie jakości oraz prezentację w opakowaniu:

- nieznaczne wady kształtu dotyczące kształtu,
- nieznaczne wady zabarwienia (nie uznaje się za wadę jasnego zabarwienia skórki tej części owocu, która dotykała ziemi w okresie wzrostu),
- nieznaczne skazy spowodowane wycieraniem produktu i przeładunkiem,
- nieznaczne zamknięte pęknięcia dookoła szypułki o długości mniejszej niż 2 cm, niesięgające miąższu.

Długość szypułki w przypadku owoców należących do odmian, którym szypułka nie odpada po osiągnięciu dojrzałości nie może przekraczać 2 cm w przypadku odmian Charentais, Ogen i Galia i 5 cm przypadku pozostałych odmian melonów, lecz w każdym przypadku szypułka musi być obecna i nienaruszona.

(ii) Klasa II

Do tej klasy zalicza się melony, które nie kwalifikują się do włączenia do klasy I, lecz spełniają minimalne wymogi określone powyżej.

Można dopuścić następujące nieznaczne wady, pod warunkiem że melony zachowują swoje zasadnicze cechy charakterystyczne co do jakości i trwałości oraz prezentacji:

- wady kształtu,
- wady zabarwienia (nie uznaje się za wadę jasnego zabarwienia skórki tej części owocu, która dotykała ziemi w okresie wzrostu),
- nieznaczne otarcia,
- nieznaczne pęknięcia lub głębokie zadrapania, które nie mają wpływu na miąższ i pozostają suche,
- otarcia skórki spowodowane wycieraniem produktu i przeładunkiem.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość określona jest na podstawie masy jednej sztuki owocu lub na podstawie jego średnicy przekroju poprzecznego.

Wielkości minimalne są następujące:

Klasyfikacja według masy:

- odmiany Charentais, Ogen i Galia 250 g,
- pozostałe odmiany 300 g.

Klasyfikacja według średnicy:

- odmiany Charentais, Ogen i Galia 7,5 cm,
- pozostałe odmiany 8 cm.

W przypadku gdy wielkość jest wyrażona jako funkcja masy, największy melon w każdym opakowaniu nie może ważyć więcej niż 50% owocu najmniejszego.

W przypadku gdy wielkość jest wyrażona jako funkcja średnicy, średnica największego melona nie może wynosić więcej niż 20% powyżej średnicy owocu najmniejszego.

Klasyfikacja według wielkości obowiązkowa jest w obu klasach.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Tolerancje w odniesieniu do jakości i wielkości dopuszczalne są w każdym opakowaniu dla produktów niespełniających wymogów klasy wykazanej.

A. Tolerancje dotyczące jakości

(i) Klasa I

10% liczby lub masy melonów niespełniających wymogów dla tej klasy, lecz spełniających wymogi klasy II lub wyjątkowo mieszczących się w przedziale tolerancji dla tej klasy.

(ii) Klasa II

10% liczby lub masy melonów niespełniających wymogów dla tej klasy ani też wymogów minimalnych z wyjątkiem produktów zaczynających gnić lub z innym pogorszeniem jakości powodującym ich nieprzydatność do spożycia.

B. Tolerancje wielkości

Dla wszystkich klas: 10% liczby lub masy melonów niespełniających wielkości, bezpośrednio poniżej lub powyżej wielkości wskazanej na opakowaniu.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI

A. **Jednorodność**

Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna, a opakowanie takie powinno zawierać tylko melony tego samego pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości i wielkości, które wyraźnie osiągnęły ten sam stopień rozwoju i dojrzałości oraz mają wyraźnie to samo zabarwienie.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. **Opakowanie**

Melony muszą być pakowane w taki sposób aby produkt był odpowiednio chroniony.

Materiały użyte wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, która pozwala na uniknięcie spowodowania jakiegokolwiek zewnętrznego lub wewnętrznego uszkodzenia produktu. Dopuszcza się stosowanie materiałów, w szczególności papieru lub pieczętek ze specyfikacją handlową, pod warunkiem że druki lub etykiety zostały wykonane przy użyciu nietoksycznego tuszu lub kleju.

Opakowania muszą być wolne od jakichkolwiek ciał obcych.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE OZNAKOWANIA

Każde opakowanie musi nosić następujące dane szczegółowe wydrukowane po tej samej stronie, oznakowane w sposób czytelny i trwały oraz widoczny z zewnątrz:

A. **Identyfikacja**

Pakujący i/lub wysyłający: nazwa (nazwisko) i adres lub urzędowo wydane bądź zatwierdzone oznaczenie kodowe. Jednakże w przypadku gdy stosuje się oznaczenie kodowe, w bezpośredniej bliskości kodu powinno się znajdować odniesienie „pakujący” i/lub „wysyłający” (lub równoważne skróty).

B. **Rodzaj produktu**

- „Melony”, jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz,
- nazwa odmiany lub rodzaju handlowego (np. Charentais).

C. **Pochodzenie produktu**

- kraj pochodzenia i fakultatywnie, krajową, regionalną lub lokalną nazwę miejsca.

D. **Specyfikacje handlowe**

- klasa,
- wielkość wyrażona jako masa minimalna i maksymalna lub średnica minimalna i

maksymalna,

- liczba sztuk (fakultatywnie).

E. Oznakowanie kontroli urzędowej (fakultatywnie)

ZAŁĄCZNIK II

NORMY W ODNIESIENIU DO ARBUZÓW

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do odmian arbuźów uprawianych z *Citrullus lanatus* (Thunb.) Matsum. et Nakai, w stanie świeżym dostarczanych konsumentowi, z wyłączeniem arbuźów do przetwórstwa przemysłowego.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymagań jakości dla arbuźów po ich przygotowaniu i zapakowaniu.

A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach z zastrzeżeniem szczególnych przepisów dla każdej klasy i dopuszczalnej tolerancji arbuzy muszą:

- być całe,
- być w dobrym stanie; wyłączając produkt zaczynający gnić lub psuć się w taki sposób, że nie nadaje się do spożycia,
- być czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych ciał obcych,
- być praktycznie wolne od szkodników,
- być praktycznie wolne od szkód wyrządzonych przez szkodniki,
- być twarde i dostatecznie dojrzałe; barwa i smak miąższu powinny odpowiadać dostatecznemu stanowi dojrzałości,
- bez pęknięć,
- być wolne od nienormalnej wilgoci zewnętrznej,
- być wolne od obcego zapachu i/lub smaku.

Rozwój i stan arbuźów muszą być takie aby umożliwiały im:

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

B. Klasyfikacja

Arbuzy klasyfikuje się w dwóch niżej określonych klasach:

(i) *Klasa I*

Arbuzy tej klasy muszą być dobrej jakości.

Muszą być:

- kształtne, z uwzględnieniem cech charakterystycznych odmiany,
- wolne od pęknięć i zadrapań; nieznacznych powierzchniowych pęknięć nie uznaje się za wady.

Dopuszczalna jest nieznaczna wada zabarwienia jaśniejszej części arbuza, która dotykała ziemi w okresie wzrostu.

Łodyga arbuza nie może przekraczać 5 cm długości.

(ii) *Klasa II*

Do tej klasy zalicza się arbuzy, które nie kwalifikują się do włączenia do klasy I, lecz spełniają minimalne wymogi wymienione powyżej.

Można dopuścić następujące nieznaczne wady, pod warunkiem że arbuzy zachowują swoje zasadnicze cechy charakterystyczne co do jakości, trwałości i prezentacji:

- nieznaczne wady kształtu,
- nieznaczne wady zabarwienia skórki,
- nieznaczne otarcia lub wady powierzchniowe w szczególności spowodowane urazami mechanicznymi lub uszkodzeniami wywołanymi przez pasożyty lub choroby.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość określana jest na podstawie masy sztuki. Masa minimalna ustalona jest na 1,5 kg.

W przypadku gdy arbuzy przedstawione są w opakowaniach, różnica między masą najlżejszego i najcięższego owocu w tym samym opakowaniu nie powinna przekraczać 2 kg lub 3,5 kg, jeśli najlżejszy owoc przekracza 6 kg.

Ta względna jednorodność masy nie jest obowiązkowa gdy arbuzy przedstawia się luzem.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Dopuszcza się tolerancje w odniesieniu do jakości i wielkości w każdym opakowaniu lub w każdej partii produktu luzem, niespełniającego wymogów wskazanej klasy.

A. Tolerancje dotyczące jakości

(i) *Klasa I*

10% liczby lub masy arbuźów niespełniających wymogów dla tej klasy, lecz spełniających wymogi klasy II lub wyjątkowo mieszczących się w przedziale tolerancji dla tej klasy.

(ii) *Klasa II*

10% liczby lub masy arbuźów niespełniających wymogów dla tej klasy ani wymogów minimalnych z wyjątkiem produktów zaczynających gnić lub z innym spadkiem jakości powodującym ich nieprzydatność do spożycia.

B. Tolerancje dotyczące wielkości

Dla wszystkich klas: 10% liczby lub masy arbuźów niezgodnych z wielkością wskazaną, lecz nie więcej niż 1 kg powyżej lub poniżej określonego przedziału wielkości.

W żadnym wypadku nie stosuje się tolerancji w odniesieniu do owoców ważących mniej niż 1 kg.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI

A. Jednorodność

Zawartość każdego opakowania lub partii przy produktach przedstawionych luzem musi być jednorodna i zawierać tylko arbuzy tego samego pochodzenia, odmiany i jakości.

Widoczna część zawartości opakowania lub partii przy produktach przedstawionych luzem musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

Dodatkowo w klasie I musi być zachowany jednorodny kształt i kolor skórki arbuźów.

B. Opakowanie

Arbuzy muszą być pakowane w taki sposób aby produkt był odpowiednio chroniony.

Materiały użyte wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, która pozwala na uniknięcie spowodowania jakiegokolwiek zewnętrznego lub wewnętrznego uszkodzenia produktu. Dopuszcza się stosowanie materiałów, w szczególności papieru lub pieczętek ze specyfikacją handlową, pod warunkiem że druki lub etykiety zostały wykonane przy użyciu nietoksycznego tuszu lub kleju.

Opakowania lub partie produktów przedstawionych luzem muszą być wolne od wszelkich ciał obcych.

Arbuzy przewożone luzem muszą być oddzielone od podłogi i ścian pojazdu przy pomocy odpowiedniego materiału zabezpieczającego, który musi być nowy i czysty oraz niepodatny na przenoszenie na owoce jakiegokolwiek nienormalnego zapachu lub smaku.

C. **Prezentacja**

Arbuzy mogą być przedstawione:

- w opakowaniach,
- luzem.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE OZNAKOWANIA

Każde opakowanie musi nosić następujące dane szczegółowe wydrukowane po tej samej stronie opakowania, oznakowane w sposób czytelny i trwały oraz widoczny z zewnątrz:

Przy arbuzech przewożonych luzem (bezpośredni załadunek na pojazd transportowy) dane te muszą widnieć na dokumencie towarzyszącym towarom, umieszczonym w widocznej pozycji wewnątrz pojazdu transportowego.

Przy tego rodzaju prezentacji nie jest obowiązkowe wskazywanie wielkości, masy netto czy liczby sztuk.

A. **Identyfikacja**

Pakujący i/lub wysyłający nazwa (nazwisko) i adres lub urzędowo ustanowione lub zatwierdzone oznaczenie kodowe. Jednakże w przypadku gdy stosuje się oznaczenie kodowe w bezpośredniej bliskości kodu powinno się znajdować odniesienie „pakujący” i/lub „wysyłający” (lub równoważne skróty).

B. **Rodzaj produktu**

- „Arbuzy”, jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz.

C. **Pochodzenie produktu**

- kraj pochodzenia i fakultatywnie, krajową, regionalną lub lokalną nazwę miejsca.

D. **Specyfikacje handlowe**

- klasa,
- wielkość, (jeśli klasyfikowane według wielkości) wyrażona jako masa minimalna i maksymalna,
- masa netto lub liczba sztuk.

E. **Oznakowanie kontroli urzędowej (fakultatywnie)**

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1167/1999

z dnia 3 czerwca 1999 r.

zmieniające rozporządzenie (WE) nr 831/97 ustanawiające normy handlowe mające zastosowanie do awokado

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 2200/96 z dnia 28 października 1996 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku owoców i warzyw¹, ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 857/1999², w szczególności jego art. 2 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) załącznik do rozporządzenia Komisji (WE) nr 831/97³ ustanawia normy handlowe mające zastosowanie do awokado;
- (2) norma FFV-42 UN/ECE (Europejskiej Komisji Gospodarczej Narodów Zjednoczonych) dotycząca obrotu i handlowej kontroli jakości awokado będącego przedmiotem obrotu w międzynarodowym handlu między i do Państw Członkowskich UN/ECE, została zmieniona na ostatnich posiedzeniach Grupy Roboczej ECE ds. normalizacji produktów łatwo psujących się i rozwoju jakości; art. 2 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 2200/96 ustanawia obowiązek uwzględnienia norm UN/ECE zalecanych przez tę grupę roboczą kiedy przyjmowane są normy w sprawie owoców i warzyw; wspólnotowa norma dla awokado powinna być odpowiednio ujednolicona z analogicznymi normami UN/ECE;
- (3) środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Owoców i Warzyw,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W Załączniku do rozporządzenia (WE) nr 831/97 wprowadza się następujące zmiany:

1. w tytule II „PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI”, pkt. A „Wymogi minimalne” akapit drugi zdanie pierwsze po „muszą być” dodaje się „twarde w miejscu wysyłki, oraz”;
2. w tytule V „PRZEPISY DOTYCZĄCE PRZYGOTOWANIA DO SPRZEDAŻY”, pkt. A „Jednolitość”, akapit pierwszy otrzymuje brzmienie (włączając przypis¹):

¹ Dz.U. L 297 z 21.11.1996, str. 1.

² Dz.U. L 108 z 27.4.1999, str. 7.

³ Dz.U. L 119 z 8.5.1997, str. 13.

„Zawartość każdego opakowania musi być jednolita i zawierać tylko awokado tego samego pochodzenia, tej samej odmiany, jakości, koloru¹ i wielkości.

¹ Zmiana w wybarwieniu odmian o ciemnej skórze nie jest traktowana jako wada, ale w miejscu wysyłki wybarwienie owoców w każdym opakowaniu musi być jednolite.”

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie trzeciego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 3 czerwca 1999 r.

W imieniu Komisji

Franz FISCHLER

Członek Komisji

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1455/99

z dnia 1 lipca 1999 r.

ustanawiające normę handlową dla papryki słodkiej

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Komisji (WE) nr 2200/96 z dnia 28 października 1996 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku owoców i warzyw¹, ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1257/1999², w szczególności jego art. 2 ust. 2,

- (1) papryka słodka należy do produktów wymienionych w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 2200/96, dla których muszą zostać przyjęte normy; rozporządzenie Komisji (EWG) nr 79/88 z dnia 13 stycznia 1988 r., ustanawiające normy jakości dla sałaty, cykorii kędzierzawej, cykorii szerokolistnej oraz papryki słodkiej³, ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 888/97⁴, było wielokrotnie zmieniane i nie zapewnia już przejrzystości prawnej;
- (2) dla większej jasności, przepisy dotyczące papryki słodkiej należy oddzielić od przepisów dotyczących innych produktów objętych rozporządzeniem Komisji (EWG) nr 79/88; dlatego też należy przedmiotowe przepisy przepracować i uchylić załącznik II do rozporządzenia (EWG) 79/88 w sprawie papryki słodkiej; w tym celu, z uwagi na potrzebę przejrzystości na rynku światowym, należy uwzględnić normę dla papryki słodkiej zalecaną przez Grupę Roboczą ds. Normalizacji Produktów Łatwo Psujących się i Rozwoju Jakości Europejskiej Komisji Gospodarczej Narodów Zjednoczonych (NZ/EKG);
- (3) rezultatem stosowania tych norm musi być wyeliminowanie z rynku produktów o niezadowalającej jakości, przygotowanie produkcji do zaspokajania wymagań konsumentów i ułatwienie stosunków handlowych w oparciu o uczciwą konkurencję, a przez to wspieranie wzrostu zyskowności produkcji;
- (4) normy stosuje się na wszystkich etapach wprowadzania do obrotu; transport na dużą odległość, składowanie przez pewien okres czasu lub różne działania związane z przenoszeniem, którym poddawane są produkty, mogą spowodować pogorszenie się ich jakości ze względu na rozwój biologiczny produktów lub ich tendencję do psucia; dlatego też należy wziąć pod uwagę możliwość wystąpienia takiego pogorszenia podczas stosowania norm na wszystkich etapach wprowadzania do obrotu po wysłaniu;
- (5) środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Świeżych Owoców i Warzyw,

¹ Dz.U. L 297 z 21.11.1996, str. 1.

² Dz.U. L 100 z 26.6.1999, str. 80.

³ Dz.U. L 10 z 14.1.1988, str. 8.

⁴ Dz.U. L 126 z 17.5.1997, str. 11.

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Normy jakości dla papryki słodkiej objętej kodem CN 0709 60 10 są zgodne z normami wymienionymi w Załączniku.

Normy te stosuje się na wszystkich etapach wprowadzania do obrotu, na warunkach ustanowionych w rozporządzeniu (EWG) nr 2200/96.

Jednakże, na etapach, które następują po wysyłce produkty mogą, w porównaniu z wymaganiami określonych norm, wykazywać nieznaczne obniżenie świeżości i turgoru oraz niewielkie pogorszenie jakości w związku z zachodzącymi w nich procesami biologicznego rozwoju i ich skłonnością do psucia się.

Artykuł 2

W rozporządzeniu (EWG) nr 79/88 wprowadza się następujące zmiany:

1. w tytule wyrazy „cykorii kędzierzawej, cykorii szerokolistnej oraz papryki słodkiej” zastępuje się wyrazami „cykorii kędzierzawej i cykorii szerokolistnej”;
2. art. 1 akapit pierwszy otrzymuje brzmienie:

„Normy jakościowe dla sałaty, cykorii kędzierzawej i cykorii szerokolistnej, objętych podpozycjami 0705 11, ex 0705 19 i 0705 29 00 Nomenklatury Scalonej są zgodne z wymienionymi w Załączniku.”;
3. Skreśla się załącznik II.

Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie trzeciego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od pierwszego dnia miesiąca następującego po dniu jego wejścia w życie.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 1 lipca 1999 r.

W imieniu Komisji

Franz FISCHLER

Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK

NORMA DLA PAPRYKI SŁODKIEJ

I. DEFINICJA PRODUKTU

Normę tę stosuje się do odmian papryki słodkiej, wyhodowanych z *Capsicum annuum* L., które mają być dostarczone do konsumenta świeże, z wyłączeniem papryki przeznaczonej do przetwórstwa przemysłowego.

W zależności od kształtu dokonano rozróżnienia między cztery typy handlowe:

- długa papryka słodka (ostro zakończona),
- kwadratowa papryka słodka (o końcu spłaszczonym),
- kwadratowa słodka papryka stożkowa (kołkowa),
- płaska papryka słodka (papryka pomidorowa).

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

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

A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach, z zastrzeżeniem przepisów szczególnych dla każdej klasy oraz dopuszczalnej tolerancji, papryka słodka musi:

- być cała,
- być w dobrym stanie; wyłączając produkt zaczynający gnić lub psuć się w taki sposób, że nie nadaje się do spożycia,
- być czysta, praktycznie pozbawiona jakichkolwiek widocznych ciał obcych,
- mieć świeży wygląd,
- być praktycznie wolna od szkodników,
- być praktycznie wolna od szkód wyrządzonych przez szkodniki,
- być dobrze rozwinięta,
- być wolna od szkód spowodowanych mrozem,
- być wolna od niezaleczonych zranień,
- być wolna od zgorzeli słonecznej (z wyjątkiem przypadków wymienionych

w dziale B Nomenklatury Scalonej, (ii)),

- posiadać szypułki,
- być wolna od nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej,
- być wolna od jakiegokolwiek obcego zapachu i/lub smaku.

Stadium rozwoju oraz stan papryki słodkiej muszą być takie, aby umożliwiły:

- przetrzymanie transportu i przenoszenia, oraz
- przybycie w zadowalającym stanie do miejsca przeznaczenia.

B. Klasyfikacja

Papryka słodka sklasyfikowana jest w dwóch klasach określonych poniżej:

(i) *Klasa I*

Papryki słodkie tej klasy musi być dobrej jakości. Musi posiadać ona cechy charakterystyczne dla odmiany i/lub typu handlowego w odniesieniu do stadium rozwoju, kształtu i koloru, ze zwróceniem odpowiedniej uwagi na stopień dojrzałości.

Muszą one:

- być twarde
- być praktycznie wolne od skaz.

Szypułki mogą być lekko uszkodzone lub obcięte z pozostawionym nienaruszonym kielichem.

(ii) *Klasa II*

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

Można dopuszczać następujące wady, pod warunkiem, że papryka słodka zachowuje swoje podstawowe cechy, gdy chodzi o jakość, własności przechowalnicze i wygląd:

- wady kształtu i rozwoju,
- zgorzel słoneczna lub lekkie zaleczone zranienia, przy ograniczeniu długości wad o wydłużonym kształcie do 2 cm, i całkowitej powierzchni innych wad do 1 cm²,

- lekkie suche pęknięcia powierzchniowe, o ogólnej łącznej długości nie przekraczającej 3 cm.

Może ona być bardziej miękka, ale nie zwiędła.

Szypułki mogą być uszkodzone lub obcięte.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Rozmiar ustala się na podstawie średnicy (szerokość w łopatkach) papryki słodkiej. W przypadku płaskiej papryki słodkiej (papryki pomidorowej) termin „szerokość” oznacza maksymalną średnicę największego obwodu.

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

Szerokość słodkiej papryki nie może być mniejsza niż:

- dla długiej papryki słodkiej (ostro zakończonej): 30 mm
- dla kwadratowej papryki słodkiej (o płaskim końcu) i kwadratowej słodkiej papryki stożkowej (kołkowej): 40 mm
- dla płaskiej papryki słodkiej (papryki pomidorowej): 55 mm

Klasyfikacja według wielkości lub wagi nie jest obowiązkowa dla klasy II, pod warunkiem dotrzymania minimalnych rozmiarów.

Powyższe przepisy nie mają zastosowania do papryki słodkiej o cienkich strąkach o średniej długości („typu peperoncini”) wyhodowanych z poszczególnych odmian *Capsicum annuum L. var. longum*. Ich długość musi przekraczać 5 cm.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Tolerancja odnośnie jakości i wielkości lub wagi jest dopuszczalna dla produktu niespełniającego wymogów klasy oznakowanej na każdym opakowaniu

A. Tolerancje dotyczące jakości

(i) *Klasa I*

10% liczby lub wagi papryki słodkiej niespełniających wymogów klasy, lecz zgodnych z wymogami klasy II lub, w wyjątkowych przypadkach, mieszczą się w granicach tolerancji dla tej klasy.

(ii) *Klasa II*

10% liczby lub wagi papryki słodkiej niespełniających wymogów tej klasy ani wymogów minimalnych, z wyłączeniem produktów naruszonych przez

gnicie lub inny rodzaj zepsucia, który czyni je niezdatnymi do spożycia.

B. Tolerancja wielkości lub wagi

(i) *Klasa I*

10% liczby lub wagi owoców papryki słodkiej niespełniających wymogów dotyczących rozmiarów stwierdzonych w ramach odchylenia ± 5 mm włączając w to nie więcej niż 5% owoców papryki słodkiej o wielkości poniżej ustanowionej wielkości minimalnej.

(ii) *Klasa II*

- *Papryka słodka sortowana według wielkości*

10% liczby lub wagi owoców papryki słodkiej niespełniających wymogów dotyczących rozmiarów stwierdzonych w ramach odchylenia ± 5 mm włączając w to nie więcej niż 5% owoców papryki słodkiej o wymiarach poniżej ustanowionej wielkości minimalnej.

- *Papryka słodka nie sortowana według wielkości*

5% liczby lub wagi owoców papryki słodkiej do 5 mm mniejszych od ustanowionej wielkości minimalnej.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE WYGLĄDU

A. Jednorodność

Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i obejmować tylko paprykę słodką tego samego pochodzenia, odmiany lub typu handlowego, jakości, wielkości (jeżeli jest ona sortowana według wielkości) oraz, w przypadku klasy I, najlepiej o tym samym stopniu dojrzałości i zabarwienia.

Dopuszcza się jednak mieszanki papryki słodkiej o różnych kolorach, jeżeli ich pochodzenie, typ handlowy, jakość, wielkość (jeżeli jest ona sortowana według wielkości) są jednorodne, a ilość papryki słodkiej w każdym kolorze jest jednakowa.

Dla opakowań o maksymalnej wadze 1 kg, jednorodność jest wymagana tylko w odniesieniu do ich pochodzenia i jakości. Jeżeli wprowadzana do obrotu jest papryka o różnych kolorach, nie jest wymagana jednorodność pochodzenia.

W przypadku produktów sortowanych według wielkości, długa papryka słodka powinna być wystarczająco jednakowej długości.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. Pakowanie

Papryka słodka musi być pakowana w taki sposób, aby produkt był odpowiednio chroniony.

Materiały użyte wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, która pozwala na uniknięcie spowodowania jakiegokolwiek uszkodzenia zewnętrznego lub wewnętrznego produktu. Zezwala się na użycie materiałów, w szczególności papieru lub pieczętek ze specyfikacją handlową pod warunkiem, że druk lub etykietowanie zostało wykonane z nietoksycznego tuszu lub kleju.

opakowania muszą być wolne od jakichkolwiek ciał obcych.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE OZNAKOWANIA

Każde opakowanie musi mieć zaznaczone następujące dane szczegółowe umieszczone po tej samej stronie, oznakowane w sposób czytelny i trwały oraz widoczny z zewnątrz:

A. Identyfikacja

Pakujący i/lub wysyłający. Nazwa (nazwisko) i adres albo symbol, oficjalnie wydany lub zatwierdzony. Jednakże, jeżeli używany jest oznaczenie kodowe (symbol), w pobliżu tego oznaczenia kodowego (symbolu) umieszczona musi być wzmianka „pakujący i/lub wysyłający”.

B. Charakter produktu

- „Papryka słodka” oraz kolor lub kolory, jeżeli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz.
- Typ handlowy („długa”, „kwadratowa stożkowa”, „kwadratowa”, „płaska”) albo nazwa odmiany, jeżeli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz.
- „Peperoncini” lub, gdzie stosowne, równoważne określenie.

C. Pochodzenie produktu

- Kraj pochodzenia i, do wyboru, region uprawy, lub nazwa miejsca w kraju, regionie lub lokalna.

D. Charakterystyka jakości handlowej

- Klasa
- Wielkość (jeżeli miało miejsce sortowanie według wielkości) wyrażona jako minimalna i maksymalna średnica, albo, jeżeli jest to właściwe, oznaczenie („niesortowana według wielkości”)
- Waga netto lub liczba sztuk (fakultatywnie).

E. Oznakowanie kontroli urzędowej (fakultatywnie)

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 2706/2000

z dnia 11 grudnia 2000 r.

zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1455/1999 ustanawiające normę handlową dla słodkiej papryki

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (EWG) nr 2200/96 z dnia 28 października 1996 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku owoców i warzyw¹, ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1257/1999², w szczególności jego art. 2 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1455/1999³ ustanawia normę handlową dla słodkiej papryki.
- (2) Niemożliwe jest dokonanie w praktyce rozróżnienia między rodzajami słodkiej papryki. Należy zatem ustalić, że wszystkie słodkie papryki są odmianami (kultywarami) otrzymanymi z *Capsicum annuum* L. var. *annuum*, a odstępstwo w odniesieniu do minimalnej wielkości *Capsicum annuum* L. var. *longum*, znanej pod nazwą „peperoncini” należy skreślić.
- (3) Sprzedaż małej podłużnej (spiczastej) słodkiej papryki rośnie. Minimalna wielkość dozwolona dla tego rodzaju papryki powinna więc zostać obniżona.
- (4) W przypadku, gdy słodka papryka jest prezentowana w formie mieszanki kolorów, jednorodność pochodzenia nie jest wymagana. Dlatego, konieczne jest zapewnienie, gdzie właściwe, oznaczenia różnych krajów pochodzenia.
- (5) Sprzedaż miniaturowej papryki wzrosła w ostatnich latach. Powinno się więc ustanowić specjalne przepisy dotyczące wymiarów dla produktów o wymiarach mniejszych od wymiarów minimalnych, wraz z odpowiednimi przepisami dotyczącymi etykietowania i prezentacji.
- (6) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Owoców i Warzyw,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

¹ Dz.U. L 297 z 21.11.1996, str. 1.

² Dz.U. L 160 z 26.6.1999, str. 80.

³ Dz.U. L 167 z 2.7.1999, str. 22.

W załączniku do rozporządzenia (WE) nr 1455/1999 wprowadza się następujące zmiany:

1. W tytule I (Definicja produktu) akapit pierwszy otrzymuje brzmienie:

„Norma ta ma zastosowanie do odmian słodkiej papryki otrzymanych z *Capsicum annuum* L. var. *annuum*, dostarczanej do konsumenta w stanie świeżym, z wyłączeniem słodkiej papryki przeznaczonej do przetwórstwa przemysłowego.”

2. W tytule III (Przepisy dotyczące wymiarów) akapit trzeci tiret pierwsze otrzymuje brzmienie:

„- wydłużona papryka (spiczasta): 20 mm.”

3. W tytule III (Przepisy dotyczące wymiarów) akapit trzeci wraz z przypisem otrzymuje brzmienie:

„Wymogi dotyczące wielkości nie mają zastosowania do produktów miniaturowych¹”

¹Przez produkt miniaturowy rozumie się odmianę lub kultywar słodkiej papryki otrzymywany poprzez uprawę rośliny i/lub specjalne techniki uprawy, z wyłączeniem odmian nie miniaturowych słodkiej papryki, które są nie w pełni rozwinięte lub mają nieodpowiednią wielkość. Wszystkie inne wymogi tej normy muszą być spełnione.”

4. W tytule V (Przepisy dotyczące prezentacji) pkt A (Jednorodność) po akapicie czwartym dodaje się akapit w brzmieniu:

„Miniaturowa słodka papryka musi być względnie jednorodnej wielkości. Dopuszcza się mieszanie jej z innymi miniaturowymi produktami różnego typu i pochodzenia.”

5. W tytule VI (Przepisy dotyczące oznakowania) pkt B (Charakter produktu) tiret trzecie skreśla się.

6. W tytule VI (Przepisy dotyczące oznakowania) pkt C (Pochodzenie produktu) tiret pierwsze otrzymuje brzmienie:

„- Państwo, lub gdzie właściwe, państwa pochodzenia i, do wyboru, dzielnica lub nazwa krajowa, regionalna lub lokalna miejsca uprawy.”

7. W tytule VI (Przepisy dotyczące oznakowania) pkt D (Specyfikacje handlowe) po tiret drugim dodaje się następujące tiret:

„- Mini papryka, papryczka lub inny właściwy termin określający produkty miniaturowe. W przypadku gdy kilka rodzajów produktu miniaturowego jest pomieszanych w tym samym opakowaniu, należy oznaczyć odpowiednie pochodzenie wszystkich produktów.”

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie siódmego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od pierwszego dnia trzeciego miesiąca po jego wejściu w życie.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 11 grudnia 2000 r.

W imieniu Komisji

Franz FISCHLER

Członek Komisji

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 790/2000

z dnia 14 kwietnia 2000 r.

ustanawiające normy handlowe w odniesieniu do pomidorów

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 2200/96 z dnia 28 października 1996 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku owoców i warzyw¹, ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1257/1999², w szczególności jego art. 2 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Pomidory znajdują się wśród produktów wymienionych w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 2200/96, dla których muszą zostać przyjęte normy. Rozporządzenie Komisji (EWG) nr 778/83 ustanawiające normy jakości w odniesieniu do pomidorów³, ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 2522/97⁴, było wielokrotnie zmieniane i nie może nadal zapewniać jasności pod względem prawnym.
- (2) Dlatego zasady powinny zostać przepracowane, a rozporządzenie (EWG) nr 778/83 powinno zostać uchylone. Do tego celu oraz w interesie zapewnienia przejrzystości rynku światowego należy uwzględnić normy dla pomidorów zalecane przez Grupę Roboczą EKG/NZ ds. Normalizacji Produktów Łatwo Psujących się i Jakości.
- (3) Należy także określić, że pomidory czereśniowe (włącznie z pomidorami koktajlowymi) stanowią czwarty rodzaj handlowy oddzielny od trzech poprzednio identyfikowanych (pomidory okrągłe, pomidory prażkowane i pomidory prostokątne). Należy także wyszczególnić różne akceptowane specyficzne dla pomidorów formy prezentacji handlowej. Ponadto, rozwój rynku świeżych pomidorów zależy od organoleptycznej jakości tego produktu, która, w szczególności na etapie handlu detalicznego, może być w znacznym stopniu zróżnicowana. Dlatego w handlu należy zezwolić na wykazywanie na opakowaniach wartości minimalnych lub maksymalnych w odniesieniu do istotnych kryteriów dotyczących stopnia dojrzałości produktu, tak by umożliwić konsumentom swobodę wyboru przy zakupie owoców o jakości organoleptycznej jakiej wymagają.
- (4) Stosowanie tych norm powinno w rezultacie przynieść usunięcie z rynku produktów o niezadowalającej jakości, dostosowanie produkcji do wymagań konsumentów i ułatwienia stosunków handlowych opartych na uczciwej konkurencji, tym samym wspomagając poprawę rentowności produkcji.
- (5) Normy stosuje się na wszystkich etapach obrotu. Transport na duże odległości, składowanie w pewnych okresach lub przeładunek mogą powodować pogorszenie

¹ Dz.U. L 297 z 21.11.1996, str. 1.

² Dz.U. L 160 z 26.6.1999, str. 80.

³ Dz.U. L 86 z 31.3.1983, str. 14.

⁴ Dz.U. L 346 z 17.12.1997, str. 44.

jakości wynikające z biologicznego rozwoju produktów lub ich skłonności do psucia się. Należy uwzględnić takie pogorszenie jakości stosując normy na poszczególnych etapach obrotu mających miejsce po wysyłce. Ponieważ produkty klasy „Ekstra” muszą być sortowane i pakowane ze szczególną starannością, to w ich przypadku należy brać pod uwagę jedynie utratę świeżości i jędrności.

- (6) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Świeżych Owoców i Warzyw,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Normy handlowe w odniesieniu do pomidorów objętych kodem CN 0702 00 00 są ustalone w Załączniku.

Normy te stosuje się na wszystkich etapach obrotu, zgodnie z warunkami ustanowionymi w rozporządzeniu (WE) nr 2200/96.

Jednakże na etapach następujących po dokonaniu wysyłki produkty mogą wykazywać w stosunku do przepisów normy:

- nieznaczną utratę świeżości i jędrności,
- w przypadku produktów zakwalifikowanych do klas innych niż „Ekstra”, nieznaczne pogorszenie spowodowane ich rozwojem i skłonnościami do psucia się.

Artykuł 2

Rozporządzenie (EWG) nr 778/83 traci moc.

Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od pierwszego dnia trzeciego miesiąca następującego po dniu jego wejścia w życie.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 14 kwietnia 2000 r.

W imieniu Komisji

Franz FISCHLER

Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK

NORMY DLA POMIDORÓW

I. DEFINICJA PRODUKTU

Normy te stosuje się do pomidorów odmian (cultivars) uprawianych z *Lycopersicon lycopersicum* (L.) Karsten ex Farw. / *Lycopersicon esculentum* Mill. dostarczonych do konsumenta w stanie świeżym, z wyłączeniem pomidorów przeznaczonych do przetwórstwa przemysłowego.

Pomidory mogą być sklasyfikowane w czterech rodzajach handlowych:

- „okrągłe”,
- „prażkowane”,
- „prostokątne” lub „wydłużone”,
- pomidory czereśniowe (włącznie z pomidorami „koktajlowymi”).

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymagań jakości w odniesieniu do pomidorów po ich przygotowaniu i zapakowaniu.

A. Wymagania minimalne

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

- nienaruszone,
- w dobrym stanie; wyłączając produkt zaczynający gnić lub psuć się w taki sposób, że nie nadaje się do spożycia,
- czyste, praktycznie wolne od wszelkich widocznych ciał obcych,
- o świeżym wyglądzie,
- praktycznie wolne od szkodników,
- praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- wolne od nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej,
- wolne od jakichkolwiek obcych zapachów i/lub smaków.

W przypadku wiązek pomidorów łodygi muszą być świeże, zdrowe, czyste i wolne od wszelkich liści i jakichkolwiek ciał obcych.

Rozwój biologiczny i stan pomidorów musi być taki, by mogły:

- wytrzymać transport i przeładunek, oraz
- przybyć do miejsca przeznaczenia w stanie zadowalającym.

B. **Klasyfikacja**

Pomidory są klasyfikowane w trzech klasach określonych poniżej:

(i) *Klasa „Ekstra”*

Pomidory w tej klasie muszą być najwyższej jakości. Muszą mieć twarde miąższ i cechy charakterystyczne dla swojej odmiany w zakresie kształtu, wyglądu i rozwoju.

Ich zabarwienie, zgodnie z ich stadium dojrzewania, musi być takie, by spełniać wymagania określone w pkt A akapit ostatni powyżej.

Muszą one być wolne od zazielenień i innych wad z wyjątkiem wad bardzo nieznacznych i powierzchniowych, pod warunkiem że nie szkodzą one ogólnemu wyglądowi produktu, jego jakości, zachowaniu jakości i prezentacji w opakowaniu.

(ii) *Klasa I*

Pomidory w tej klasie muszą być dobrej jakości. Muszą być umiarkowanie twarde i charakterystyczne dla swojej odmiany.

Muszą być wolne od pęknięć i widocznych zazielenień. Można jednakże dopuścić następujące nieznaczne wady, pod warunkiem że nie szkodzą one ogólnemu wyglądowi tego produktu, jego jakości, cechom przechowalniczym i prezentacji w opakowaniu:

- nieznaczne wady kształtu i rozwoju,
- nieznaczne wady zabarwienia,
- nieznaczne wady skórki,
- bardzo nieznaczne ślady obicia.

Pomidory „prążkowane” mogą mieć następująco:

- zaleczone pęknięcia o długości nie większej niż 1 cm,
- nieznaczne wypukłości,
- niewielkie wybrzuszenia, ale bez korkowego zwyrodnienia skórki,

- korkowe stwardnienia skórki o powierzchni do 1 cm²,
- delikatne blizny o wydłużonym kształcie (na podobieństwo szwu), ale nie dłuższe niż dwie trzecie największej średnicy owocu.

(iii) *Klasa II*

Klasa ta obejmuje pomidory niekwalifikujące się do zaliczenia do klas wyższych, ale spełniające minimalne wymagania wyszczególnione powyżej.

Muszą być umiarkowanie twarde, (ale mogą być bardziej miękkie niż pomidory klasy I) i nie mogą mieć niezaleczonych pęknięć.

Dopuszcza się następujące wady, pod warunkiem że pomidory zachowują swe podstawowe cechy w odniesieniu do jakości, utrzymania jakości i prezentacji:

- wady kształtu, rozwoju i zabarwienia,
- wady skórki lub ślady obicia, pod warunkiem że owoc nie jest poważnie uszkodzony,
- zaleczone pęknięcia o długości nieprzekraczającej 3 cm.

Pomidory „prażkowane” mogą wykazywać ponadto:

- więcej wypukłości niż dopuszczono w klasie I, ale bez zniekształceń,
- zakłębienia,
- korkowe stwardnienia skórki o powierzchni nieprzekraczającej 2 cm²,
- delikatne blizny o wydłużonej formie (na podobieństwo szwu).

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkości są określone na podstawie maksymalnej średnicy przekroju poprzecznego. Poniższych przepisów nie stosuje się w odniesieniu do pomidorów „czereśniowych”.

A. **Wielkość minimalna**

Dla pomidorów zakwalifikowanych do klasy „Ekstra” oraz klas I i II minimalne wielkości ustala się następująco:

- 35 mm dla pomidorów „okrągłych” i „prażkowanych”,
- 30 mm dla pomidorów „prostokątnych”.

B. **Skala wielkości**

Pomidory są klasyfikowane zgodnie z następującą skalą wielkości:

- 30 mm i więcej, ale poniżej 35 mm⁵,
- 35 mm i więcej, ale poniżej 40 mm,
- 40 mm i więcej, ale poniżej 47 mm,
- 47 mm i więcej, ale poniżej 57 mm,
- 57 mm i więcej, ale poniżej 67 mm,
- 67 mm i więcej, ale poniżej 82 mm,
- 82 mm i więcej, ale poniżej 102 mm,
- 102 mm i więcej.

Przestrzeganie wielkości jest obowiązkowe w odniesieniu do pomidorów klasy „Ekstra” i klasy I.

Skali wielkości nie stosuje się do wypukłości na owocach.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Tolerancje w odniesieniu do jakości i wielkości dopuszczalne są w każdym opakowaniu dla produktów niespełniających wymogów klasy wykazanej.

A. Tolerancje dotyczące jakości

(i) Klasa „Ekstra”

- 5% liczby pomidorów lub ich wagi niespełniających wymogów klasy, ale odpowiadających warunkom dotyczącym klasy I albo wyjątkowo mieszczących się w przedziale tolerancji dla tej klasy.

(iii) Klasa I

- 10% liczby pomidorów lub ich wagi niespełniających wymogów klasy, ale odpowiadających warunkom dotyczącym klasy II albo wyjątkowo mieszczących się w przedziale tolerancji dla tej klasy.
- W przypadku wiązek pomidorów 5% liczby pomidorów lub ich wagi, po usunięciu szypulek.

(iii) Klasa II

- 10% liczby pomidorów lub ich wagi, które nie spełniają wymagań w

⁵ Tylko dla pomidorów „prostokątnych”.

odniesieniu do tej klasy ani wymogów minimalnych, z wyjątkiem produktów zepsutych, poobijanych lub uszkodzonych w każdy inny sposób powodujący, iż są one niezdatne do spożycia.

- W przypadku wiązek pomidorów 10% liczby pomidorów lub ich wagi, po usunięciu szypułek.

B. Tolerancja dotycząca wielkości lub wagi

W odniesieniu do wszystkich klas 10% liczby pomidorów lub ich wagi, odpowiadających wielkościom wymienionym bezpośrednio powyżej lub poniżej, przy zachowaniu minimalnej średnicy 33 mm dla pomidorów „okrągłych” i „prążkowanych” oraz 28 mm dla pomidorów „prostokątnych”.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI

A. Jednorodność

Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i obejmować jedynie pomidory tego samego pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości i wielkości, (jeżeli podlegają temu ostatniemu kryterium).

Stopień dojrzałości i zabarwienie pomidorów klasy „Ekstra i klasy I musi być praktycznie jednorodny. Dodatkowo w dostatecznym stopniu jednorodna musi być także długość pomidorów „prostokątnych”.

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

B. Opakowanie

Pomidory muszą być pakowane w taki sposób, aby odpowiednio chronić produkt.

Materiały użyte wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, która pozwala na uniknięcie spowodowania jakiegokolwiek uszkodzenia zewnętrznego lub wewnętrznego produktu. Zezwala się na użycie materiałów, w szczególności papieru lub pieczętek ze specyfikacją handlową, pod warunkiem że druk lub etykietowanie zostało wykonane przy użyciu nietoksycznego tuszu lub kleju.

Opakowania muszą być wolne od jakichkolwiek ciał obcych.

C. Prezentacja

Pomidory mogą być prezentowane w sposób następujący:

- (i) jako pojedyncze owoce z/lub bez kielicha kwiatu i krótkiej szypułki;
- (ii) jako wiązki pomidorów, tzn. pomidory są prezentowane w postaci całego krzaka lub jego części, każdy krzak lub jego część zawierająca co najmniej

następującą ilość owoców:

- trzy owoce (dwa owoce, jeżeli w opakowaniu jest kilka wiązek), lub
- w przypadku wiązek pomidorów „czereśniowych” sześć owoców (cztery owoce, jeżeli w opakowaniu jest kilka wiązek).

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE OZNAKOWANIA

Każde opakowanie musi mieć zaznaczone następujące dane szczegółowe umieszczone po tej samej stronie, oznakowane w sposób czytelny i trwały oraz widoczny z zewnątrz:

A. Identyfikacja

Pakujący i/lub wysyłający: nazwa i adres lub urzędowo nadane lub zaakceptowane oznaczenie kodowe. Jednakże jeżeli zostało użyte oznaczenie kodowe, wyrazy „pakujący i/lub wysyłający” (lub równoważny ich skrót) muszą znajdować się w pobliżu oznaczenia kodowego.

B. Rodzaj produktu

- „pomidory” lub „wiązki pomidorów” oraz ich rodzaj handlowy, jeżeli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz. Informacja taka musi być zawsze zamieszczana w przypadku pomidorów „czereśniowych” (lub „koktajlowych), niezależnie od tego czy są oferowane pojedynczo czy w wiązkach,
- nazwa odmiany (fakultatywnie).

C. Pochodzenie produktu

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

D. Specyfikacje handlowe

- klasa produktu
- wielkość z podaniem minimalnej i maksymalnej średnicy, (jeżeli produkt kalibrowany) lub wyraz „niekalibrowane”, tam gdzie jest to właściwe
- minimalna zawartość cukru mierzona refraktometrem i wyrażona w stopniach Brix (fakultatywnie).

E. Oznakowanie kontroli urzędowej (fakultatywnie).

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 717/2001

z dnia 10 kwietnia 2001 r.

zmieniające rozporządzenie (WE) nr 790/2000 ustanawiające normy handlowe w odniesieniu do pomidorów

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 2200/96 z dnia 28 października 1996 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku owoców i warzyw¹, ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 2826/2000², w szczególności jego art. 2, ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Załącznik do rozporządzenia Komisji (WE) nr 790/2000 z 14 dnia kwietnia 2000 r. ustanawiającego normy handlowe w odniesieniu do pomidorów³ ustanawia przepisy dotyczące klasyfikacji pomidorów.
- (2) W celu zapewnienia przejrzystości na rynku światowym, przepisy te powinny zostać zmienione. Norma dla pomidorów zalecana przez Europejską Komisję Gospodarczą Narodów Zjednoczonych została ostatnio zmieniona w celu ustanowienia, że pomidory czereśniowe nie mogą mieć zaleczonych pęknięć, nawet w klasie II.
- (3) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Świeżych Owoców i Warzyw,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W tytule II (Przepisy dotyczące jakości) część B (Klasyfikacja) (iii) (Klasa II) Załącznika do rozporządzenia (WE) nr 790/2000 tiret trzecie otrzymuje brzmienie:

„- zaleczone pęknięcia nie większe niż 3 cm długości w przypadku okrągłych, prążkowanych lub wydłużonych pomidorów.”

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od pierwszego dnia drugiego miesiąca następującego po

¹ Dz.U L 297 z 21.11.1996, str. 1.

² Dz.U L 328 z 23.12.2000, str. 2.

³ Dz.U. L 95 z 15.4.2000, str. 24.

jego wejściu w życie.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 10 kwietnia 2001 r.

W imieniu Komisji

Franz FISCHLER

Członek Komisji

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (EWG) NR 1292/81

z dnia 12 maja 1981 r.

ustanawiające normy jakości porów, oberżyn i cukinii

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą,

uwzględniając rozporządzenie Rady (EWG) nr 1035/72 z dnia 18 maja 1972 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku owoców i warzyw¹, ostatnio zmienione rozporządzeniem (EWG) nr 1116/81², w szczególności jego art. 2 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

rozporządzenie (EWG) nr 1208/79³ oraz rozporządzenie (EWG) nr 1315/80⁴ dodały odpowiednio pory i oberżyny oraz cukinie do załącznika I do rozporządzenia (EWG) nr 1035/72, wymieniając produkty na dostawę jako świeże dla konsumenta, które objęte są normami jakości;

w związku z tym, konieczne jest określenie takich norm jakości dla tych produktów;

normy mają być stosowane na wszystkich etapach wprowadzania do obrotu; transport na dużą odległość, składowanie przez pewien okres czasu lub różne działania związane z przenoszeniem, którym poddawane są produkty, mogą spowodować zepsucie ze względu na rozwój biologiczny produktów lub ich tendencję do psucia się; dlatego, należy wziąć pod uwagę takie psucie się podczas stosowania norm na wszystkich etapach wprowadzania do obrotu następującego po wysyłce;

środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Owoców i Warzyw,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

1. Normy jakości porów (podpozycja ex 07.01 IJ Wspólnej Taryfy Celnej) oraz oberżyn i cukinii (podpozycja ex 07.01 T Wspólnej Taryfy Celnej) są określone odpowiednio w załącznikach I, II i III do niniejszego rozporządzenia.

2. Normy te stosuje się na wszystkich etapach wprowadzania do obrotu, na warunkach określonych w rozporządzeniu (EWG) nr 1035/72.

Jednakże, na etapach po wysyłce, produkt może wykazywać, w stosunku do zalecanych norm,

¹ Dz.U. nr L 118 z 20.05.1972, str. 1.

² Dz.U. nr L 118 z 30.04.1981, str. 1.

³ Dz.U. nr L 153 z 21.06.1979, str. 1.

⁴ Dz.U. nr L 134 z 31.05.1980, str. 20.

- małą świeżość i napęcznienie, i/lub
- niewielkie zepsucie w związku z jego rozwojem i tendencją do psucia się.

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie trzeciego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się z mocą od:

- 1 sierpnia 1981 r. dla porów,
- 1 lipca 1981 r. dla oberżyn i cukinii.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 12 maja 1981 r.

W imieniu Komisji

Poul DALSGER

Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK I

NORMY JAKOŚCI PORÓW

I. DEFINICJA PRODUKTU

Normę tę stosuje się do odmian (odmian roślin uprawnych) porów uprawianych z *Allium porrum* L., które mają być dostarczone dla konsumenta świeże, przy czym wyłącza się pory przeznaczone dla przetwórstwa przemysłowego.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymogów jakości dla porów po wstępnej obróbce i opakowaniu.

A. Wymogi minimalne

We wszystkich klasach, z zastrzeżeniem przepisów szczególnych dla każdej klasy oraz dopuszczalnej tolerancji, pory muszą:

- być całe (jednakże wymóg ten nie stosuje się do korzeni i końcówek liści, które muszą być pocięte),
- mieć świeży wygląd, z usuniętymi liśćmi zgniłymi i uschniętymi,
- nie wytwarzać nasion (z zastrzeżeniem przepisów szczególnych dla klasy III),
- być w dobrym stanie: produkt zaczynający gnić lub psuć się w taki sposób, że nie nadaje się do spożycia jest wyłączony,
- być czyste, praktycznie nie zawierać widocznych ciał obcych; jednakże korzenie mogą mieć przylegającą do nich glebę,
- być wolne od nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, to znaczy odpowiednio „osuszone”, jeśli zostały umyte,
- być wolne od obcego zapachu lub smaku,

Gdy liście są na zewnątrz, muszą być one starannie pocięte,

Stadium rozwoju oraz stan porów muszą być takie, aby umożliwiły:

- przetrzymanie transportu i przenoszenia, oraz
- przybycie w zadawalającym stanie do miejsca przeznaczenia.

B. Klasyfikacja

Pory klasyfikuje się według trzech klas określonych poniżej:

- (i) *Klasa I*

Pory tej klasy muszą być dobrej jakości. Jednakże mogą mieć niewielkie wady powierzchniowe pod warunkiem, że nie będą szkodziły one ogólnemu wyglądowi, jakości, utrzymaniu cech lub prezentacji produktu.

Biała część pora musi stanowić przynajmniej jedną trzecią długości całkowitej lub połowę osłoniętej części.

(ii) *Klasa II*

Klasa ta obejmuje pory, które nie kwalifikują się do włączenia do klasy I, lecz spełniają wymogi minimalne określone powyżej.

Biała część pora musi stanowić przynajmniej jedną czwartą całkowitej długości lub jedną trzecią osłoniętej części.

(iii) *Klasa III¹*

Klasa ta obejmuje pory, które nie kwalifikują się do włączenia do wyższych klas, lecz spełniają wymogi dla klasy II.

Jednakże mogą one wykazywać:

- kwitnącą łodygę, jeśli nie stanowi to przeszkody w spożyciu produktu,
- kolorowe plamy przebarwienia i niewielkie ciemne plamy,
- ślady rdzy,
- niewielkie ślady gleby.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE KLASYFIKACJI WEDŁUG WIELKOŚCI

- (i) Klasyfikacja według wielkości jest ustalana poprzez zmierzenie średnicy w prawych kątach do osi powyżej wypukłości szyjki.

Średnica minimalna wynosi 10 mm.

- (ii) Dla klasy I średnica największego pora w tym samym pęczku lub opakowaniu nie może być dwukrotnie większa od średnicy najmniejszego.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Następująca tolerancja odnośnie jakości i wielkości lub wagi jest dopuszczalna dla produktu nie spełniającego wymogów klasy oznaczonej na każdym opakowaniu.

¹ Dodatkowa klasa przewidziana w rozporządzeniu (EWG) nr 1035/72. art. 2 ust. 1. Stosowanie tej klasy jakości lub niektórych spośród jej wymogów podlega decyzji, którą podejmuje się na mocy art.4 ust. 1 tego samego rozporządzenia.

A. Tolerancja jakości

(i) Klasa I

10% liczby lub wagi porów nie spełniających wymogów dla klasy, lecz spełniających wymogi dla klasy II lub, wyjątkowo, mieszczących się w przedziale tolerancji dla tej klasy.

(ii) Klasa II

10% liczby lub wagi porów nie spełniających wymogów dla tej klasy ani wymogów minimalnych, z wyjątkiem produktów zaczynających gnić, z silnie zaznaczonymi ciemnymi plamami lub innym uszkodzeniem powodującym, że nie nadaje się on do spożycia.

(iii) Klasa III

15% liczby lub wagi porów nie spełniających ani wymogów dla klasy, ani wymogów minimalnych z wyjątkiem produktu zaczynającego gnić, z silnie zaznaczonymi ciemnymi plamami lub innym uszkodzeniem powodującym, że nie nadaje się on do spożycia.

B. Tolerancja wielkości

Dla wszystkich klas 10% liczby lub wagi porów nie spełniających wymogu średnicy minimalnej lub, w przypadku porów z klasy I, wymogu jednorodności.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI

A. Jednorodność

Zawartość każdego opakowania lub każdego pęczka w tym samym opakowaniu musi być jednorodna i zawierać pory tego samego pochodzenia, jakości i wielkości lub wagi (w przypadku, gdy dla tego kryterium jednorodność jest zalecana), a także znacząco na tym samym etapie rozwoju i tego samego koloru.

W przypadku klasy III wystarcza aby pochodzenie było jednorodne.

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

B. Prezentacja

Pory muszą być ułożone:

- w uporządkowany sposób w opakowaniu,
- lub w pęczkach, niezależnie od tego, czy będą w opakowaniu, czy też nie.

C. Opakowanie

Pory muszą być pakowane w taki sposób, aby produkt był odpowiednio chroniony.

Materiały użyte wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, która pozwala na uniknięcie spowodowania jakiegokolwiek uszkodzenia zewnętrznego lub wewnętrznego produktu. Zezwala się na wykorzystanie materiałów, a w szczególności papieru lub pieczętek ze specyfikacją handlową pod warunkiem, że druk lub etykietowanie zostało wykonane z nietoksycznego tuszu lub kleju.

Opakowania muszą być wolne od jakichkolwiek ciał obcych.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE OZNAKOWANIA

Każde opakowanie lub każdy pęczek dostarczony w większej ilości muszą mieć następujące dane szczegółowe umieszczone w sposób wyraźny i niemożliwy do starcia oraz widoczny z zewnątrz.

A. Identyfikacja

jednostka pakująca

lub

wysyłająca

} nazwa i adres albo oficjalnie wydane lub zaakceptowane
oznakowanie kodowe

B. Rodzaj produktu

- „Pory”, jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz.

C. Pochodzenie produktu

- kraj pochodzenia i do wyboru region, gdzie były uprawiane, lub nazwa miejsca w kraju, regionie lub lokalna.

D. Specyfikacja handlowa

- klasa,

- liczba pęczków (dla porów pakowanych w pęczki w skrzynkach).

E. Oznakowanie kontroli urzędowej (do wyboru)

Gdy pory są ułożone w opakowaniu, te dane szczegółowe mają być zgrupowane po tej samej stronie.

ZAŁĄCZNIK II

NORMY JAKOŚCI OBERŻYN

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejsza norma stosuje się do oberżyn, owoców odmian (odmian roślin uprawnych) uprawianych z *Solanum melongena L. var. esculentum, insantum i ovigerum*, które mają być dostarczane konsumentom świeże, przy czym oberżyny przeznaczone dla przetwórstwa przemysłowego zostały wyłączone.

W zależności od kształtu dokonano rozróżnienia pomiędzy:

- oberżynami podłużnymi,
- oberżynami okrągłymi.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymogów jakości oberżyn po wstępnej obróbce i opakowaniu.

A. Wymogi minimalne

Dla wszystkich klas, z zastrzeżeniem przepisów szczególnych dla każdej klasy i dopuszczalnej tolerancji, oberżyny muszą:

- być w całości,
- mieć świeży wygląd,
- być twarde,
- być w dobrym stanie; produkt zaczynający gnić lub psuć się w taki sposób, że nie nadaje się do spożycia jest wyłączony,
- być czyste, praktycznie pozbawione jakichkolwiek widocznych ciał obcych,
- być dostarczone wraz z kielichem i szypułką, które mogą być nieznacznie uszkodzone,
- być wystarczająco rozwinięte, a ich miąższ nie może być włóknisty lub drzewiasty i nie mogą się w nim nadmiernie rozwijać nasiona (z zastrzeżeniem przepisów szczególnych dla klasy III),
- być wolne od nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej,
- być wolne od obcego zapachu lub smaku.

Stadium rozwoju oraz stan oberżyn muszą być takie, aby umożliwiały:

- przetrzymanie transportu i przenoszenia, i

- przybycie w zadawalającym stanie do miejsca przeznaczenia.

B. Klasyfikacja

Oberżyny klasyfikuje się według trzech klas określonych poniżej:

(i) *Klasa I*

Oberżyny tej klasy muszą być dobrej jakości i muszą posiadać cechy odmiany. Muszą być również praktycznie wolne od zgorzeli słonecznej. Jednakże mogą wykazywać następujące nieznaczne wady powierzchniowe pod warunkiem, że nie będą one szkodziły ogólnemu wyglądowi, jakości, utrzymaniu lub prezentacji produktu:

- niewielka wada kształtu,
- niewielkie odbarwienie przy podstawie,
- niewielkie ciemne plamy lub niewielkie zablźnione pęknięcia pod warunkiem, że nie obejmuje ono więcej niż 3 cm².

(ii) *Klasa II*

Klasa ta obejmuje oberżyny, które nie kwalifikują się do włączenia do klasy I, lecz spełniają wymogi minimalne określone powyżej. Pod warunkiem, że zachowają one swe najważniejsze cechy jakości i prezentacji, mogą wykazywać następujące wady:

- wady kształtu,
- wady koloru,
- niewielkie miejsce wypalenia słońcem pod warunkiem, że nie obejmuje ono więcej niż 4 cm²,
- niewielkie wady powierzchniowe pod warunkiem, że nie obejmują one więcej niż 4 cm².

(iii) *Klasa III*¹

Klasa ta obejmuje oberżyny, które nie kwalifikują się do włączenia do wyższych klas, lecz spełniają wymogi dla klasy II.

Jednakże mogą one:

- być lekko włókniste,

¹ Dodatkowa klasa przewidziana w rozporządzeniu (EWG) nr 1035/72 art. 2 ust. 1. Stosowanie tej klasy jakości lub niektórych spośród jej wymogów podlega decyzji, którą podejmuje się na mocy art.4 ust. 1 tego samego rozporządzenia.

- wykazywać znaczący rozwój nasion,
- mieć miejsce wypalone słońcem, jeśli nie obejmuje ono więcej niż 6 cm²,
- mieć zabliznione uszkodzenia powierzchniowe, jeśli nie obejmują one więcej niż 6 cm².

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość oberżyn określa się poprzez:

- albo maksymalną średnicę przekroju poprzecznego na osi wzdłużnej,
- albo wagę.

A. Dla klasyfikacji według wielkości, średnica minimalna jest ustalona na 40 mm dla podłużnych oberżyn i 70 mm dla oberżyn okrągłych.

Różnica pomiędzy najmniejszymi a największymi oberżynami w tym samym opakowaniu nie może przekroczyć:

- 20 mm dla oberżyn podłużnych,
- 25 mm dla oberżyn okrągłych.

B. Dla klasyfikacji według wagi, wagę minimalną ustala się na 100 gramów. Należy przestrzegać skali:

- 100-300 gramów z maksymalną różnicą 75 gramów pomiędzy największymi a najmniejszymi oberżynami w tym samym opakowaniu,
- 300-500 gramów z maksymalną różnicą 100 gramów pomiędzy największymi a najmniejszymi oberżynami w tym samym opakowaniu,
- powyżej 500 gramów z maksymalną różnicą 250 gramów pomiędzy największymi a najmniejszymi oberżynami w tym samym opakowaniu.

Stosowanie skali wielkości jest obowiązkowe dla klasy I. Ponadto podłużne oberżyny muszą mieć długość minimalną 80 mm z wyłączeniem szypułki.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Tolerancja odnośnie jakości i wielkości lub wagi jest dopuszczalna dla produktu nie spełniającego wymogów klasy oznakowanej na każdym opakowaniu.

A. Tolerancja jakości

- (i) *Klasa I*

10% liczby lub wagi oberżyn nie spełniających wymagań dla klasy, lecz spełniających wymagania dla klasy II lub, wyjątkowo, mieszczących się w przedziale tolerancji dla tej klasy.

(ii) *Klasa II*

10% liczby lub wagi oberżyn nie spełniających ani wymagań dla klasy, ani wymagań minimalnych, z wyjątkiem produktu zaczynającego gnić, z silnie zaznaczonymi ciemnymi plamami, nie zabliźnionymi pęknięciami lub innym uszkodzeniem powodującym, że nie nadają się one do spożycia.

(iii) *Klasa III*

15% liczby lub wagi oberżyn nie spełniających ani wymagań dla klasy, ani wymagań minimalnych z wyjątkiem produktu zaczynającego gnić, z silnie zaznaczonymi ciemnymi plamami, nie zabliźnionymi pęknięciami lub innym uszkodzeniem powodującym, że nie nadają się one do spożycia.

B. Tolerancja wielkości

(i) *Klasa I*

10% liczby lub wagi oberżyn o wielkości bezpośrednio poniżej lub powyżej wielkości lub wagi określonych na opakowaniu.

(ii) *Klasy II i III*

10% liczby lub wagi oberżyn nie spełniających wielkości minimalnych. W żadnym przypadku tolerancja nie stosuje się do oberżyn, których średnica wynosi więcej niż 5 mm poniżej średnicy minimalnej lub, w przypadku klasyfikacji według wagi, do oberżyn ważących mniej niż 90 gramów.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI

A. Jednorodność

Zawartość każdego opakowania powinna być jednorodna i zawierać jedynie oberżyny tego samego pochodzenia, rodzaju handlowego, jakości i wielkości lub wagi, (gdy wielkość jest obowiązkowa) a także znacząco odznaczać się tym samym etapem rozwoju i kolorem.

W przypadku klasy III wystarcza, aby pochodzenie i rodzaj handlowy były jednorodne.

Podłużne oberżyny pakowane w to samo opakowanie muszą być wystarczająco jednorodne w odniesieniu do długości.

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

B. Opakowanie

Oberżyny muszą być pakowane w taki sposób, aby produkt miał zapewnioną odpowiednią ochronę.

Materiały użyte wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, która pozwala na uniknięcie spowodowania jakiegokolwiek uszkodzenia zewnętrznego lub wewnętrznego produktu. Zezwala się na wykorzystanie materiałów, a w szczególności papieru lub pieczętek ze specyfikacją handlową pod warunkiem, że druk lub etykietowanie zostało wykonane z nietoksycznego tuszu lub kleju. Opakowania muszą być wolne od jakichkolwiek ciał obcych.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE OZNAKOWANIA

Każde opakowanie musi być zaopatrzone w następujące dane szczegółowe, literami zgrupowanymi po tej samej stronie, oznakowane w sposób wyraźny i niemożliwy do starcia oraz widoczne z zewnątrz.

A. Identyfikacja

jednostka pakująca	}	nazwa i adres albo oficjalnie wydane lub zaakceptowane oznakowanie kodowe.
i/lub		
wysyłająca		

B. Rodzaj produktu

- „Oberżyny”, jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz,
- nazwa odmiany (do wyboru).

C. Pochodzenie produktu

- kraj pochodzenia i do wyboru region, gdzie były uprawiane, lub nazwa miejsca w kraju, regionie lub lokalna.

D. Specyfikacje handlowe

- klasa,
- wielkość, (jeśli ma zastosowanie):
 - albo według największej lub najmniejszej średnicy, gdy wielkość jest określana według średnicy,
 - albo według wagi maksymalnej lub minimalnej, gdy klasyfikacja jest określana według wagi.

E. Oznakowanie kontroli urzędowej (do wyboru)

ZAŁĄCZNIK III

NORMY JAKOŚCI CUKINII

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejsze normy stosuje się do cukinii, zebranych momencie, gdy są młode i miękkie, zanim ich nasiona stały się twarde, odmian (odmian roślin uprawnych) uprawianych z *Cucurbita pepo* L¹, które mają być dostarczane świeże do konsumenta, przy czym cukinie przeznaczone dla przetwórstwa przemysłowego są wyłączone.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymogów jakości cukinii po wstępnej obróbce i pakowaniu.

A. Wymogi minimalne:

Dla wszystkich klas, z zastrzeżeniem przepisów szczególnych dla każdej klasy i dopuszczalnej tolerancji, cukinie muszą:

- być nienaruszone, wraz z ogonkiem liściowym, który może być nieznacznie uszkodzony,
- mieć świeży wygląd,
- być twarde,
- być w dobrym stanie; produkt zaczynający gnić lub psuć się w taki sposób, że nie nadaje się do spożycia jest wyłączony,
- być wolne od uszkodzeń spowodowanych przez insekty lub inne pasożyty,
- nie mieć wydrążeń,
- nie mieć pęknięć,
- być czyste, praktycznie nie zawierać jakichkolwiek widocznych ciał obcych,
- być wystarczająco rozwinięte, bez nadmiernego rozwoju nasion (z zastrzeżeniem przepisów szczególnych dla klasy III),
- być wolne od nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej,
- być wolne od obcego zapachu lub smaku.

Stadium rozwoju oraz stan cukinii musi być taki, aby umożliwiał:

- przetrzymanie transportu oraz przenoszenia, i

¹ Cukinie ze znacznie rozwiniętymi nasionami nazywane „marrows” w Zjednoczonym Królestwie i Irlandii nie są objęte tą normą.

- przybycie w zadawalającym stanie do miejsca przeznaczenia.

B. Klasyfikacja

Cukinie klasyfikuje się według trzech klas określonych poniżej:

(i) Klasa I

Cukinie tej klasy muszą być dobrej jakości i muszą posiadać cechy odmiany. Jednakże mogą wykazywać następujące wady pod warunkiem, że nie będą one szkodziły ogólnemu wyglądowi, jakości, utrzymaniu lub prezentacji produktu:

- niewielka wada kształtu,
- niewielka wada koloru,
- niewielkie zablźnione pęknięcia.

Cukinie muszą mieć ogonek liściowy o maksymalnej długości 3 cm.

(ii) Klasa II

Klasa ta obejmuje cukinie, które nie kwalifikują się do włączenia do klasy I, lecz spełniają wymogi minimalne określone powyżej.

Pod warunkiem, że zachowają one swoje najważniejsze cechy jakości i prezentacji, mogą wykazywać następujące wady:

- wady kształtu,
- wady koloru,
- niewielkie miejsce wypalenia słońcem,
- zablźnione pęknięcia pod warunkiem, że nie wpływają one negatywnie na stan ich utrzymania.

(iii) Klasa III¹

Klasa ta obejmuje cukinie, które nie kwalifikują się do włączenia ich do wyższych klas, lecz spełniają wymogi dla klasy II. Jednakże mogą one:

- wykazywać rozwój nasion,
- zwierać niewielkie ślady gleby.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI LUB WAGI

¹ Dodatkowa klasa przewidziana w rozporządzeniu (EWG) nr 1035/72 w art. 2 ust. 1. Stosowanie tej klasy jakości lub niektórych spośród jej wymogów jest przedmiotem decyzji, którą podejmuje się na mocy art. 4 ust. 1 tego samego rozporządzenia.

Wielkość cukinii określa się poprzez:

- albo długość,
 - albo wagę.
- a) Dla klasyfikacji wielkości według długości, wielkość jest mierzona pomiędzy przecięciem ogonka liściowego a końcem owocu zgodnie z następującą skalą:
- 7 cm do 14 cm włącznie,
 - 14 cm (wyłącznie) do 21 cm (włącznie),
 - 21 cm (wyłącznie) do 30 cm.
- b) Dla klasyfikacji według wagi, określając wagę, należy przestrzegać następującej skali:
- 50 g do 100 g (włącznie),
 - 100 g (wyłącznie) do 225 g (włącznie),
 - 225 g (wyłącznie) do 450 g.

Stosowanie skali wielkości nie jest obowiązkowe dla klasy III.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Tolerancja odnośnie jakości i wielkości jest dopuszczalna w każdym opakowaniu dla produktu, który nie spełnia wymogów oznaczonej klasy.

A. Tolerancja jakości

(i) *Klasa I*

10% liczby lub wagi cukinii nie spełniających wymogów klasy, lecz spełniających wymogi dla klasy II lub, wyjątkowo, mieszczących się w przedziale tolerancji dla tej klasy.

(ii) *Klasa II*

10% liczby lub wagi cukinii nie spełniających ani wymogów dla klasy, ani wymogów minimalnych, z wyjątkiem produktu zaczynającego gnić, z silnie zaznaczoną ciemną plamą wgniecenia, nie zabliźnionymi pęknięciami lub innym uszkodzeniem powodującym, że nie nadają się one do spożycia.

(iii) *Klasa III*

15% liczby lub wagi cukinii nie spełniających ani wymogów dla klasy, ani wymogów minimalnych z wyjątkiem produktu zaczynającego gnić, z silnie zaznaczonymi ciemnymi plamami, nie zabliźnionymi pęknięciami lub innym uszkodzeniem powodującym, że nie nadają się one do spożycia.

B. Tolerancja wielkości

(i) *Klasy I i II*

10% liczby lub wagi cukinii o wielkości zaraz poniżej lub powyżej wielkości lub wagi określonych na opakowaniu. Jednakże tolerancja ta stosuje się jedynie do produktu, który różni się o nie więcej niż 10% od określonych granic wielkości lub wagi.

(ii) *Klasa III*

10% liczby lub wagi cukinii, które różnią się o nie więcej niż 10% od określonych granic wielkości i wagi.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI

A. Jednorodność

Zawartość każdego opakowania powinna być jednorodna i zawierać jedynie cukinie tego samego pochodzenia, jakości i wielkości, (gdy wielkość jest obowiązkowa), a także znacznie odznaczać się tym samym stopniem rozwoju i kolorem.

W przypadku klasy III wystarcza, aby pochodzenie było jednorodne.

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

B. Opakowanie

Cukinie muszą być pakowane w taki sposób, aby produkt miał zapewnioną odpowiednią ochronę.

Materiały użyte wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, która pozwala na uniknięcie spowodowania jakiegokolwiek uszkodzenia zewnętrznego lub wewnętrznego produktu. Zezwala się na użycie materiałów, a w szczególności papieru lub pieczętek ze specyfikacją handlową pod warunkiem, że druk lub etykietowanie zostało wykonane z nietoksycznego tuszu lub kleju.

Opakowania muszą być wolne od jakichkolwiek ciał obcych.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE OZNAKOWANIA

Każde opakowanie musi być zaopatrzone w następujące dane szczegółowe literami zgrupowanymi po tej samej stronie, oznakowane w sposób wyraźny i niemożliwy do starcia oraz widoczne z zewnątrz.

A. Identyfikacja

jednostka pakująca

i/lub

wysyłająca

} nazwa i adres albo oficjalnie wydane lub zaakceptowane
oznakowanie kodowe

B. Rodzaj produktu

- „cukinie”, jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz.

C. Pochodzenie produktu

- kraj pochodzenia i do wyboru region, gdzie były uprawiane, lub nazwa miejsca w kraju, regionie lub lokalna.

D. Specyfikacja handlowa

- klasa,
- wielkość, (jeśli ma zastosowanie) wyrażone:
- albo według największych lub najmniejszych pomiarów, gdy wielkość określana jest według długości,
- albo według wagi maksymalnej lub minimalnej, gdy określa się wagę.

E. Oznakowanie kontroli urzędowej (do wyboru)

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 2288/97

z dnia 18 listopada 1997 r.

ustanawiające normy handlowe dla czosnku

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 2200/96 z dnia 28 października 1996 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku owoców i warzyw¹, w szczególności jego art. 2 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

czosnek należy do produktów wymienionych w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 2200/96, dla których muszą zostać przyjęte normy; rozporządzenie Rady nr 10/65/EWG z dnia 26 stycznia 1965 r. ustanawiające wspólne normy jakości dla czosnku², ostatnio zmienione rozporządzeniem Komisji (WE) nr 888/97³, było wielokrotnie zmieniane i nie jest jasne z prawnego punktu widzenia;

odnośne przepisy powinny zostać przeformułowane a rozporządzenie nr 10/65/EWG uchylone; w interesie przejrzystości na rynku światowym należy uwzględnić normy dla czosnku zalecane przez Europejską Komisję Gospodarczą Narodów Zjednoczonych;

dla ułatwienia handlu czosnkiem należy uprościć normy wspólnotowe dotyczące sposobu prezentacji produktu, tak by uczynić je mniej rygorystycznymi od norm międzynarodowych zalecanych przez Europejską Komisję Gospodarczą Narodów Zjednoczonych;

stosowanie norm powinno wyeliminować z rynku produkty słabej jakości, ukierunkowanie uprawy czosnku, tak by spełniała oczekiwania konsumentów, ułatwienie prowadzenia na zasadach uczciwej konkurencji i tym dopomóc w poprawie rentowności;

normy stosuje się na wszystkich etapach obrotu; przewóz na duże odległości, składowanie przez pewien okres i różne czynności przeładunkowe, jakim poddawany jest produkt, mogą powodować pogarszanie się jego stanu na skutek biologicznego rozwoju produktu lub łatwość z jaką ulega on zepsuciu; takie pogarszanie się jakości należy brać pod uwagę przy stosowaniu norm na wszystkich etapach obrotu po dokonaniu jego wysyłki; ponieważ produkty klasy „Ekstra” wymagają sortowania i pakowania ze szczególną starannością, w ich przypadku należy dopuścić jedynie niewielką utratę świeżości i jędrności;

środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Świeżych Owoców i Warzyw,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

¹ Dz.U. L 297 z 21.11.1996, str. 1.

² Dz.U. 19 z 5.2.1965, str. 246/65.

³ Dz.U. L 126 z 17.5.1997, str. 11.

Artykuł 1

1. Normy handlowe dla czosnku objętego kodem CN 0703 20 00 są zgodne z normami wymienionymi w Załączniku do niniejszego rozporządzenia.
2. Normy te stosuje się na wszystkich etapach obrotu, zgodnie z warunkami ustanowionymi w rozporządzeniu (WE) nr 2200/96.

Na etapach następujących po wysyłce produkty mogą jednak wykazywać, w porównaniu z normami:

- nieznaczny ubytek świeżości i jędrności,
- niewielkie pogorszenie jakości czosnku w klasach innych niż „Ekstra” spowodowane rozwojem i łatwością ulegania zepsuciu.

Artykuł 2

Rozporządzenie nr 10/65/EWG traci moc.

Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 1 stycznia 1998 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 18 listopada 1997 r.

W imieniu Komisji

Franz FISCHLER

Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK

NORMY DLA CZOSNKU

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do czosnku odmian (kultywarów) wyhodowanych z *Allium sativum* L. przeznaczonego do dostawy konsumentowi w stanie świeżym⁴, pół-suszonym⁵, lub suszonym⁶, w wyłączeniu zielonego czosnku z w pełni rozwiniętymi liśćmi i nierozwiniętymi główkami i czosnku przeznaczonego do przetwórstwa przemysłowego.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymagań jakości dla czosnku, po przygotowaniu i zapakowaniu.

A. Wymagania minimalne

Dla wszystkich klas, z zastrzeżeniem przepisów szczególnych dla każdej klasy i dopuszczalnej tolerancji, główki muszą być:

- w dobrym stanie; wyłączając produkt zaczynający gnić lub psuć się w taki sposób, że nie nadaje się do spożycia,
- praktycznie wolne od szkodników,
- praktycznie wolne od szkód wyrządzonych przez szkodniki,
- czyste, praktycznie pozbawione jakichkolwiek widocznych ciał obcych,
- twarde,
- wolne od szkód powodowanych przez mróz lub słońce,
- wolne od widocznych z zewnątrz kiełków,
- wolne od nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej,
- wolne od obcego zapachu i/lub smaku⁷.

Stadium rozwoju oraz stan czosnku muszą być takie, aby umożliwiały:

- przetrzymanie transportu i przenoszenia oraz
- przybycie w zadowalającym stanie do miejsca przeznaczenia.

⁴ „Czosnek świeży” oznacza produkt z „zieloną” łodygą i wciąż jeszcze świeżą zewnętrzną skórka główki.

⁵ „Czosnek półsuchy” oznacza produkt z łodygą i zewnętrzną skórka główki nie całkowicie wysuszonymi.

⁶ „Czosnek suchy” oznacza produkt, w którym łodyga, zewnętrzna skórka główki i skórka otaczająca każdy z ząbków są całkowicie suche.

⁷ Niniejszy przepis nie wyklucza specyficznego zapachu i/lub smaku spowodowanego wędzeniem.

B. Klasyfikacja

Czosnek klasyfikowany jest w trzech poniżej określonych klasach:

(i) *Klasa Ekstra*

Czosnek w tej klasie musi być najwyższej jakości. Musi mieć cechy charakterystyczne dla odmiany lub rodzaju handlowego⁸.

Główki muszą być:

- nienaruszone,
- o kształcie regularnym,
- należycie oczyszczone.

Muszą być wolne od uszkodzeń, z wyjątkiem nieznacznych uszkodzeń powierzchniowych, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd produktu, jakość, własności przechowalnicze i wygląd w opakowaniu.

Ząbki muszą być zwarte.

Korzenie suchego czosnku muszą być obcięte równo z główką.

(ii) *Klasa I*

Czosnek tej klasy musi być dobrej jakości. Musi mieć cechy charakterystyczne dla odmiany lub rodzaju handlowego⁸.

Główki muszą być:

- nienaruszone,
- o odpowiednio regularnym kształcie.

Można jednak dopuścić nieznaczne wady, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd produktu, jego jakość, własności przechowalnicze i wygląd w opakowaniu:

- nieznaczne otarcia zewnętrznej skórki główki.

Ząbki muszą być dostatecznie zwarte.

(iii) *Klasa II*

Do tej klasy należy czosnek, który nie odpowiada wymaganiom wyższych klas, ale który spełnia określone powyżej wymagania minimalne.

⁸ Niniejszy przepis nie wyklucza zmienionego zabarwienia wynikającego z wędzenia.

Można dopuścić następujące wady, pod warunkiem że czosnek pospolity zachowuje swe zasadnicze cechy w odniesieniu do jakości, własności przechowalniczych i wyglądu:

- otarcia lub brak części zewnętrznej skórki główki,
- zaleczone zranienia,
- nieznaczne obicia,
- nieregularność kształtu,
- brak do trzech ząbków.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość ustala się na podstawie maksymalnej średnicy przekroju poprzecznego.

- (i) Minimalną średnicę ustala się na 45 mm dla czosnku sklasyfikowanego w klasie „Ekstra” i na 30 mm dla czosnku sklasyfikowanego w klasach I i II.
- (ii) Dla czosnku pospolitego oferowanego do sprzedaży luzem – z obcięzonymi łodygami - lub w pęczkach, różnica w średnicy między najmniejszą i największą główką w tym samym opakowaniu nie może przekraczać:
 - 15 mm, jeżeli średnica najmniejszej główki wynosi mniej niż 40 mm,
 - 20 mm, jeżeli średnica najmniejszej główki wynosi 40 mm lub więcej.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Dla czosnku pospolitego oferowanego luzem, w każdym opakowaniu dopuszcza się tolerancje w zakresie jakości lub wagi w odniesieniu do produktu niespełniającego wymogów klasy podanej w oznakowaniu.

A. Tolerancje dotyczące jakości

- (i) *Klasa Ekstra*

5% wagi czosnku niespełniającego wymogów klasy, lecz spełniającego wymogi klasy I lub, wyjątkowo, mieszczącego się w przedziale tolerancji dla tej klasy.

- (ii) *Klasa I*

10% wagi czosnku pospolitego niespełniającego wymogów klasy, lecz spełniającego wymogi klasy II lub, wyjątkowo, mieszczącego się w przedziale tolerancji dla tej klasy. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 1% główek może mieć ząbki z widocznymi z zewnątrz kielkami.

(iii) *Klasa II*

10% wagi czosnku niespełniającego wymogów tej klasy ani wymogów minimalnych, z wyjątkiem produktu zaczynającego gnić, z obiciami lub innym uszkodzeniem powodującym, że nie nadaje się on do spożycia.

W uzupełnieniu do tych tolerancji maksymalnie 5% wagowo główek może mieć ząbki z widocznymi z zewnątrz kiełkami.

B. Tolerancje dotyczące wielkości

Dla wszystkich klas: 10% wagowo główek niespełniających wymagań w odniesieniu do klasyfikacji według wielkości oraz do wielkości podanej na opakowaniu, ale odpowiadających wielkości bezpośrednio powyżej i/lub poniżej wielkości podanej. W ramach tej tolerancji średnicę mniejszą od podanego minimum może mieć nie więcej niż 3% główek, ale nie mniejszą niż 25 mm.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE WYGLĄDU

A. Jednorodność

Zawartość każdego opakowania lub partii przedstawianej luzem musi być jednorodna i zawierać tylko czosnek tego samego pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości i wielkości (jeżeli dokonano sortowania według wielkości).

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

B. Opakowanie

Z wyjątkiem czosnku suchego prezentowanego w warkoczach, który może być transportowany luzem (załadowany bezpośrednio do pojazdu transportowego), czosnek musi być zapakowany w sposób zapewniający odpowiednią ochronę produktu.

Materiały użyte wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, która pozwala na uniknięcie spowodowania jakiegokolwiek uszkodzenia zewnętrznego lub wewnętrznego produktu. Zezwala się na użycie materiałów, w szczególności papieru lub pieczętek ze specyfikacją handlową, pod warunkiem że druk lub etykietowanie zostało wykonane przy użyciu nietoksycznego tuszu lub kleju.

Opakowania lub partie produktu przedstawionego luzem muszą być wolne od wszelkich obcych substancji.

C. Prezentacja

Czosnek musi być prezentowany w następujący sposób:

(i) luzem w opakowaniu, z przyciętymi łodygami, przy długości łodyg nieprzekraczającej:

- 10 cm w przypadku czosnku świeżego i półsuchego,

- 3 cm w przypadku czosnku suchego;

(ii) w pęczkach według:

- ilości główek,
- wagi netto.

Końcówki łodyg muszą być wyrównane;

(iii) tylko w przypadku czosnku suchego i półsuchego, w warkoczach, według:

- ilości główek, wynoszącej co najmniej sześć główek w warkoczu,
- wagi netto.

W przypadku prezentacji w pęczkach lub warkoczach wszystkie opakowania muszą mieć jednakowe cechy (ilość główek lub wagę netto).

Niezależnie od rodzaju prezentacji łodygi muszą być obcięte czysto, podobnie jak korzenie w przypadku czosnku suchego sklasyfikowanego w klasie „Ekstra”.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE OZNAKOWANIA

Każde opakowanie musi mieć zaznaczone następujące dane szczegółowe, umieszczone po tej samej stronie, oznakowane w sposób czytelny i trwały oraz widoczny z zewnątrz:

Dla czosnku w warkoczach transportowanego luzem (załadowanego bezpośrednio do pojazdu), dane szczegółowe muszą być uwidocznione w dokumencie towarzyszącym towarom i umieszczonym w widocznym miejscu wewnątrz pojazdu transportowego.

A. Identyfikacja

Pakujący i/lub wysyłający: nazwa i adres lub urzędowo nadany lub zatwierdzony znak kodowy. Jednakże w przypadku stosowania znaku kodowego, w bezpośrednim jego pobliżu musi być umieszczone odniesienie „pakujący i/lub wysyłający” (lub równoważne im skróty).

B. Rodzaj produktu

- „Czosnek świeży”, „czosnek półsuchy” lub „czosnek suchy” jeżeli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz.
- Nazwa odmiany lub rodzaj handlowy („biały czosnek”, „różowy czosnek”, itd.).
- „Wędzony”, gdzie właściwe.

C. Pochodzenie produktu

Kraj pochodzenia i, fakultatywnie, okręg uprawy, albo krajowa, regionalna lub lokalna nazwa

miejsca uprawy.

D. Charakterystyka jakości handlowej

- Klasa
- Wielkość (jeżeli produkt posortowano według wielkości) wyrażona jako minimalna i maksymalna średnica główek.

E. Oznakowanie kontroli urzędowej (fakultatywnie)

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1508/2001

z dnia 24 lipca 2001 r.

ustanawiające normę handlową dla cebuli i zmieniające rozporządzenie (EWG) nr 2213/83

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Komisji (EWG) nr 2200/96 z dnia 28 października 1996 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku owoców i warzyw¹, ostatnio zmienione rozporządzeniem Komisji (WE) nr 911/2001², w szczególności jego art. 2 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Cebula należy do produktów wymienionych w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 2200/96, w odniesieniu do których muszą zostać przyjęte normy. Rozporządzenie Komisji (EWG) nr 2213/83 z dnia 28 lipca 1983 r. ustanawiające normy jakości cebuli i cykorii liściowej³, ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 2390/97⁴, zostało zmienione i nie zapewnia już przejrzystości prawnej.
- (2) W celu uzyskania przejrzystości, przepisy dotyczące cebuli powinny zostać oddzielone od przepisów dotyczących innych produktów objętych rozporządzeniem (EWG) nr 2213/83. Dlatego też omawiane przepisy powinny zostać ponownie sformułowane a załącznik I do rozporządzenia 2213/83 powinien zostać uchylony. W tym celu, a także dla zachowania przejrzystości na rynku światowym, należy uwzględnić normy dla cebuli, zalecane przez Grupę Roboczą ds. Normalizacji Produktów Łatwo Psujących się i Rozwoju Jakości Europejskiej Komisji Gospodarczej ONZ (EKG/ONZ).
- (3) Stosowanie wymienionych norm powinno spowodować usunięcie z obrotu produktów o nieodpowiedniej jakości, ukierunkowanie produkcji na zaspokajanie wymogów konsumentów oraz ułatwienie handlu opartego na uczciwej konkurencji, wspomagając w ten sposób poprawę rentowności.
- (4) Normy mają zastosowanie do wszystkich etapów obrotu. Transport na duże odległości, składowanie przez pewien okres oraz różne zabiegi, którym poddawane są produkty, mogą powodować pewne pogorszenie, wynikające z biologicznego rozwoju produktów lub ich podatności na psucie się. Tego rodzaju pogorszenie powinno zostać wzięte pod uwagę przy stosowaniu norm na etapach obrotu następujących po wysyłce.
- (5) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Świeżych Owoców i Warzyw,

¹ Dz.U. L 297 z 21.11.1996, str. 1.

² Dz.U. L 129 z 11.5.2001, str. 3.

³ Dz.U. L 213 z 4.8.1983, str. 13.

⁴ Dz.U. L 330 z 2.12.1997, str. 12.

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Normą handlową dla cebuli objętej kodem CN 0703 10 19 jest norma określona w Załączniku.

Normę stosuje się na wszystkich etapach obrotu, zgodnie z warunkami określonymi w rozporządzeniu (WE) nr 2200/96.

Jednakże, na etapach następujących po wysyłce, produkty mogą wykazywać, w stosunku do wymogów określonych normą, nieznaczne obniżenie świeżości i turgoru, jak również nieznaczne pogorszenie jakości wynikające z ich rozwoju oraz ich podatności na psucie się.

Artykuł 2

W rozporządzeniu (EWG) nr 2213/83 wprowadza się następujące zmiany:

1. W tytule skreśla się wyrazy „cebuli i”.

2. W art. 1 ust. 1 otrzymuje brzmienie:

„1. Normą handlową dla cykorii liściowej objętej kodem CN 0705 21 00 jest norma określona w Załączniku do niniejszego rozporządzenia.”

3. Skreśla się załącznik I.

4. W załączniku II, tytuł otrzymuje brzmienie „Załącznik”.

Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 stycznia 2002 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 24 lipca 2001 r.

W imieniu Komisji

Franz FISCHLER

Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK

NORMA DLA CEBULI

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do cebuli odmian (uprawnych) wyhodowanych z *Allium cepa* L., dostarczanej konsumentowi w stanie świeżym, z wyłączeniem dymki ze szczypiolem oraz cebuli przeznaczonej do celów przetwórstwa przemysłowego.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymogów jakości cebuli, po jej przygotowaniu i opakowaniu.

A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach, z zastrzeżeniem szczególnych przepisów dla każdej klasy i dopuszczalnych tolerancji, cebula musi być:

- nienaruszona,
- w dobrym stanie; wyłączając produkt zaczynający gnić lub psuć się w taki sposób, że nie nadaje się do spożycia,
- czysta, praktycznie pozbawiona wszelkich widocznych ciał obcych,
- wolna od uszkodzeń spowodowanych działaniem mrozu,
- wystarczająco sucha, zgodnie z przeznaczeniem (w przypadku cebuli do składowania, co najmniej dwie warstwy zewnętrznej łuski oraz szyjka muszą być całkowicie zasuszone),
- bez pustego i twardego szczypioru,
- praktycznie wolna od szkodników,
- praktycznie wolna od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- wolna od nieprawidłowego zawilgocenia zewnętrznego,
- wolna od obcego zapachu i/lub smaku.

Ponadto szczypior musi być ukreślony lub czysto obcięty, nie dłuższy niż 6 cm (z wyjątkiem cebul do splatania).

Stopień rozwoju oraz stan cebuli musi być taki, aby umożliwił jej:

- wytrzymanie transportu i przeładunku, oraz

- dotarcie w zadowalającym stanie do miejsca przeznaczenia.

B. Klasyfikacja

Cebulę klasyfikuje się w dwóch klasach określonych poniżej:

(i) Klasa I

Cebula w tej klasie musi być dobrej jakości. Musi posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany.

Cebula musi być:

- ścisła i zwarta,
- bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania,
- bez zgrubień spowodowanych nieprawidłowym wzrostem,
- praktycznie bez kępek korzeni: jednakże w przypadku cebuli zbieranej przed osiągnięciem pełnej dojrzałości dopuszcza się kępki korzeni.

Dopuszcza się jednakże poniższe wady pod warunkiem, że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość i prezentację w opakowaniu:

- nieznaczna wada kształtu,
- nieznaczna wada zabarwienia,
- lekkie zabrudzenia, które nie mają wpływu na ostatnią suchą łuskę chroniącą miąższ cebuli, pod warunkiem, że zabrudzenia takie nie pokrywają więcej niż jedną piątą część powierzchni pojedynczej cebuli,
- powierzchniowe pęknięcia oraz brak części łuski zewnętrznej, pod warunkiem, że miąższ cebuli jest chroniony.

(ii) Klasa II

Do klasy tej zalicza się cebulę, która nie kwalifikuje się do włączenia do klasy I, lecz spełnia minimalne wymagania określone powyżej. Cebula ta musi być należycie twarda.

Można dopuścić poniższe wady, pod warunkiem, że cebula zachowuje najważniejsze cechy odnoszące się do jakości, trwałości oraz prezentacji:

- wady kształtu,
- wady zabarwienia,

- wczesne oznaki wyrośnięcia widoczne z zewnątrz (nie więcej niż 10% liczbowo lub wagowo w odniesieniu do prezentacji),
- ślady otarcia,
- nieznaczne ślady spowodowane przez pasożyty lub chorobę,
- małe zrośnięte pęknięcia,
- nieznaczne stłuczenia, zrośnięte, które nie powinny mieć niekorzystnego wpływu na jakość,
- kępki korzeni,
- plamy, które nie mają wpływu na ostatnią suchą łuskę chroniącą miąższ, pod warunkiem, że nie pokrywają one więcej niż połowę powierzchni pojedynczej cebuli,
- pęknięcia w łuskach zewnętrznych lub brak części łusek zewnętrznych na nie więcej niż jednej trzeciej części powierzchni pojedynczej cebuli, pod warunkiem, że miąższ nie jest uszkodzony.

III PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość cebuli ustala się na podstawie maksymalnej średnicy przekroju poprzecznego cebuli. Różnica średnic między najmniejszą a największą cebulą w danym opakowaniu nie może przekraczać:

- 5 mm w przypadku, gdy średnica najmniejszej cebuli wynosi 10 mm i więcej ale mniej niż 20 mm. Jednakże w przypadku, gdy średnica cebuli wynosi 15 mm i więcej ale mniej niż 25 mm, różnica może wynosić 10 mm,
- 15 mm w przypadku, gdy średnica najmniejszej cebuli wynosi 20 mm i więcej ale mniej niż 40 mm,
- 20 mm w przypadku, gdy średnica najmniejszej cebuli wynosi 40 mm i więcej ale mniej niż 70 mm,
- 30 mm w przypadku, gdy średnica najmniejszej cebuli wynosi 70 mm i więcej.

Średnica minimalna wynosi 10 mm.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

W każdym z opakowań (lub w każdej partii, w przypadku produktów prezentowanych luzem) dopuszcza się tolerancje w odniesieniu do jakości i wielkości produktów niespełniających wymagań ustalonych dla danej klasy.

A. Tolerancje dotyczące jakości

(i) Klasa I

10% liczbowo lub wagowo cebuli niespełniającej wymagań danej klasy, ale spełniającej wymagania dla klasy II lub, wyjątkowo, mieszczącej się w przedziale tolerancji dla tej klasy.

(ii) Klasa II

10% liczbowo lub wagowo cebuli niespełniającej ani wymagań danej klasy ani wymagań minimalnych, z wyjątkiem produktu z objawami gnicia lub z innego rodzaju pogorszeniem jakości, które czynią go niezdatnym do spożycia.

B. Tolerancje dotyczące wielkości

We wszystkich klasach: 10% liczbowo lub wagowo cebuli nieodpowiadającej wskazanej wielkości, ale o średnicy nie więcej niż 20% ponad lub poniżej tej wielkości.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI

A. Jednorodność

Zawartość każdego opakowania (lub partii, w przypadku produktów prezentowanych luzem) musi być jednorodna i zawierać jedynie cebulę tego samego pochodzenia, tej samej odmiany, jakości i wielkości.

Widoczna część zawartości opakowania (lub każdej partii, w przypadku produktów prezentowanych luzem) musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. Opakowanie

Cebula musi być pakowana w taki sposób, aby produkt był odpowiednio chroniony.

Materiały użyte wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, aby zapobiegały jakimkolwiek zewnętrznym lub wewnętrznym uszkodzeniom produktu. Stosowanie materiałów, w szczególności papieru lub pieczęci ze specyfikacją handlową, jest dozwolone pod warunkiem, że nadruk lub etykieta zostały wykonane nietoksycznym tuszem lub klejem.

Opakowania muszą być wolne od wszelkich ciał obcych.

C. Prezentacja

Cebula może być prezentowana w następujący sposób:

- ułożona w warstwach,

- pakowana luzem (łącznie z pojemnikami do produktów prezentowanych luzem),
- transportowana luzem w środkach transportu,
- w warkoczach:

zawierających określoną liczbę pojedynczych cebul, w takim przypadku warkocz musi zawierać przynajmniej 6 cebul (z całkowicie zasuszonym szczypiorem),

lub o określonej masie netto.

W przypadku cebuli w warkoczach, właściwości warkoczy zawartych w jednym opakowaniu (liczba cebul lub masa netto) muszą być jednolite.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

Na każdym opakowaniu, wyłącznie w przypadku produktów prezentowanych w opakowaniu, muszą znaleźć się następujące informacje, zgrupowane po tej samej stronie, naniesione w sposób czytelny i trwały oraz widoczne z zewnątrz:

W przypadku cebuli transportowanej luzem (bezpośrednie ładowanie na pojazd transportowy), te informacje muszą widnieć w dokumencie towarzyszącym towarom oraz być umieszczone w widocznym miejscu wewnątrz pojazdu transportowego.

A. **Identyfikacja**

Pakujący i/lub wysyłający: nazwa (nazwisko) i adres lub urzędowo nadane lub zatwierdzone oznaczenie kodowe. Jednakże w przypadku, gdy stosuje się oznaczenie kodowe, w bezpośredniej bliskości oznaczenia kodowego musi się znajdować objaśnienie „pakujący” i/lub „wysyłający” (lub równoważne skróty).

B. **Rodzaj produktu**

„Cebula”, jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz.

C. **Pochodzenie produktu**

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

D. **Specyfikacje handlowe**

- Klasa
- Wielkość wyrażona jako średnica minimalna i maksymalna.
- Masa netto.

E. **Znak kontroli urzędowej** (nieobowiązkowo)

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 2396/2001

z dnia 7 grudnia 2001 r.

ustanawiające normę handlową w odniesieniu do porów

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 2200/96 z dnia 28 października 1996 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku owoców i warzyw¹, ostatnio zmienione rozporządzeniem Komisji (WE) nr 911/2001², w szczególności jego art. 2 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z załącznikiem I do rozporządzenia (WE) nr 2200/96 normy w odniesieniu do porów zostały przyjęte na mocy rozporządzenia Komisji (EWG) nr 1076/89³, zmienionego rozporządzeniem (WE) nr 888/97⁴.
- (2) W celu zachowania przejrzystości na rynku światowym, należy wziąć pod uwagę normę w odniesieniu do porów zalecaną przez Grupę Roboczą ds. Normalizacji Produktów Łatwo Psujących się i Rozwoju Jakości Europejskiej Komisji Gospodarczej ONZ (EKG/ONZ). Ponadto, wskazane jest przyznanie większej tolerancji dla klasy I porów wczesnych. Dlatego też niezbędne jest uchylene rozporządzenia (EWG) nr 1076/89 i zastąpienie go nowym rozporządzeniem ustanawiającym normy uwzględniające ten stan faktyczny.
- (3) Stosowanie tych norm powinno doprowadzić do usunięcia z rynku produktów o niezadowalającej jakości, podniesienia jakości produkcji do poziomu wymagań konsumentów oraz ułatwienia handlu opartego na uczciwej konkurencji, a tym samym pomóc w poprawie rentowności.
- (4) Normy stosowane są na wszystkich etapach obrotu. Na pewien stopień pogorszenia jakości produktów mogą mieć wpływ takie czynniki jak transport na duże odległości, składowanie ponad określony czas oraz różne procesy, którym są poddawane produkty ze swojej natury wrażliwe na zmiany biologiczne i łatwo się psujące. Tego rodzaju pogorszenie jakości należy brać pod uwagę przy stosowaniu norm na etapach obrotu od chwili jego wysyłki.
- (5) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Świeżych Owoców i Warzyw,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

¹ Dz.U. L 297 z 21.11.1996, str. 1.

² Dz.U. L 129 z 11.5.2001, str. 3.

³ Dz.U. L 114 z 27.4.1989, str. 14.

⁴ Dz.U. L 126 z 17.5.1997, str. 11.

Artykuł 1

Norma handlowa dla porów objętych kodem CN 0703 90 00 określona jest w Załączniku.

Normę tę stosuje się na wszystkich etapach obrotu, zgodnie z warunkami ustanowionymi w rozporządzeniu (WE) nr 2200/96.

Jednakże na etapach, które następują po wysyłce produkty mogą, w porównaniu z wymaganiami normy, wykazywać nieznaczne obniżenie świeżości i jędrności oraz nieznaczne pogorszenie spowodowane ich rozwojem i tendencją do szybkiego psucia się.

Artykuł 2

Rozporządzenie (EWG) nr 1076/89 traci moc.

Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie siódmego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od 1 marca 2002 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 7 grudnia 2001 r.

W imieniu Komisji

Franz FISHLER

Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK

NORMA DLA PORÓW

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się w odniesieniu do porów odmian (kultywarów) uprawianych z *Allium porrum L.*, które są dostarczane do konsumenta świeże, z wyłączeniem porów przeznaczonych do przetwórstwa przemysłowego.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymogów jakości dla porów, po ich przygotowaniu i zapakowaniu.

A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach, z zastrzeżeniem przepisów szczególnych dla każdej klasy oraz dopuszczalnej tolerancji, pory muszą być:

- całe (jednakże tego wymagania nie stosuje się do korzeni i końcówek liści, które mogą być obcięte),
- w dobrym stanie; wyłączając produkt zaczynający gnić lub psuć się w taki sposób, że nie nadaje się do spożycia,
- czyste, praktycznie nie zawierać widocznych ciał obcych; jednakże korzenie mogą mieć przylegającą do nich ziemię,
- mieć świeży wygląd, po usunięciu zgniłych i uschniętych liści,
- praktycznie wolne od szkodników,
- praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- niewytwarzające nasion,
- wolne od nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, to znaczy odpowiednio „osuszone”, jeśli zostały umyte,
- wolne od obcego zapachu i/lub smaku.

Ucinając liście należy robić to starannie.

Stadium rozwoju oraz stan porów muszą być takie aby umożliwiały:

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

B. Klasyfikacja

Pory klasyfikuje się do dwóch klas określonych poniżej:

(i) Klasa I

Pory tej klasy muszą być dobrej jakości. Muszą być charakterystyczne dla odmiany lub rodzaju handlowego.

Biała lub zielonkawobiała część pora musi stanowić co najmniej jedną trzecią całkowitej długości lub połowę części osłoniętej. Jednakże we wczesnych porach⁵ biała lub zielonkawobiała część pora musi stanowić co najmniej jedną czwartą całkowitej długości lub jedną trzecią części osłoniętej.

Dopuszcza się jednak następujące nieznaczne wady, pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktów, ich jakość, utrzymanie jakości i prezentację w opakowaniu:

- nieznaczne wady powierzchniowe,
- lekkie uszkodzenia liści spowodowane przez przyłżeńce na liściach, ale nie w innych miejscach,
- nieznaczne pozostałości ziemi na trzonie.

(ii) Klasa II

Klasa ta obejmuje pory, które nie kwalifikują się do włączenia do klasy I, ale spełniają minimalne wymagania wymienione powyżej.

Biała lub zielonkawo biała część porów musi stanowić co najmniej jedną czwartą całkowitej długości lub jedną trzecią części osłoniętej.

Można dopuścić następujące nieznaczne wady, pod warunkiem że pory zachowują swoje zasadnicze cechy charakterystyczne co do jakości i trwałości oraz prezentacji:

- delikatnie kwitnąca łodyga, pod warunkiem że obejmuje tylko osłoniętą część,
- lekkie obtłuczenia, uszkodzenia spowodowane przez przyłżeńce i nieznaczne ślady rdzy na liściach, ale nie w innych miejscach,
- nieznaczne wady zabarwienia,
- pozostałości ziemi na trzonie.

⁵ Bezpośrednio wysiane w rowkach, pory nieprzesadzane, zbierane od późnej zimy do wczesnego lata.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość jest określana za pomocą średnicy zmierzonej w prawych kątach wzdłuż osi powyżej wypukłości szyjki.

Ustala się minimalną średnicę na 8 mm dla porów wczesnych i 10 mm dla pozostałych porów.

W klasie I średnica największego pora w tej samej wiązce lub opakowaniu nie może być większa niż dwukrotna średnica najmniejszego pora.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Tolerancje w odniesieniu do jakości i wielkości dopuszczalne są w każdym opakowaniu, lub każdej wiązce porów oferowanych bez opakowania, dla produktów niespełniających wymogów wskazanej klasy.

A. Tolerancje dotyczące jakości

(i) Klasa I

Dla wczesnych porów 10% liczby lub wagowo porów posiadających delikatnie kwitnącą łądygę obejmującą część osłoniętą oraz 10% porów niespełniających wymagań tej klasy z innych powodów, ale spełniających wymagania klasy II lub, wyjątkowo, mieszczących się w przedziale tolerancji tej klasy.

Dla pozostałych porów 10% liczby lub wagowo porów niespełniających wymagań klasy, ale spełniających wymagania klasy II lub, wyjątkowo, mieszczących się w przedziale tolerancji tej klasy.

(ii) Klasa II

10% liczby lub wagowo porów niespełniających ani wymagań tej klasy ani minimalnych wymagań, za wyjątkiem produktów dotkniętych gniciem, wyraźnym obtłuczeniem lub uszkodzonych w każdy inny sposób powodujący, iż są one niezdatne do spożycia.

B. Tolerancje dotyczące wielkości lub wagi

Dla wszystkich klas: 10% liczby lub wagowo porów niespełniających wymagań minimalnej średnicy, oraz, w przypadku klasy I porów, wymagania jednorodności.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE WYGLĄDU

A. Jednorodność

Zawartość każdego opakowania, lub każdej wiązki w tym samym opakowaniu, musi być jednorodna i zawierać jedynie pory tego samego pochodzenia, odmiany

lub rodzaju handlowego, jakości i wielkości (jeżeli dla tego kryterium obowiązuje jednorodność), oraz o wyraźnie tym samym stopniu rozwoju i zabarwienia.

Widoczna część zawartości opakowania lub wiązki musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. Opakowanie

Pory muszą być pakowane w taki sposób, aby produkt był odpowiednio chroniony.

Materiały użyte wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, która pozwala na uniknięcie spowodowania jakiegokolwiek uszkodzenia zewnętrznego lub wewnętrznego produktu. Dopuszcza się stosowanie materiałów, w szczególności papieru lub pieczętek ze specyfikacją handlową, pod warunkiem że nadruki lub etykiety zostały wykonane przy użyciu nietoksycznego tuszu lub kleju.

Opakowania lub wiązki produktu bez opakowania muszą być wolne od wszelkich ciał obcych.

C. Prezentacja

Pory mogą być prezentowane w następujący sposób:

- ułożone równo w opakowaniu,
- w wiązkach, niezależnie od tego, czy w opakowaniu, czy bez opakowania.

Wiązki w każdym opakowaniu powinny być praktycznie jednolite.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE OZNAKOWANIA

Każde opakowanie lub każda wiązka oferowana luzem musi mieć następujące literowe dane szczegółowe umieszczone na tej samej stronie, tylko dla produktu znajdującego się w opakowaniu, czytelnie i nieusuwalnie oznaczone, oraz widoczne z zewnątrz.

A. Identyfikacja

Pakujący i/lub wysyłający: nazwa (nazwisko) i adres lub urzędowo ustanowione lub zatwierdzone oznaczenie kodowe. Jednakże w przypadku gdy stosuje się oznaczenie kodowe, w bezpośredniej bliskości oznaczenia kodowego musi znajdować się odniesienie „Pakujący” i/lub wysyłający (lub równoważne skróty)”.

B. Rodzaj produktu

- „Pory”, jeżeli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz,
- „Wczesne pory”, gdzie jest to właściwe.

C. Pochodzenie produktu

- Kraj pochodzenia oraz, fakultatywnie, krajową, regionalną lub lokalną nazwę miejsca.

D. Specyfikacje handlowe

- Klasa,
- Liczba wiązek (dla porów pakowanych w wiązkach lub oferowanych w opakowaniu).

E. Oznakowanie kontroli urzędowej (fakultatywnie)

W przypadku porów transportowanych luzem lub ładowanych bezpośrednio na środki transportu szczegóły określone w ust. VI są zamieszczane w dokumencie towarzyszącym towarom lub wykazane na kwicie umieszczonym w widocznym miejscu w środkach transportu.

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (EWG) NR 2213/83

z dnia 28 lipca 1983 r.

ustanawiające normy jakości cebuli i cykorii liściowej

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą,

uwzględniając rozporządzenie Rady (EWG) nr 1035/72 z dnia 18 maja 1972 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku owoców i warzyw¹ ostatnio zmienione rozporządzeniem (EWG) nr 1738/82², w szczególności jego art. 2 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

normy jakości cebuli są ustanowione w załączniku II/6 do rozporządzenia nr 23³; normy te zostały zmienione rozporządzeniem nr 87/64/EWG⁴;

normy jakości cykorii liściowej są ustanowione w załączniku I/2 do rozporządzenia nr 58⁵;

nastąpiła zmiana w produkcji i obrocie tymi produktami, szczególnie w zakresie wymagań rynku konsumenckiego i hurtowego; w związku z tym, wspólne normy jakości cebuli i cykorii powinny zostać zmienione, aby uwzględnić nowe wymagania;

zmiany takie pociągają za sobą konieczność wprowadzenia poprawek do definicji dodatkowej klasy jakości, ustanowionej w rozporządzeniu Rady (EWG) nr 1194/69⁶; przy definiowaniu tej klasy, należy wziąć pod uwagę znaczenie gospodarcze, jakie dla producentów mają dane produkty, jak również potrzebę zaspokojenia wymagań konsumentów;

normy stosowane są na wszystkich etapach obrotu; transport na duże odległości, składowanie przez pewien okres oraz różnorodne czynności przeładunkowe mogą powodować pogorszenie jakości produktu wynikające z jego biologicznego rozwoju lub jego tendencji do psucia się; dlatego takie pogorszenie należy brać pod uwagę przy stosowaniu norm na etapach obrotu następujących po wysyłce; produkty w klasie „ekstra” muszą być szczególnie starannie sortowane i pakowane, w odniesieniu do nich bierze się pod uwagę jedynie obniżenie świeżości lub turgoru;

ze względu na jasność i pewność wymogów prawnych oraz dla ułatwienia stosowania, normy tak zmienione należy ująć w jednolity tekst;

¹ Dz.U. nr L 118 z 20.05.1972, str. 1.

² Dz.U. nr L 190 z 1.07.1982, str. 7.

³ Dz.U. nr 30 z 20.04.1962, str. 965/62.

⁴ Dz.U. nr 116 z 21.07.1964, str. 1050/64.

⁵ Dz.U. nr 56 z 7.07.1962, str. 1607/62.

⁶ Dz.U. nr L 157 z 28.06.1969, str. 1.

środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Owoców i Warzyw,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Normy jakości cebuli ujęte w podpozycji 07.01 H Wspólnej Taryfy Celnej oraz cykorii liściowej ujęte w podpozycji 07.01 D II Wspólnej Taryfy Celnej, określone są w załączniku I i II do niniejszego rozporządzenia.

Normy te stosuje się na wszystkich etapach obrotu, na warunkach określonych w rozporządzeniu (EWG) nr 1035/72.

Jednakże, na etapach następujących po wysyłce, w porównaniu z wymaganiami określonych norm, produkty:

- mogą wykazywać nieznaczne obniżenie świeżości i turgoru,
- zaliczone do innych klas niż klasa „ekstra”, mogą wykazywać niewielkie zmiany spowodowane rozwojem biologicznym i ich tendencją do psucia się.

Artykuł 2

1. W art. 2 rozporządzenia nr 23 skreśla się wyrazy „do cebul”, w art. 1 rozporządzenia nr 58 wyraz „cykoria liściowa” i w art. 1 rozporządzenia (EWG) nr 1194/69 wyrazy „cebule, cykoria liściowa”.

2. Uchyla się załącznik II/6 do rozporządzenia nr 23 i załącznik I/2 do rozporządzenia nr 58 oraz załączniki II i III do rozporządzenia (EWG) nr 1194/69.

Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 1 września 1983 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 28 lipca 1983 r.

W imieniu Komisji

Poul DALSAGER

Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK I

NORMA JAKOŚCI CEBULI

I. DEFINICJA PRODUKTU

Przedmiotem niniejszej normy jest cebula odmian (uprawnych) *Allium Cepa* L, dostarczana konsumentowi w stanie świeżym, z wyłączeniem dymki ze szczypiorem oraz cebuli przeznaczonej do celów przetwórstwa przemysłowego.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem niniejszej normy jest określenie wymogów jakości cebuli, po jej przygotowaniu i opakowaniu.

A. Wymagania minimalne

We wszystkich przypadkach, z zastrzeżeniem szczegółowych przepisów dla danej klasy i dopuszczalnych tolerancji, cebula musi być:

- nienaruszona; jednakże do wad nie zalicza się drobnych pęknięć na łusce zewnętrznej oraz częściowego braku łuski zewnętrznej, jeżeli miąższ nie jest odsłonięty,
- zdrowa; nie dopuszcza się produktu z objawami gnicia lub z takimi uszkodzeniami, które czynią go niezdatnym do spożycia,
- czysta, praktycznie bez widocznych zanieczyszczeń obcych,
- bez uszkodzeń, spowodowanych działaniem mrozu,
- wystarczająco sucha, zgodnie z przeznaczeniem (w przypadku cebulek do konserwowania co najmniej dwie warstwy zewnętrznej łuski oraz szyjka powinny być całkowicie zasuszone),
- bez nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
- bez obcych zapachów i/lub smaków.

Ponadto szczypiór musi być ukrecony lub czysto obcięty, nie dłuższy niż 4 cm (z wyjątkiem cebuli do splateń).

Stan cebuli powinien być taki, aby mogła ona:

- wytrzymać transport oraz przeładunek,
- dotrzeć w dobrym stanie do miejsca przeznaczenia.

B. Klasyfikacja

Cebulę dzieli się na trzy niżej określone klasy:

(i) *Klasa I*

Cebula w tej klasie musi być dobrej jakości. Musi mieć kształt i barwę typową dla danej odmiany.

Cebula musi być:

- ściśła i zwarta,
- bez objawów wyrośnięcia lub kielkowania,
- bez pustego i twardego szczypioru,
- bez zgrubień spowodowanych nieprawidłowym wzrostem,
- praktycznie bez korzeni (dopuszcza się jednak kępki korzeni w cebuli zebranej przed osiągnięciem pełnej dojrzałości), dopuszcza się niewielkie pęknięcia łuski zewnętrznej.

Dopuszcza się lekkie plamy na łuskach zewnętrznych, nie dochodzące do ostatniej suchej łuski chroniącej miąższ cebuli.

(ii) *Klasa II*

Do tej klasy zalicza się cebulę, która nie odpowiada wymogom klasy I, ale spełnia określone powyżej wymagania minimalne.

Cebula powinna być dostatecznie zwarta, oraz o ile cebula zachowuje swe charakterystyczne cechy co do jakości i trwałości, dopuszcza się następujące wady:

- kształt i barwa nietypowe dla danej odmiany,
- wczesne oznaki wyrośnięcia (nie więcej niż 10% liczbowo lub wagowo w opakowaniu),
- ślady otarcia,
- nieznaczne uszkodzenia spowodowane przez szkodniki lub choroby,
- małe zablźnione pęknięcia,
- niewielkie zablźnione obicia, które przypuszczalnie nie wpłyną niekorzystnie na jej jakość.

Cebula może mieć korzenie.

Dopuszcza się plamy na łuskach zewnętrznych nie dochodzące do ostatniej suchej łuski chroniącej miąższ cebuli.

(iii) *Klasa III*⁷

Do tej klasy zalicza się cebulę, która nie odpowiada wymogom klas wyższych, ale spełnia wymagania dla klasy II. Jednakże cebula może wykazywać:

- niewielkie ślady ziemi,
- wczesne oznaki wyrośnięcia - nie więcej niż 10% ilościowo lub wagowo w danym opakowaniu,
- obicia, które przypuszczalnie nie wpłyną niekorzystnie na jej jakość.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość cebuli określa się na podstawie największej średnicy przekroju poprzecznego cebuli. Średnica minimalna wynosi 10 mm. Różnica średnic między najmniejszą a największą cebulą w danym opakowaniu nie może przekraczać:

w klasach I i II

- 5 mm, w przypadku, gdy średnica najmniejszej cebuli jest równa lub większa niż 10 mm, lecz mniejsza niż 20 mm; jednakże w przypadku, gdy średnica cebuli jest równa lub większa niż 15 mm, lecz mniejsza niż 25 mm, różnica może wynosić 10 mm,
- 15 mm, w przypadku, gdy średnica najmniejszej cebuli jest równa lub większa niż 20 mm, lecz mniejsza niż 40 mm,
- 20 mm, w przypadku, gdy średnica najmniejszej cebuli jest równa lub większa niż 40 mm, lecz mniejsza niż 70 mm,
- 30 mm, w przypadku, gdy średnica najmniejszej cebuli jest równa 70 mm lub większa.

W klasie III, w danym opakowaniu, różnica w wielkości cebuli nie może przekraczać 30 mm.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Dla cebuli, która w zakresie jakości i wielkości nie spełnia wymagań ustalonych dla danej klasy, dopuszcza się tolerancje w każdym opakowaniu.

A. Tolerancje dotyczące jakości

(i) *Klasa I*

10% liczbowo lub wagowo cebuli niespełniającej wymogów tej klasy, lecz zgodnej z wymaganiami dla klasy II lub wyjątkowo mieszczących się w tolerancjach dla klasy II.

⁷ Dodatkowa klasa w rozumieniu art. 2 ust. 1 rozporządzenia (EWG) nr 1035/72. Stosowanie tej klasy lub niektórych jej wymogów podlega decyzji, którą podejmuje się zgodnie z art. 4 ust. 1 tego rozporządzenia.

(ii) *Klasy II i III*

10% liczbowo lub wagowo cebuli niespełniającej ani wymagań tej klasy ani wymagań minimalnych, z wyjątkiem produktu z objawami gnicia lub z innego rodzaju pogorszenia jakości, które czynią go niezdatnym do spożycia.

B. Tolerancje dotyczące wielkości

We wszystkich klasach: 10% liczbowo lub wagowo cebuli niezgodnej z deklarowanym przedziałem wielkości, ale średnicy nie więcej niż 20% ponad lub poniżej wielkości deklarowanej.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE WYGLĄDU

A. Jednolitość

Zawartość opakowania musi być jednolita i zawierać cebulę tego samego pochodzenia, tej samej odmiany, jakości i wielkości.

Dla cebuli w klasie III jednolitość może być ograniczona do pochodzenia i wielkości.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna w stosunku do całej zawartości.

B. Konfekcjonowanie

Cebula może być konfekcjonowana w następujący sposób:

- ułożona w warstwach,
- pakowana luzem,
- „w warkoczach”(nie mniej niż po 16 sztuk, z całkowicie zasuszonym szczypiorem).

C. Pakowanie

Cebula musi być pakowana w taki sposób, aby należycie chronić produkt.

Materiały stosowane do wykładania wnętrza opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, aby zapobiegały jakimkolwiek uszkodzeniom zewnętrznym lub wewnętrznym produktu. Użycie materiałów, w szczególności papieru lub stempla ze specyfikacją handlową jest dozwolone pod warunkiem, że nadruk lub etykieta zostaną wykonane przy użyciu nietoksycznego tuszu lub kleju.

Opakowania nie mogą zawierać żadnych substancji obcych.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

Na każdym opakowaniu muszą znaleźć się następujące informacje, zgrupowane po tej samej

stronie, naniesione w sposób czytelny i trwały oraz widoczne z zewnątrz:

A. Identyfikacja

Pakujący i/lub	}	nazwa i adres lub urzędowo nadane lub zatwierdzone oznaczenie kodowe
Wysyłający		

B. Charakterystyka produktu

„Cebula”, jeśli zawartość opakowania nie jest widoczna z zewnątrz,

C. Pochodzenie produktu

Kraj pochodzenia i nieobowiązkowo, rejon uprawy lub nazwa krajowa, regionalna albo lokalna danego miejsca.

D. Specyfikacje handlowe

- klasa,
- wielkość, wyrażona minimalną i maksymalną średnicą,
- waga.

E. Znak kontroli urzędowej (nieobowiązkowo)

ZAŁĄCZNIK II

NORMY JAKOŚCI CYKORII LIŚCIOWEJ

I. DEFINICJA PRODUKTU

Przedmiotem niniejszej normy jest cykoria tj. pędy cykorii uzyskane z korzeni różnych odmian (uprawnych) „cykorii liściowej”, pochodzącej od *Cichorium intybus L. var foliosum HEGL*, dostarczane w stanie świeżym konsumentowi, z wyłączeniem cykorii przeznaczonej do celów przetwórstwa przemysłowego.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem niniejszej normy jest określenie wymogów jakości cykorii po jej przygotowaniu i opakowaniu.

A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach, z zastrzeżeniem szczegółowych przepisów dla danej klasy i dopuszczalnych tolerancji, cykoria musi być:

- cała,
- zdrowa; nie dopuszcza się produktu z objawami gnicia lub z takimi uszkodzeniami, które czynią go niezdatnym do spożycia,
- bez czerwonego przebarwienia, nadmarznięcia i śladów obicia,
- bez uszkodzeń spowodowanych przez gryzonie lub choroby,
- bez uszkodzeń spowodowanych przez owady lub pasożyty,
- bez tworzącego się pędu kwiatostanowego powyżej trzech czwartych długości główki,
- czysta, w szczególności bez zabrudzonych listków i praktycznie bez żadnych widocznych zanieczyszczeń obcych,
- jasna, tj. barwy białej lub żółtawo-białej,
- czysto wycięta lub wyłamana na wysokości szyjki,
- o świeżym wyglądzie,
- bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego,
- bez obcych zapachów i/lub smaków.

Stopień rozwoju i jakość cykorii powinny być takie, aby mogła:

- wytrzymać transport oraz przeładunek, i

- dotrzeć w dobrym stanie do miejsca przeznaczenia.

B. Klasyfikacja

Cykorię dzieli się na cztery klasy określone niżej:

(i) *Klasa „ekstra”*

Cykoria w tej klasie musi być najwyższej jakości, w szczególności musi być:

- dobrze uformowana,
- zwarta,
- o zamkniętych główkach, tj. z główkami o ostrych, dobrze zamkniętych wierzchołkach,
- z liśćmi zewnętrznymi o długości nie mniejszej niż trzy czwarte długości cykorii,
- nie zielonkawa ani szklista.

(ii) *Klasa I*

Cykoria w tej klasie musi być dobrej jakości, w szczególności musi być:

- dostatecznie zwarta,
- o zewnętrznych liściach o długości co najmniej połowy cykorii,
- nie zielonkawa ani szklista.

Jej kształt może być mniej regularny, a główki mniej zwarte i nie tak zamknięte jak w przypadku cykorii w klasie „ekstra”, o ile średnica otwarcia główki nie przekracza jednej piątej maksymalnej średnicy główki.

(iii) *Klasa II*

Do tej klasy zalicza się cykorię, która nie odpowiada wymaganiom wyższych klas, ale spełnia wyżej określone wymagania minimalne.

Jednakże może ona wykazywać następujące wady:

- lekko nieregularny kształt,
- lekko zielonkawy odcień wierzchołków liści,
- lekko otwarte główki (średnica otwarcia nie może przekraczać jednej trzeciej

maksymalnej średnicy główki).

(iv) *Klasa III*⁸

Do tej klasy zalicza się cykorię, która nie odpowiada wymaganiom wyższych klas, ale spełnia wymagania dla klasy II.

Jednakże może ona wykazywać następujące wady:

- nieregularność kształtu,
- zielonkawy odcień wierzchołków liści,
- lekkie ślady czerwonego przebarwienia na liściach zewnętrznych.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość cykorii określa się po pierwsze, według średnicy mierzonej w najszerszym miejscu główki pod kątem prostym do jej osi podłużnej, a po drugie, według długości główki. Wielkość cykorii w poszczególnych klasach ustala się następująco:

	<i>(w cm)</i>			
	Extra	I	II	III
Średnica minimalna				
- cykoria do 14 cm długości	2,5	2,5	2,5	2,5
- cykoria o długości 14 cm lub więcej	3	3	2,5	2,5
Średnica maksymalna	6	8	-	-
Długość minimalna	9	9	9 ¹	9 ¹
Długość maksymalna	17	20	24	24

¹ Jednakże, cykoria mieszcząca się w granicach długości od 6 do 12 cm może być zaliczana do klasy II i III pod warunkiem, że na opakowaniu zostaną podane maksymalne i minimalne długości główek znajdujących się wewnątrz.

W każdym opakowaniu:

- (i) maksymalna dopuszczalna różnica długości między poszczególnymi główkami cykorii wynosi 5 cm dla klasy „ekstra”, 8 cm dla klasy I i 10 cm dla klas II i III.
- (ii) maksymalna dopuszczalna różnica średnicy między poszczególnymi główkami cykorii wynosi 2,5 cm dla klasy „ekstra”, 4 cm dla klasy I i 5 cm dla klasy II. Nie ustala się takiej granicy dla cykorii w klasie III.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

⁸ Dodatkowa klasa w rozumieniu art. 2 ust. 1 rozporządzenia (EWG) nr 1035/72. Stosowanie tej klasy jakości lub niektórych jej wymogów podlega decyzji, którą podejmuje się na podstawie art. 4 ust. 1 tego rozporządzenia.

Dla cykorii, która w zakresie jakości i wielkości nie spełnia wymagań ustalonych dla danej klasy, dopuszcza się tolerancje w każdym opakowaniu.

A. Tolerancje dotyczące jakości

(i) *Klasa „ekstra”*

5% liczbowo lub wagowo główek cykorii niespełniających wymogów tej klasy, lecz zgodnych z wymaganiami klasy I lub wyjątkowo mieszczących się w tolerancjach dla klasy I.

(ii) *Klasa I*

10% liczbowo lub wagowo główek cykorii niespełniających wymogów klasy, lecz zgodnych z wymaganiami klasy II lub wyjątkowo mieszczących się w tolerancjach dla klasy II.

(iii) *Klasa II*

10% liczbowo lub wagowo główek cykorii niespełniających ani wymogów tej klasy ani wymagań minimalnych. Nie dopuszcza się jednak produktu porażonego zgnilizną lub z innym pogorszeniem jakości, które czynią go niezdatnym do spożycia.

(iv) *Klasa III*

15% liczbowo lub wagowo główek cykorii niespełniających ani wymogów tej klasy ani wymagań minimalnych. Nie dopuszcza się jednak produktu porażonego zgnilizną lub z innym pogorszeniem jakości, które czynią go niezdatnym do spożycia.

B. Tolerancje dotyczące wielkości

Dla wszystkich klas: 10% liczbowo lub wagowo główek cykorii o długości i średnicy mniejszej lub większej o 1 cm niż podano w dziale III w skali klasyfikacyjnej. Nie dopuszcza się jednak żadnych tolerancji w odniesieniu do średnicy minimalnej.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE WYGLĄDU

A. Jednolitość

Zawartość każdego opakowania musi być jednolita i obejmować jedynie cykorię tego samego pochodzenia, tej samej odmiany, jakości i wielkości.

Dla cykorii w klasie III jednolitość może być ograniczona do pochodzenia i wielkości.

Widoczna część zawartości każdego opakowania musi być reprezentatywna w stosunku do całej jego zawartości.

B. Konfekcjonowanie

Cykoria zaliczona do klasy „ekstra” oraz do klas I i II musi być konfekcjonowana w następujący sposób:

- albo równo ułożona w warstwach,
- albo w małych opakowaniach.

Cykoria klasy III musi być pakowana w opakowania nie mniejsze niż 7 kg.

C. Pakowanie

Cykoria musi być pakowana w taki sposób, aby należycie chronić produkt.

W przypadku pakowania w drewniane skrzynki, cykoria musi być oddzielona materiałem zabezpieczającym, od wszystkich stron skrzynki.

Materiały stosowane do wykładania wnętrza opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, aby zapobiegały jakimkolwiek uszkodzeniom zewnętrznym lub wewnętrznym produktu. Użycie materiałów, w szczególności papieru lub stempla ze specyfikacją handlową jest dozwolone pod warunkiem, że nadruk lub etykieta zostaną wykonane przy użyciu nietoksycznego tuszu lub kleju

Opakowania nie mogą zawierać żadnych substancji obcych.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

Na każdym opakowaniu muszą się znaleźć następujące informacje, zgrupowane na tej samej stronie, naniesione w sposób czytelny i trwały oraz widoczne z zewnątrz:

A. Identyfikacja

Pakujący i/lub	}	nazwa i adres lub urzędowo nadane lub zatwierdzone oznaczenie kodowe
Wysyłający		

B. Charakterystyka produktu

„Cykoria”, jeśli zawartość opakowania nie jest widoczna z zewnątrz.

C. Pochodzenie produktu

Kraj pochodzenia i nieobowiązkowo, rejon uprawy lub nazwa krajowa, regionalna albo lokalna danego miejsca.

D. Specyfikacje handlowe

- klasa,
- długość maksymalna i minimalna cykorii w klasach II i III, tylko wtedy, gdy opakowanie zawiera cykorię o długości od 6 do 12 cm.

E. Znak kontroli urzędowej (nieobowiązkowo).

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (EWG) NR 1872/91

z dnia 28 czerwca 1991 r.

zmieniające rozporządzenie (EWG) nr 221/83 ustanawiające normy jakości dla cebuli i cykorii liściowej, w zakresie cech klasy II dla cykorii liściowej

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą,

uwzględniając rozporządzenie Rady (EWG) nr 1035/72 z dnia 18 maja 1972 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku owoców i warzyw¹, ostatnio zmienione rozporządzeniem (EWG) nr 1623/91², w szczególności jego art. 2 ust. 2 akapit drugi,

a także mając na uwadze, co następuje:

rozporządzenie Komisji (EWG) nr 2213/83³ ustanawia normy jakości cykorii liściowej dotyczące klasy III; rozporządzenie Komisji (EWG) nr 1764/90⁴ powoduje, że klasa III ma zastosowanie do cykorii liściowej do dnia 30 czerwca 1991 r.; fakt, że środek ten nie ma już zastosowania oznacza, że produkty, które nie posiadają cech jakościowych klasy II odnośnie kształtu, są wyłączone z rynku; niezbędne jest dokonanie zmiany obowiązującej normy w odniesieniu do cykorii liściowej;

środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Owoców i Warzyw,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W załączniku II do rozporządzenia (EWG) nr 2213/83 wprowadza się następujące zmiany:

1. w części II „Przepisy dotyczące jakości” pod B „Klasyfikacja”, po „(iii) Klasa II” dodaje się, co następuje:

„ponadto, do klasy tej może być zaliczana cykoria o nieregularnym kształcie, pod warunkiem, że występuje ona oddzielnie w jednolitym opakowaniu oraz spełnia inne wymagania ustanowione dla tej klasy.”;

2. w części V „Przepisy dotyczące wyglądu” pod B „Konfekcjonowanie” akapit ostatni otrzymuje brzmienie:

„Cykoria w klasie II o nieregularnym kształcie oraz cykoria w klasie III musi

¹ Dz.U. nr L 118 z 20.5.1972, str. 1.

² Dz.U. nr L 150 z 15.6.1991, str. 8.

³ Dz.U. nr L 213 z 4.8.1983, str. 13.

⁴ Dz.U. nr L 162 z 28.6.1990, str. 30.

znajdować się w opakowaniach o wadze 7 kilogramów lub większej.”;

3. w części VI „Przepisy dotyczące znakowania”, pod D „Specyfikacje handlowe” tiret pierwsze otrzymuje brzmienie:

„- Klasa, a w przypadku klasy II, wyrazy: „nieregularny kształt”, gdzie ma to zastosowanie, i do wyboru równoważny opis krajowy.”

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 1 lipca 1991 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 28 czerwca 1991 r.

W imieniu Komisji

Ray MAC SHARRY

Członek Komisji

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 912/2001

z dnia 10 maja 2001 r.

ustanawiające normę handlową w odniesieniu do fasoli

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 2200/96 z dnia 28 października 1996 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku owoców i warzyw¹, ostatnio zmienione rozporządzeniem Komisji (WE) nr 911/2001², w szczególności jego art. 2 ust. 2,

a także mając na uwadze co następuje:

- (1) Fasola występuje wśród produktów wymienionych w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 2200/96, w odniesieniu do których należy przyjąć normy. Rozporządzenie Komisji nr 58 ustanawiające wspólne normy jakości w odniesieniu do niektórych produktów wymienionych w załączniku I B do rozporządzenia nr 23 w sprawie stopniowego tworzenia wspólnej organizacji rynku owoców i warzyw³, ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 2561/1999⁴, było przedmiotem wielu zmian i przestało zapewniać przejrzystość prawną.
- (2) Normy, o których mowa, powinny zostać zmienione, a rozporządzenie nr 58 uchylone. W tym celu, dla zachowania przejrzystości na rynku światowym, należy uwzględnić normy w odniesieniu do fasoli rekomendowane przez Grupę Roboczą ds. normalizacji produktów łatwo psujących się i rozwoju jakości, przy Europejskiej Komisji Gospodarczej ONZ (EKG/ONZ).
- (3) Stosowanie wymienionych norm powinno spowodować usunięcie z obrotu produktów o nieodpowiedniej jakości, ukierunkowanie produkcji na zaspokajanie wymogów konsumentów oraz ułatwienie handlu opartego na uczciwej konkurencji, wspomagając w ten sposób poprawę rentowności produkcji.
- (4) Normy mają zastosowanie do wszystkich etapów obrotu. Transport na duże odległości, składowanie przez pewien okres oraz różne zabiegi, którym poddawane są produkty, mogą powodować pewne pogorszenie jakości, wynikające z biologicznego rozwoju produktów lub ich podatności na psucie się. Tego rodzaju pogorszenie powinno zostać wzięte pod uwagę przy stosowaniu norm na etapach obrotu następujących po wysyłce.. Ponieważ produkty klasy „ekstra” muszą być szczególnie starannie sortowane i pakowane, w ich przypadku należy uwzględnić jedynie ewentualną utratę świeżości i jędrności.

¹ Dz.U. L 297 z 21.11.1996, str. 1.

² Dz.U. L 129 z 11.5.2001, str. 3.

³ Dz.U. L 56 z 7.7.1962, str. 1606/62.

⁴ Dz.U. L 310 z 4.12.1999, str. 7.

- (5) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Świeżych Owoców i Warzyw,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Normami handlowymi dla fasoli objętej kodem CN 0708 20 są normy określone w Załączniku.

Normę stosuje się na wszystkich etapach obrotu, na warunkach określonych w rozporządzeniu (WE) nr 2200/96.

Jednakże, na etapach następujących po wysyłce, produkty mogą wykazywać, w stosunku do wymogów określonych normą:

- nieznaczny ubytek świeżości i jędrności, oraz
- w przypadku produktów w klasach innych niż klasa „ekstra”, może mieć miejsce nieznaczne pogorszenie jakości, spowodowane ich rozwojem i skłonnością do psucia się.

Artykuł 2

Rozporządzenie nr 58 traci moc.

Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie trzeciego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od pierwszego dnia trzeciego miesiąca następującego po jego wejściu w życie.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 10 maja 2001 r.

W imieniu Komisji

Franz FISCHLER

Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK

NORMA W ODNIESIENIU DO FASOLI

I. DEFINICJA PRODUKTU

Norma ta ma zastosowanie w odniesieniu do fasoli odmian (uprawnych) wyhodowanych z *Phaseolus vulgaris* L. i *Phaseolus coccineus* L., w stanie świeżym dostarczanej konsumentowi, z wyłączeniem fasoli przeznaczonej do łuskania lub do celów przetwórstwa przemysłowego.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymogów jakości w odniesieniu do fasoli, po jej przygotowaniu i zapakowaniu.

A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach, z zastrzeżeniem szczególnych przepisów dla każdej klasy i dopuszczalnych tolerancji, fasola musi:

- być cała⁵,
- być w dobrym stanie; wyłączony jest produkt zaczynający gnić lub psuć się w taki sposób, że nie nadaje się do spożycia,
- być czysta, praktycznie pozbawiona jakichkolwiek widocznych ciał obcych,
- mieć świeży wygląd,
- być pozbawiona przezroczystej skórki (twarda endoderma),
- być praktycznie wolna od szkodników,
- być praktycznie wolna od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- być wolna od nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej,
- być wolna od obcego zapachu i/lub smaku.

Stopień rozwoju oraz stan fasoli muszą być takie, aby umożliwiły jej:

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

B. Klasyfikacja

⁵ W związku ze zbiorem (z wyłączeniem fasoli karłowatej) dopuszcza się stopień uszkodzenia końcówki łodygi tylko w zakresie ustanowionych dopuszczalnych tolerancji.

Fasolę klasyfikuje się w trzech klasach określonych poniżej.

(i) *Klasa „ekstra”*

Fasola w tej klasie musi być najwyższej jakości. Kształt, stadium rozwoju, zabarwienie muszą wykazywać cechy charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego.

Fasola ta musi być:

- jędrna, pozwalająca się łatwo odrywać,
- bardzo delikatna,
- prawie prosta,
- bezwłóknista.

Jeżeli występują nasiona, muszą być małe i miękkie. Jednakże fasola karłowata musi być bez nasion.

Fasola musi być wolna od uszkodzeń, dopuszcza się bardzo nieznaczne, powierzchniowe uszkodzenia, pod warunkiem, że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość i prezentację w opakowaniu:

(ii) *Klasa I*

Fasola w tej klasie powinna być dobrej jakości. Kształt, stadium rozwoju, zabarwienie muszą wykazywać cechy charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego.

Fasola ta musi być:

- jędrna,
- młoda i delikatna,
- praktycznie bezwłóknista, obecność włókien dopuszcza się, gdy fasola jest przeznaczona do krojenia.

Jeżeli występują nasiona, powinny być małe i miękkie.

Jednakże dopuszcza się poniższe niewielkie wady pod warunkiem, że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość i prezentację w opakowaniu:

- niewielka wada kształtu,
- niewielka wada zabarwienia,

- niewielka wada skórki.

(iii) *Klasa II*

Do tej klasy zalicza się fasolę, która nie kwalifikuje się do włączenia do wyższych klas jakości, lecz spełnia powyższe wymagania minimalne.

Fasola ta musi być:

- w miarę delikatna,
- w przypadku fasoli karłowatej musi być ona wolna od rdzawych plam.

Jeżeli występują nasiona, nie powinny być zbyt duże i muszą być w miarę miękkie.

Dopuszcza się poniższe wady pod warunkiem, że fasola zachowuje swoje zasadnicze cechy co do jakości, trwałości i prezentacji:

- wada kształtu,
- wada zabarwienia,
- wada skórki,
- występowanie włókien,
- w przypadku fasoli karłowatej dopuszcza się niewielkie rdzawe plamy.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość fasoli ustala się na podstawie maksymalnej szerokości strąka mierzonej pod kątem prostym w stosunku do szwu.

Sortowanie według wielkości jest obowiązkowe tylko w przypadku fasoli karłowatej zgodnie z następującą klasyfikacją:

- bardzo drobna: szerokość strąka nie przekraczająca 6 mm,
- drobna: szerokość strąka nie przekraczająca 9 mm,
- średnia: szerokość strąka nie przekraczająca 12 mm.

Fasola karłowata o średniej wielkości nie może być sprzedawana w klasie „ekstra”.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

W każdym z opakowań dopuszcza się tolerancje w odniesieniu do jakości i wielkości

(jeżeli sortowane według wielkości) produktów niespełniających wymagań ustalonych dla danej klasy.

A. Tolerancje dotyczące jakości

(i) *Klasa „ekstra”*

5% liczbowo lub wagowo fasoli niespełniającej wymagań danej klasy, ale spełniającej wymagania dla klasy I lub, wyjątkowo, mieszczącej się w przedziale tolerancji dla tej klasy.

(ii) *Klasa I*

10% liczbowo lub wagowo fasoli niespełniającej wymagań danej klasy, ale spełniającej wymagania dla klasy II lub, wyjątkowo, mieszczącej się w przedziale tolerancji dla tej klasy. W granicach tej tolerancji maksymalnie 5% liczbowo lub wagowo fasoli może posiadać włókna w przypadku, gdy fasola ta należy do odmiany i/lub typu handlowego, które powinny być bezwłókniste.

Ponadto nie więcej niż maksimum 15% liczbowo lub wagowo fasoli (z wyjątkiem fasoli karłowatej) może nie posiadać łodyżki i niewielkiego fragmentu wąskiej części szyjki (strąka), pod warunkiem, że strąki te pozostają zamknięte, suche i nieodbarwione.

(iii) *Klasa II*

10% liczbowo lub wagowo fasoli niespełniającej ani wymogów danej klasy, ani wymogów minimalnych, z wyjątkiem fasoli porażonej *Colletotrichum lindemuthianum* (brunatna plamistość fasoli), gnijącej lub psującej się w inny sposób powodujący, że fasola nie nadaje się do spożycia.

Ponadto nie więcej niż maksimum 30% liczbowo lub wagowo fasoli (z wyjątkiem fasoli karłowatej) może nie posiadać łodyżki i niewielkiego fragmentu wąskiej części szyjki (strąka), pod warunkiem, że strąki te pozostają zamknięte, suche i nieodbarwione.

B. Tolerancje dotyczące wielkości

We wszystkich klasach: (jeżeli sortowane według wielkości): 10% liczbowo lub wagowo fasoli niespełniającej wymogów dotyczących wielkości.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI

A. Jednorodność

Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna, opakowanie musi zawierać fasolę tego samego pochodzenia, tej samej odmiany lub typu handlowego, jakości i wielkości (jeżeli sortowane według wielkości).

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

B. Opakowanie

Fasola musi być pakowana w taki sposób, aby produkt był odpowiednio chroniony

Materiały użyte wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, aby zapobiegały jakimkolwiek zewnętrznym lub wewnętrznym uszkodzeniom produktu. Stosowanie materiałów, w szczególności papieru lub pieczęci ze specyfikacją handlową, jest dozwolone pod warunkiem, że nadruk lub etykieta zostały wykonane nietoksycznym tuszem lub klejem.

Opakowania muszą być wolne od wszelkich ciał obcych.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE OZNACZEŃ

Każde opakowanie musi mieć zaznaczone następujące dane szczegółowe umieszczone po tej samej stronie, oznakowane w sposób czytelny i trwały oraz widoczne z zewnątrz.

A. Identyfikacja

Pakujący i/lub wysyłający: nazwa (nazwisko) i adres lub urzędowo nadane lub zatwierdzone oznaczenie kodowe. Jednakże w przypadku, gdy stosuje się oznaczenie kodowe, w bezpośredniej bliskości oznaczenia kodowego musi się znajdować objaśnienie „pakujący” i/lub „wysyłający” (lub równoważne skróty).

B. Rodzaj produktu

- „fasola” i/lub typ handlowy, jeżeli zawartość opakowania nie jest widoczna z zewnątrz.
- nazwa odmiany (nieobowiązkowo).

C. Pochodzenie towaru

- kraj pochodzenia i, nieobowiązkowo, region uprawy lub krajowa, regionalna albo lokalna nazwa miejsca.

D. Specyfikacje handlowe

- klasa
- wielkość:
 - dla fasoli karłowatej, wskazana przy pomocy wyrazów: „bardzo drobna”, „drobna” lub „średnia”;
 - dla innych odmian fasoli (jeżeli sortowane według wielkości)

wskazana przy pomocy minimalnej i maksymalnej szerokości strąka.

E. **Znak kontroli urzędowej** (nieobowiązkowo)

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1615/2001

z dnia 7 sierpnia 2001 r.

ustanawiające normy handlowe dla melonów i zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1093/97

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 2200/96 z dnia 28 października 1996 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku owoców i warzyw¹, ostatnio zmienione rozporządzeniem Komisji (WE) nr 911/2001², w szczególności jego art. 2 ust. 2 i art. 3 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Melony są wymienione w wykazie produktów w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 2200/96, dla których należy przyjąć normy. Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1093/97 z dnia 16 czerwca 1997 r. ustanawiające normy handlowe mające zastosowanie do melonów i arbuźów³, zmienione rozporządzeniem (WE) nr 850/2000⁴ zostało zmienione i utraciło jasność prawną.
- (2) W interesie jasności, zasady w sprawie melonów należy oddzielić od zasad w sprawie innych produktów na mocy rozporządzenia (WE) nr 1093/97. Zasady te powinny zostać ponownie sformułowane, a załącznik I do rozporządzenia (WE) nr 1093/97 powinien zostać skreślony. W tym celu, a także do celów zachowania przejrzystości na rynku światowym należy uwzględnić normy dla melonów zalecane przez Grupę Roboczą ds. Normalizacji Produktów Łatwo Psujących Się i Rozwoju Jakości Europejskiej Komisji Gospodarczej Narodów Zjednoczonych (EKG NZ). Norma ta została ostatnio zmieniona w celu rozróżnienia minimalnych kryteriów dojrzałości dla melonów rodzaju Charentais i innych rodzajów melonów.
- (3) Stosowanie tych norm powinno doprowadzić do usunięcia z rynku produktów o niezadawalającej jakości, podniesienia jakości produkcji do poziomu wymagań konsumentów oraz ułatwienia handlu opartego na uczciwej konkurencji, a tym samym pomóc w poprawie rentowności.
- (4) Normy stosowane są na wszystkich etapach obrotu. Na pewien stopień pogorszenia jakości produktów mogą mieć wpływ takie czynniki, jak transport na duże odległości, składowanie przez określony czas oraz różne procesy, którym poddawane są produkty podatne na procesy biologiczne i z natury łatwo się psujące. Tego rodzaju pogorszenie jakości należy brać pod uwagę przy stosowaniu norm na etapach obrotu po wysyłce.

¹ Dz.U. L 297 z 21.11.1996, str. 1.

² Dz.U. L 129 z 11.5.2001, str. 3.

³ Dz.U. L 158 z 17.6.1997, str. 21.

⁴ Dz.U. L 103 z 27.4.2000, str. 21.

- (5) Art. 3 ust. 3 lit. c) rozporządzenia (WE) nr 2200/96 przewiduje możliwość odstępstwa od norm obowiązujących w odniesieniu do owoców i warzyw produkowanych w danym regionie, sprzedawanych w tym regionie detalicznie dla ustalonego, tradycyjnego spożycia lokalnego. Niektóre odmiany melonów produkowane w Hiszpanii i Portugalii tradycyjnie sprzedaje się w regionie ich produkcji luzem, tj. po załadowaniu bezpośrednio na środki transportu lub przedział środków transportu. Ta praktyka handlowa podlegała rozporządzeniom Komisji (WE) nr 1332/97⁵ oraz (WE) nr 1438/97⁶ wprowadzającym odstępstwa, odpowiednio dla Portugalii i Hiszpanii, od norm handlowych w odniesieniu do melonów. Dla jasności i uproszczenia, odstępstwa te należy włączyć do niniejszego rozporządzenia, a rozporządzenia (WE) nr 1332/97 i (WE) nr 1438/97 należy uchylić.
- (6) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Świeżych Owoców i Warzyw,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Norma jakości dla melonów, objętych kodem CN 0807 19 00, jest zamieszczona w Załączniku.

Normę tę stosuje się na wszystkich etapach obrotu na warunkach ustanowionych w rozporządzeniu (WE) nr 2200/96.

Jednakże na etapach następujących po wysyłce, produkty mogą wykazywać nieznaczny brak świeżości i jędrności w porównaniu z wymaganiami tej normy, a także nieznaczne pogorszenie ze względu na procesy w nich zachodzące i skłonności do psucia się.

Artykuł 2

Nie naruszając przepisów niniejszego rozporządzenia, następujące melony można sprzedawać detalicznie luzem, w regionie ich produkcji w danym Państwie Członkowskim:

- a) melony produkowane w Portugalii z wyjątkiem rodzaju Charentais, Ogen i Galia,
- b) melony o podłużnym kształcie produkowane w Hiszpanii.

Dokument, lub, gdzie stosowne, powiadomienie określone w art. 5 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 2200/96 towarzyszące każdej przesyłce musi zawierać, poza innymi wymaganymi informacjami, następujące oznaczenie: „Tylko do sprzedaży detalicznej w... (regionie produkcji)”.

Artykuł 3

W rozporządzeniu (WE) nr 1093/97 wprowadza się następujące zmiany:

1. W tytule skreśla się wyrazy „melonów i”.

⁵ Dz.U. L 183 z 11.7.1997, str. 6.

⁶ Dz.U. L 196 z 24.7.1997, str. 64.

2. W art. 1 ust. 1 otrzymuje brzmienie:

„1. Normą jakości dla arbułów, objętych kodem CN 0807 11 00, jest norma podana w Załączniku.”

3. Skreśla się załącznik I.

4. W załączniku II tytuł otrzymuje brzmienie: „Załącznik”.

Artykuł 4

Rozporządzenia (WE) nr 1332/97 i (WE) nr 1438/97 tracą moc.

Odniesienia do uchylonych rozporządzeń należy traktować jako odniesienia do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 5

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 stycznia 2002 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 7 sierpnia 2001 r.

W imieniu Komisji

Franz FISCHLER

Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK

NORMA DLA MELONÓW

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do odmian melonów uprawianych z *Cucumis melo* L., dostarczanych konsumentowi w stanie świeżym, z wyłączeniem melonów przeznaczonych do przetwórstwa przemysłowego.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymagań jakości dla melonów, po przygotowaniu i opakowaniu.

A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach, z zastrzeżeniem szczególnych przepisów dla każdej klasy i dopuszczalnej tolerancji, melony muszą:

- być całe⁷,
- być w dobrym stanie; wyłączając produkt zaczynający gnić lub psuć się w taki sposób, że nie nadaje się do spożycia,
- być czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych ciał obcych,
- mieć świeży wygląd,
- być praktycznie wolne od szkodników,
- być praktycznie wolne od szkód wyrządzonych przez szkodniki,
- być twarde,
- być wolne od nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej,
- być wolne od obcego zapachu i/lub smaku.

Melony muszą być wystarczająco rozwinięte i wykazywać zadowalającą dojrzałość⁸.

Rozwój i stan melonów muszą być takie, aby umożliwiały im:

- wytrzymanie transportu i przeładunku oraz

⁷ Jednakże nie uznaje się za wadę małych, zamkniętych zadrapań spowodowanych przez automatyczny pomiar wskaźnika refraktometrycznego.

⁸ Wskaźnik refraktometryczny miąższu musi być równy lub większy od 10° Brix dla melonów Charentais i 8° Brix dla pozostałych melonów w czasie pomiaru w środkowym punkcie miąższu owocu w przekroju poprzecznym.

- przybycie w zadowalającym stanie do miejsca przeznaczenia.

B. Klasyfikacja

Melony kwalifikuje się w dwóch, zdefiniowanych poniżej, klasach:

(i) *Klasa I*

Melony w tej klasie muszą być dobrej jakości. Muszą być charakterystyczne dla swojej odmiany lub rodzaju handlowego.

Dopuszcza się jednakże następujące nieznaczne wady pod warunkiem, że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, utrzymywanie jakości oraz prezentację w opakowaniu

- nieznaczne wady dotyczące kształtu,
- nieznaczne wady zabarwienia (nie uznaje się za wadę jasnego zabarwienia skórki tej części owocu, która dotykała ziemi w okresie wzrostu),
- nieznaczne skazy w skórce, spowodowane wycieraniem produktu lub przeładunkiem,
- nieznaczne zamknięte pęknięcia dookoła szypułki, o długości mniejszej niż 2 cm, niesięgające miąższu.

W owocach zbieranych razem z łodygą, łodyga jest krótsza niż 2 cm.

(ii) *Klasa II*

Do tej klasy zalicza się melony, które nie kwalifikują się do włączenia do klasy I, ale spełniają minimalne wymogi określone wyżej.

Można dopuścić następujące nieznaczne wady pod warunkiem, że melony zachowują swoje zasadnicze cechy charakterystyczne co do jakości i trwałości oraz prezentacji:

- wady kształtu,
- wady ubarwienia (nie uznaje się za wadę jasnego zabarwienia skórki tej części owocu, która dotykała ziemi w okresie wzrostu),
- nieznaczne otarcia,
- nieznaczne pęknięcia lub głębokie zadrapania, które nie mają wpływu na miąższ owocu i pozostają suche,
- nieznaczne skazy w skórce z powodu obtarcia lub przenoszenia.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość określona jest na podstawie masy jednostki produktu lub na podstawie jego średnicy przekroju poprzecznego.

Wielkości minimalne są następujące:

Klasyfikacja według masy:

- melony rodzaju Charentais, Ogen i Galia 250 g
- pozostałe melony: 300 g

Klasyfikacja według średnicy:

- melony rodzaju Charentais, Ogen i Galia 7,5 cm
- pozostałe melony: 8,0 cm

W przypadku, gdy wielkość jest wyrażona jako funkcja masy, największy melon nie może ważyć 50% (30% dla melonów typu Charentais) więcej niż najmniejszy.

W przypadku, gdy wielkość jest wyrażona jako funkcja średnicy, średnica największego melona nie może wynosić 20% (10% dla melonów typu Charentais) więcej niż średnica najmniejszego.

Klasyfikacja według wielkości obowiązkowa jest w obu klasach.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Tolerancje w odniesieniu do jakości i wielkości dopuszczalne są w każdym opakowaniu dla produktów niespełniających wymogów klasy wykazanej.

A. Tolerancje dotyczące jakości

(i) Klasa I

10% liczby lub masy melonów niespełniających wymogów dla tej klasy, ale spełniających wymogi klasy II lub, wyjątkowo, mieszczących się w przedziale tolerancji dla tej klasy.

(ii) Klasa II

10% liczby lub masy melonów niespełniających ani wymogów dla tej klasy, ani też wymogów minimalnych, z wyjątkiem produktów zaczynających gnić lub z innym pogorszeniem jakości powodującym ich nieprzydatność do spożycia.

B. Tolerancje wielkości

Dla wszystkich klas: 10% liczby lub masy melonów większych lub mniejszych niż określone.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI

A. **Jednorodność**

Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i zawierać tylko melony tego samego pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości i wielkości oraz, które osiągnęły wyraźnie ten sam stopień rozwoju i dojrzałości oraz mają wyraźnie to samo zabarwienie.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. **Opakowanie**

Melony muszą być pakowane w taki sposób, aby produkt był odpowiednio chroniony.

Materiały użyte wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste oraz o takiej jakości, która pozwala na uniknięcie spowodowania jakiegokolwiek zewnętrznego lub wewnętrznego uszkodzenia produktów. Dopuszcza się stosowanie materiałów, w szczególności papieru lub pieczętek, zawierających specyfikację handlową pod warunkiem, że druk lub etykietowanie zostały wykonane przy użyciu nietoksycznego tuszu lub kleju.

Opakowania muszą być wolne od jakichkolwiek ciał obcych.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE OZNAKOWANIA

Każde opakowanie musi nosić następujące dane szczegółowe zamieszczone po tej samej stronie, oznakowane w sposób czytelny i trwały oraz widoczny z zewnątrz:

A. **Identyfikacja**

Pakujący i/lub wysyłający: nazwa (nazwisko) i adres lub urzędowo wydane bądź zatwierdzone oznaczenie kodowe. Jednakże w przypadku, gdy stosuje się oznaczenie kodowe, w bezpośredniej bliskości kodu powinno się znajdować odniesienie „pakujący” i/lub „wysyłający” (lub równoważne skróty).

B. **Rodzaj produktu**

- „Melony”, jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz.
- Nazwa odmiany lub rodzaju handlowego (np. Charentais).

C. **Pochodzenie produktu**

Kraj pochodzenia oraz, fakultatywnie, krajową, regionalną lub lokalną nazwę miejsca.

D. Specyfikacje handlowe

- Klasa.
- Wielkość wyrażona jako masa minimalna i maksymalna lub średnica minimalna i maksymalna..
- Liczba sztuk (nieobowiązkowo).
- Minimalna zawartość cukru mierzona refraktometrem i wyrażona w stopniach Brix'a (nieobowiązkowo).

E. Oznakowanie kontroli urzędowej (fakultatywnie).

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 2377/99

z dnia 9 listopada 1999 r.

ustanawiające normę handlową dla szparagów

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Komisji (WE) nr 2200/96 z dnia 28 października 1996 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku owoców i warzyw¹, ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1257/1999², w szczególności jego art. 2 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje

- 1) szparagi znajdują się wśród produktów wymienionych w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 2200/96, dla których należy przyjąć normy. W rozporządzeniu Komisji (EWG) nr 454/92 z dnia 26 lutego 1992 r. ustanawiającym normy jakości dla szparagów³, zmienionym rozporządzeniem (WE) nr 888/97⁴, należy wprowadzić kilka zmian. W celu zapewnienia jasności prawnej, rozporządzenie (EWG) nr 454/92 powinno zostać uchylone, a zasady o których mowa przeredagowane. W tym celu, a także w interesie zachowania przejrzystości na rynku światowym należy uwzględnić normy dla szparagów zalecane przez Grupę Roboczą ds. Normalizacji Produktów Łatwo Psujących się i Rozwoju Jakości Europejskiej Komisji Gospodarczej Narodów Zjednoczonych (EKG /ONZ);
- 2) należy uprościć system klasyfikacji szparagów według wielkości tak, by odpowiadał on zmianom zachodzącym w uprawie i warunkach sprzedaży, w szczególności w odniesieniu do wymogów handlu hurtowego i konsumentów. Uproszczenie to obejmuje usunięcie przepisów ustalających maksymalną długość pędów, złagodzenie wymagań dotyczących średnicy pędów w tabeli wielkości szparagów oraz obniżenie minimalnej dopuszczalnej średnicy pędów szparagów zielonych i fioletowo-zielonych do 3 mm. Zmiany te umożliwią obrót cienkimi zielonymi szparagami i szparagami „triguero” na tych samych warunkach, co pozostałymi odmianami szparagów;
- 3) skutkiem zastosowania tych norm powinno być usunięcie z rynku produktów o niedostatecznej jakości, dostosowanie produkcji do wymagań konsumentów, ułatwienie stosunków handlowych opartych na uczciwej konkurencji i tym samym poprawa opłacalności produkcji;
- 4) normy stosuje się na wszystkich etapach obrotu. Przewóz na duże odległości, składowanie przez pewien okres czasu i różne czynności przeładunkowe, jakim poddawany jest produkt, mogą powodować pogorszenie jego jakości ze względu na

¹ Dz.U. L 297 z 21.11.1996, str. 1.

² Dz.U. L 160 z 26.06.1999, str. 80.

³ Dz.U. L 52 z 27.02.1992, str. 29.

⁴ Dz.U. L 126 z 17.05.1997, str. 11.

biologiczny rozwój produktu lub jego ograniczoną trwałość. Tego rodzaju pogorszenie jakości należy brać pod uwagę przy stosowaniu norm na wszystkich etapach obrotu od chwili jego wysyłki. Ponieważ produkty klasy „Ekstra” muszą być szczególnie starannie sortowane i pakowane, w ich przypadku należy uwzględnić jedynie ewentualną utratę świeżości i jędrności;

- 5) środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Świeżych Owoców i Warzyw,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Normy handlowe dla szparagów objętych kodem CN 0709 20 00 są zgodne z normami wymienionymi w Załączniku.

Normy te obowiązują na wszystkich etapach obrotu, zgodnie z warunkami określonymi w rozporządzeniu (WE) nr 2200/96.

Jednakże, na etapach następujących po wysyłce, produkty mogą wykazywać, w porównaniu z przepisami normy:

- niewielki ubytek świeżości i jędrności,
- dla produktów w klasach niższych niż „Ekstra”, niewielkie pogorszenie wyglądu spowodowane ich rozwojem i skłonnością do psucia się.

Artykuł 2

Rozporządzenie (EWG) nr 454/92 niniejszym traci moc.

Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie siódmego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskim*.

Rozporządzenie stosuje się od dnia 1 stycznia 2000 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 9 listopada 1999 r.

W imieniu Komisji

Franz FISCHLER

Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK

NORMA JAKOŚCI DLA SZPARAGÓW

I. OKREŚLENIE PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do pędów odmian (cultivar) wyhodowanych z *Asparagus officinalis* L., które mają być dostarczone konsumentom świeże, z wyłączeniem szparagów przeznaczonych do przetwórstwa przemysłowego.

Pędy szparagów klasyfikowane są do czterech grup według ich barwy:

1. szparagi białe,
2. szparagi fioletowe o główce koloru od różowego do fioletowego i części będącej pędem koloru białego,
3. szparagi fioletowo-zielone, które są częściowo fioletowe a częściowo zielone,
4. szparagi zielone posiadające zieloną główkę i większą część pędu.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

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

A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach, z zastrzeżeniem przepisów szczególnych dla każdej klasy oraz dopuszczalnej tolerancji, pędy muszą:

- być nieuszkodzone;
- być w dobrym stanie; niedopuszczalny jest produkt zaczynający gnić lub psuć się w sposób wykluczający jego przydatność do spożycia;
- być wolne od uszkodzeń spowodowanych nieodpowiednim myciem (pędy mogą być myte, lecz nie namaczane);
- być czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych;
- wyglądać i pachnieć świeżo;
- być praktycznie wolne od szkodników;
- być praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki;
- być praktycznie wolne od stłuczeń;
- być wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, tzn. odpowiednio

osuszone jeśli były myte bądź schładzane zimną wodą;

- wolne od obcych zapachów i/lub smaków.

Cięcie u podstawy pędu powinno być w miarę możliwości czyste.

Ponadto poszczególne pędy nie mogą być puste w środku, popękane, obrane ani połamane. Dopuszczalne są jednak niewielkie pęknięcia, jakie mogą się ujawnić po zbiorze, pod warunkiem, że nie przekraczają one granic określonych w części IV A: „Tolerancje dotyczące jakości”.

Stan szparagów powinien być taki, aby mogły one:

- wytrzymać transport i przeładunek; oraz
- dotrzeć do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

B. **Klasyfikacja**

Szparagi dzieli się na trzy klasy jakości określone poniżej:

(i) *Klasa „Ekstra”*

Szparagi w tej klasie muszą być najwyższej jakości, bardzo dobrze uformowane i praktycznie proste. Zgodnie z cechami charakterystycznymi dla danej odmiany, ich główki muszą być bardzo zwarte.

Dopuszcza się jedynie bardzo niewielkie ślady rdzy na pędach; które można usunąć w trakcie normalnego obierania przez konsumenta.

Dla szparagów odmiany białej, zarówno główki jak i pędy muszą być białe; na pędach dopuszcza się jedynie słaby różowy odcień.

Szparagi odmiany zielonej muszą być zielone w całości.

W tej klasie nie dopuszcza się żadnych oznak zdrewnienia pędów.

Cięcie u podstawy pędu musi być jak najbardziej prostopadłe do osi. W celu poprawy konfekcjonowania, w przypadku szparagów w pęczkach, dopuszcza się lekko skośne cięcie w szparagach położonych w warstwie zewnętrznej, pod warunkiem, że skos nie przekracza 1 cm.

(ii) *Klasa I*

Szparagi w tej klasie powinny być dobrej jakości i dobrze uformowane. Pędy mogą być lekko skrzywione. Zgodnie z cechami charakterystycznymi dla danej odmiany, ich główki powinny być zwarte.

Dopuszcza się niewielkie ślady rdzy na pędach, które można usunąć w trakcie normalnego obierania przez konsumenta.

W przypadku szparagów odmiany białej zarówno główki jak i pędy mogą mieć słaby różowy odcień.

W przypadku szparagów zielonych przynajmniej 80% długości pędu musi mieć barwę zieloną.

W odmianie szparagów białych niedopuszczalne są pędy zdrewniałe. W przypadku pozostałych odmian, dopuszcza się ślady zdrewnienia w dolnej części pędu, pod warunkiem, że zdrewnienie znika w trakcie normalnego obierania przez konsumenta.

Cięcie u dołu pędu musi być jak najbardziej prostopadłe do osi.

(iii) *Klasa II*

Do tej klasy zalicza się szparagi nie kwalifikujące się do żadnej z wyżej wymienionych klas lecz spełniające wymagania minimalne określone powyżej.

W porównaniu z klasą I, pędy mogą być gorzej uformowane, bardziej zakrzywione i, zgodnie z cechami charakterystycznymi dla danej odmiany, ich główki mogą być lekko rozwarte.

Dopuszcza się niewielkie ślady rdzy na pędach usuwalne w trakcie normalnego obierania przez konsumenta.

Główki szparagów odmiany białej mogą mieć przebarwienia, w tym przebarwienia o odcieniu zielonym.

Główki szparagów odmiany fioletowej mogą mieć lekko zielonkawy odcień.

W przypadku szparagów zielonych, przynajmniej 60% długości pędu musi mieć barwę zieloną.

Pędy mogą być lekko zdrewniałe.

Cięcie u dołu pędu może być lekko ukośne.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE KLASYFIKACJI WEDŁUG DŁUGOŚCI LUB WAGI

Wielkość ustala się na podstawie długości i średnicy pędów.

A. **Klasyfikacja według długości**

Długość pędów winna wynosić:

- ponad 17 cm w przypadku szparagów długich,
- 12-17 cm w przypadku szparagów krótkich,

- ponad 12 cm dla szparagów Klasy II ułożonych w opakowaniu, lecz nie wiązanych w pęczki,
- poniżej 12 cm dla główek szparagów.

Maksymalna dopuszczalna długość pędów szparagów białych i fioletowych wynosi 22 cm a dla szparagów zielonych i fioletowo - zielonych 27 cm.

Maksymalna dopuszczalna różnica długości pędów pakowanych w ściśle związanych pęczkach nie może przekraczać 5 cm.

B. Klasyfikacja według średnicy

Średnicę pędu mierzy się w połowie jego długości.

Minimalne średnice i rozmiary wynoszą:

Szparagi białe i fioletowe

Klasa	Minimalna średnica	Jednolitość
Ekstra	12 mm	Maksymalna różnica średnicy między najgrubszym a najcieńszym pędem w tym samym opakowaniu lub pęczku nie może przekraczać 8 mm
I	10 mm	Maksymalna różnica średnicy między najgrubszym a najcieńszym pędem w tym samym opakowaniu lub pęczku nie może przekraczać 10 mm
II	8 mm	Brak wymagań dotyczących jednolitości

Szparagi fioletowo - zielone i zielone

Klasa	Minimalna średnica	Jednolitość
Ekstra i I	3 mm	Maksymalna różnica średnicy między najgrubszym a najcieńszym pędem w tym samym opakowaniu lub pęczku nie może przekraczać 8 mm
II	3 mm	Brak wymagań dotyczących jednolitości

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

W każdej jednostce opakowania dopuszcza się następujące tolerancje dla produktów nie spełniających wymagań ustalonych dla danej klasy:

A. Tolerancje dotyczące jakości

(i) Klasa „Ekstra”

Do 5% ilości lub wagi pędów mogą stanowić pędy, które nie spełniają wymagań tej klasy, lecz są zgodne z wymaganiami dla klasy I lub, w wyjątkowych

przypadkach, mieszczą się w granicach tolerancji dla tej klasy, bądź pędy mające niewielkie niezabliźnione pęknięcia pojawiające się po zbiorze.

(ii) *Klasa I*

Do 10% ilości lub wagi pędów mogą stanowić pędy, które nie spełniają wymagań tej klasy, lecz są zgodne z wymaganiami dla klasy II lub, w wyjątkowych przypadkach, mieszczą się w granicach tolerancji dla tej klasy, bądź pędy mające niewielkie niezabliźnione pęknięcia pojawiające się po zbiorze.

(iii) *Klasa II*

Do 10% wagi ilości lub wagi pędów mogą stanowić pędy nie spełniające ani wymagań tej klasy ani wymagań minimalnych, z wyłączeniem pędów naruszonych przez gnicie lub inny rodzaj zepsucia, które czyni je niezdatnymi do spożycia. Ponadto, oprócz tolerancji przekraczającej 10%, kolejne 10% ilości lub wagi pędów może przypadać na pędy puste w środku bądź pędy z oznakami bardzo niewielkich pęknięć spowodowanych myciem.

W żadnym wypadku w opakowaniu lub pęczku nie może znajdować się więcej niż 15% pędów pustych w środku.

B. Tolerancje dotyczące wielkości

W odniesieniu do wszystkich klas, do 10% ilości bądź wagi mogą stanowić pędy nie spełniające wymagań danej klasy wielkości przy maksymalnym odchyleniu nieprzekraczającym 1 cm długości i 2 mm średnicy.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE KONFEKCJONOWANIA

A. Jednorodność

Zawartość każdego opakowania zbiorczego, opakowania jednostkowego bądź pęczka w tym samym opakowaniu zbiorczym powinna być jednolita; mogą się tam znajdować jedynie pędy tej samej odmiany, pochodzenia, barwy i rozmiaru (w przypadku, gdy wymagana jest klasyfikacja pod względem długości).

Niemniej jednak, w odniesieniu do barwy, dopuszczalne są pędy innych odmian, przy zachowaniu poniższych warunków:

- szparagi białe: do 10% ilości lub wagi szparagów fioletowych w klasach „Ekstra” i „I” oraz do 15% w klasie II,
- szparagi fioletowe, zielone i fioletowo-zielone: do 10% ilości lub wagi szparagów z innej grupy kolorystycznej.

W przypadku klasy II, dopuszczalne jest mieszanie szparagów białych i fioletowych pod warunkiem odpowiedniego oznakowania.

Widoczna część zawartości każdego opakowania zbiorczego lub jednostkowego,

lub pęczka musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. Konfekcjonowanie

(i) w ściśle związanych pęczkach

Pędy znajdujące się na zewnątrz każdego pęczka muszą odpowiadać wyglądem i średnicą przeciętnym pędom z całego pęczka.

W klasie „Ekstra”, pędy szparagów powiązane w pęczki muszą mieć identyczną długość.

Pęczki muszą być równo rozmieszczone w opakowaniu; każdy pęczek być owinięty papierem w celu zabezpieczenia.

Wszystkie pęczki w danym opakowaniu muszą mieć tą samą wagę i długość.

(ii) w opakowaniach jednostkowych lub ułożone w opakowaniu, ale nie związane.

C. PAKOWANIE

Szparagi muszą być pakowane w sposób zapewniający odpowiednią ochronę produktu.

Materiały zastosowane wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, aby zapobiegały jakimkolwiek uszkodzeniom zewnętrznym lub wewnętrznym produktu. Użycie materiałów, w szczególności papieru bądź etykiet zawierających specyfikacje handlowe jest dozwolone, o ile nadruki bądź etykiety zostały wykonane przy użyciu nietoksycznych farb drukarskich lub klejów.

Opakowania nie mogą zawierać żadnych ciał obcych.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE OZNAKOWANIA

Na każdym opakowaniu należy umieścić następujące dane szczegółowe, złożone z grup liter umieszczonych po tej samej stronie, naniesione w sposób czytelny, trwałe oraz widoczny z zewnątrz.

A. Identyfikacja

Pakujący i/lub wysyłający: Nazwa i adres albo urzędowo wystawiony lub zatwierdzony kod; jednakże w przypadku kodu, odnośnik „pakujący i wysyłający” (lub równorzędny skrót) musi być podany w ścisłym powiązaniu z tym znakiem firmowym.

B. Charakter produktu

„Szparagi”, następnie oznaczenie „białe”, „fioletowe”, „zielone” bądź „fioletowo-zielone”, jeśli zawartość opakowania nie jest widoczna z zewnątrz; w razie potrzeby można dodać określenie „krótkie,” „główki,” lub „mieszane białe i fioletowe”.

C. Pochodzenie produktu

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

D. Charakterystyka jakości handlowej

- Klasa
- Klasa wielkości wyrażona:
 - a) w przypadku szparagów podlegających zasadom jednorodności, przez podanie maksymalnej i minimalnej średnicy
 - b) w przypadku szparagów nie podlegających zasadzie jednorodności, przez podanie minimalnej średnicy, w połączeniu ze średnicą maksymalną bądź wyrazami „i więcej”.
- W przypadku szparagów pakowanych w wiązki lub opakowania jednostkowe, liczba wiązek lub liczba opakowań jednostkowych.

E. Znak kontroli urzędowej (nieobowiązkowo).

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 2201/96

z dnia 28 października 1996 r.

w sprawie wspólnej organizacji rynków przetworów owocowych i warzywnych

RADA UNII EUROPEJSKIEJ,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą, w szczególności jego art. 42 i 43,

uwzględniając wniosek Komisji¹,

uwzględniając opinię Parlamentu Europejskiego²,

uwzględniając opinię Komitetu Ekonomiczno - Społecznego³,

a także mając na uwadze, co następuje:

- 1) w ogólnie pojętym sektorze owocowo-warzywnym zachodzą różne zmiany, które Komisja musi brać pod uwagę przy reorientacji podstawowych reguł organizacji rynku w tym sektorze; w odniesieniu do niektórych przetworów należy także uwzględnić sytuację na rynku międzynarodowym; z uwagi na liczne zmiany, jakim podlegała wspólna organizacja rynku owoców i warzyw od czasu jej początkowego przyjęcia, należy, ze względu na przejrzystość, przyjąć nowe rozporządzenie;
- 2) niektóre przetwory mają szczególne znaczenie dla śródziemnomorskich regionów Wspólnoty, w których ceny produkcji są znacznie wyższe niż w państwach trzecich; system pomocy produkcyjnej oparty na podpisywaniu umów gwarantujących regularne dostawy dla przemysłu w zamian za płacone producentom ceny minimalnej, jaka była stosowana w przeszłości, przetrwał próbę czasu i powinien być kontynuowany; jednakże, podobnie jak w odniesieniu do świeżych produktów, rola organizacji producentów powinna zostać wzmocniona, aby zagwarantować producentom większą koncentrację podaży, zarządzanie podażą w sposób bardziej racjonalny i wreszcie, aby ułatwić monitorowanie przestrzegania ceny minimalnej;
- 3) ze względu na powiązania istniejące między cenami produktów przeznaczonych do spożycia w postaci świeżej i cenami produktów przeznaczonych do przetworzenia, należy postanowić, że cena minimalna płacona producentom musi być ustalana przy uwzględnieniu wahań ceny rynkowej w sektorze owocowo-warzywnym, oraz potrzeby utrzymania właściwej równowagi między różnymi rynkami zbytu dla produktów świeżych;
- 4) kwota pomocy musi kompensować różnicę między cenami płaconymi producentom we

¹ Dz.U. nr C 52 z 21.02.1996, str. 23.

² Dz.U. nr C 96 z 1.04.1996, str. 276.

³ Dz.U. nr C 82 z 19.03.1996, str. 30.

Wspólnocie a cenami płaconymi w państwach trzecich; dlatego też musi zostać ustanowiona podstawa obliczeń uwzględniająca tę różnicę oraz wpływ zmian ceny minimalnej, bez uszczerbku dla stosowania niektórych czynników technicznych;

- 5) ze względu na szeroką dostępność surowców i elastyczność potencjału przetwórczego, przyznawanie pomocy produkcyjnej może w niektórych przypadkach prowadzić do znacznego wzrostu produkcji; aby uniknąć trudności związanych ze zbytem, jakie mogą z takiego wzrostu wyniknąć, powinny zostać ustanowione ograniczenia odnośnie przyznawania pomocy, albo w postaci gwarantowanego progu albo systemu kwot, zależnie od produktu;
- 6) z uwagi na przeszłe doświadczenia dotyczące przetworów na bazie pomidorów należy przyjąć system elastyczny, ukierunkowany na wzrost dynamiki przedsiębiorstw i konkurencyjności przemysłu wspólnotowego; należy ustalić kwoty na grupę produktów oraz Państwo Członkowskie na zasadzie stawki ryczałtowej przez pierwsze dwa lata wprowadzania nowego systemu; kwota pomocy na koncentraty i ich pochodne musi ulec obniżeniu, aby zrekompensować zwiększone wydatki wynikające ze zwiększenia kwot na koncentraty pomidorowe i inne produkty w stosunku do starego systemu;
- 7) sektor suszonych winogron charakteryzuje się pewnymi specjalnymi cechami, które doprowadziły do wprowadzenia systemu pomocy dla wyspecjalizowanych obszarów; system ten, wraz z systemem maksymalnej gwarantowanej powierzchni, mającym zapobiec nieproporcjonalnemu rozwojowi uprawy winogron do produkcji suszonych winogron, należy zachować w takiej formie jak w przeszłości w tym samym rozporządzeniu;
- 8) trwają programy przesadzania w celu zwalczania filoksery winiec; aby uniknąć przerwania tej operacji w chwili, kiedy duże obszary nadal czekają na przesadzenie, należy kontynuować system pomocy dla tych producentów, którzy przesadzają swoje winnice, aby zwalczać filokserę winiec;
- 9) aby ułatwić zbyt przetworów i lepiej dostosować ich jakość do popytu na rynku powinna zostać przewidziana możliwość ustanowienia norm;
- 10) dla sektorów suszonych winogron i suszonych fig system przechowywania podczas przewozu, ograniczony do pewnej ilości suszonych winogron, należy zachować bez uszczerbku dla niektórych zmian; poziomy cen zakupu powinny zostać ustalone dla tych dwóch produktów uwzględniając cechy charakterystyczne każdego z nich;
- 11) powinna być przewidziana możliwość wprowadzania szczególnych środków korzystnych dla niektórych sektorów stojących wobec międzynarodowej konkurencji, jeśli ich produkcja ma znaczną wagę na poziomie lokalnym lub regionalnym; takie środki muszą zawierać ulepszenia strukturalne ukierunkowane na podniesienie konkurencyjności i wspieranie wykorzystania przedmiotowych produktów; w okresie przejściowym należy zapewnić pomoc w postaci ryczałtu za obszar, na którym obecnie uprawia się szparagi przeznaczone do przetworzenia, mając na uwadze kondycję branży;

- 12) w rozporządzeniu (WE) nr 3290/94⁴ Rada przyjęła dostosowania i regulacje przejściowe wymagane w sektorze rolnym dla wprowadzenia w życie porozumień przyjętych w kontekście Rundy Urugwajskiej wielostronnych negocjacji handlowych, w szczególności nowe regulacje handlowe z państwami trzecimi w sektorze przetworów owocowych i warzywnych; przepisy załącznika XIV do rozporządzenia (WE) nr 3290/94 powinny zostać dodane do niniejszego rozporządzenia; jednakże, dla uproszczenia, powinno zostać wprowadzone odwołanie do Komisji dysponującej uprawnieniami w zakresie wprowadzania niektórych przepisów technicznych dotyczących ewentualnych deficytów cukru;
- 13) przyznanie pewnej pomocy mogłoby mieć niekorzystny wpływ na działanie jednolitego rynku; w związku z tym postanowienia Traktatu, według których pomoc przyznawana przez Państwa Członkowskie może podlegać kontroli, a pomoc, która jest niezgodna ze wspólnym rynkiem może być zakazana, powinny zostać rozszerzone w taki sposób, aby obejmowały sektor określony w niniejszym rozporządzeniu;
- 14) rozporządzenie Rady (WE) nr 2200/96 z dnia 28 października 1996 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku owoców i warzyw⁵ powinno być stosowane do sektora przetworów owocowych i warzywnych, aby uniknąć dublowania norm i organów monitorujących; należy zapewnić sankcje gwarantujące jednolite stosowanie nowego systemu w całej Wspólnocie;
- 15) wspólna organizacja rynków przetworów owocowych i warzywnych musi jednocześnie we właściwy sposób uwzględniać cele wymienione w art. 39 i 110 Traktatu;
- 16) w celu ułatwienia wykonania przepisów niniejszego rozporządzenia należy ustalić procedurę dotyczącą ścisłej współpracy między Państwami Członkowskimi i Komisją za pośrednictwem komitetu zarządzającego,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

1. Niniejsze rozporządzenie ustanawia wspólną organizację rynków przetworów owocowych i warzywnych.

2. Wspólna organizacja obejmuje następujące produkty:

Kod CN	Wyszczególnienie
a) ex 0710	Warzywa (niegotowane lub gotowane na parze albo w wodzie) mrożone za wyjątkiem kukurydzy cukrowej z podpozycji 0710 40 00, oliwek z podpozycji 0710 80 10 i owoców z rodzaju <i>Capsicum</i> lub z rodzaju <i>Pimenta</i> z podpozycji 0710 80 59

⁴ Dz.U. nr L 349 z 31.12.1994, str. 105. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1193/96 (Dz.U. nr L 161 z 29.06.1996, str. 1).

⁵ Dz.U. nr L 297 z 21.11.1996, str. 1.

Kod CN	Wyszczególnienie
ex 0711	Warzywa zakonserwowane tymczasowo (na przykład w gazowym ditlenku siarki, w solance, w wodzie siarkowej lub w innych roztworach konserwujących), ale nienadające się w tym stanie do bezpośredniego spożycia, za wyjątkiem oliwek z podpozycji 0711 20, owoców z rodzaju <i>Capsicum</i> lub z rodzaju <i>Pimenta</i> z podpozycji 0711 90 10 oraz kukurydzy cukrowej z podpozycji 0711 90 30
ex 0712	Warzywa suszone, całe, cięte w kawałki, w plasterkach, łamane lub w proszku, ale dalej nieprzetworzone, za wyjątkiem ziemniaków odwadnianych w procesie sztucznego suszenia termicznego i nienadających się do spożycia przez ludzi objętych podpozycją ex 0712 90 05, kukurydzy cukrowej objętej podpozycjami ex 0712 90 11 i 0712 90 19 oraz oliwek objętych podpozycją ex 0712 90 90
0804 20 90	Figi suszone
0806 20	Winogrona suszone
ex 0811	Owoce i orzechy, niegotowane lub gotowane na parze albo w wodzie, mrożone, niezawierające dodatku cukru lub innego środka słodzącego, za wyjątkiem bananów mrożonych objętych podpozycją ex 0811 90 95
ex 0812	Owoce i orzechy zakonserwowane tymczasowo (na przykład gazowym ditlenkiem siarki, w solance, w wodzie siarkowej lub w innych roztworach konserwujących), ale nienadające się w tym stanie do bezpośredniego spożycia, za wyjątkiem bananów zakonserwowanych tymczasowo objętych podpozycją ex 0812 90 95
ex 0813	Owoce, suszone, inne niż z pozycji od 0801 do 0806; mieszanki orzechów lub suszonych owoców objętych niniejszym działem, z wyłączeniem mieszanek wyłącznie z orzechów z pozycji 0801 i 0802 objętych podpozycjami 0813 50 31 i 0813 50 39
0814 00 00	Skórki owoców cytrusowych i melonów (włącznie z arbuzami), świeże, mrożone, suszone lub zakonserwowane tymczasowo w solance, w wodzie siarkowej lub w innych roztworach konserwujących
0904 20 10	Słodka papryka suszona, nierozgniatana ani niemielona
b) ex 0811	Owoce i orzechy, niegotowane lub gotowane na parze lub w wodzie, mrożone, zawierające dodatek cukru lub innego środka słodzącego
ex 1302 20	Substancje pektynowe i pektyniany
ex 2001	Warzywa, owoce, orzechy i inne jadalne części roślin, przetworzone lub zakonserwowane za pomocą octu lub kwasu octowego, za wyjątkiem: - Owoców z rodzaju <i>Capsicum</i> innych niż słodka papryka lub pieprz angielski z podpozycji 2001 90 20

Kod CN	Wyszczególnienie
	<ul style="list-style-type: none"> - Słodkiej kukurydzy (<i>Zea mays var. saccharata</i>) z podpozycji 2001 90 30 - Ignamów, słodkich ziemniaków i podobnych jadalnych części roślin, zawierających w masie 5% lub więcej skrobi, z podpozycji 2001 90 40 - Rdzeni palmowych z podpozycji 2001 90 60 - Oliwek z podpozycji 2001 90 65 - Liści winorośli, pędów chmielu i podobnych innych jadalnych części roślin objętych podpozycją ex 2001 90 96
2002	Pomidory przetworzone lub zakonserwowane inaczej niż za pomocą octu lub kwasu octowego
2003	Grzyby i trufle, przetworzone lub zakonserwowane inaczej niż za pomocą octu lub kwasu octowego
ex 2004	Pozostałe warzywa przetworzone lub zakonserwowane inaczej niż za pomocą octu lub kwasu octowego, mrożone, inne niż produkty objęte pozycją 2006, za wyjątkiem słodkiej kukurydzy (<i>Zea mays var. saccharata</i>) z podpozycji 2004 90 10, oliwek z podpozycji 2004 90 30 oraz ziemniaków przetworzonych lub zakonserwowanych w postaci mąki, mączki lub płatków z podpozycji 2004 10 91
ex 2005	Pozostałe warzywa przetworzone lub zakonserwowane inaczej niż za pomocą octu lub kwasu octowego, niemrożone, inne niż produkty objęte pozycją 2006, za wyjątkiem oliwek z podpozycji 2005 70, słodkiej kukurydzy (<i>Zea mays var. saccharata</i>) z podpozycji 2005 80 00 i owoców z rodzaju <i>Capsicum</i> innych niż słodka papryka lub pieprz angielski z podpozycji 2005 90 10 i ziemniaków przetworzonych lub zakonserwowanych w postaci mąki, mączki lub płatków z podpozycji 2005 20 10
ex 2006 00	Owoce, orzechy, skórka i inne części roślin, zakonserwowane cukrem (odsączone, lukrowane lub kandyzowane), za wyjątkiem bananów zakonserwowanych cukrem objętych pozycją ex 2006 00 38 i ex 2006 00 99
ex 2007	<p>Dżemy, galaretki owocowe, marmolady, przeciery i pasty owocowe lub orzechowe, będące przetworami gotowanymi, nawet zawierające dodatek cukru lub innego środka słodzącego, za wyjątkiem:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Przetworów homogenizowanych z bananów z podpozycji ex 2007 10 - Dżemów, galaretek, marmolad, purée lub past z bananów z podpozycji ex 2007 99 39, ex 2007 99 58 i ex 2007 99 98
ex 2008	Owoce, orzechy i inne jadalne części roślin, inaczej przetworzone lub zakonserwowane, nawet zawierające dodatek cukru lub innego środka słodzącego lub alkoholu, gdzie indziej niewymienione ani niewłączone, za wyjątkiem:

Kod CN	Wyszczególnienie
ex 2009	<ul style="list-style-type: none"> - Masła orzechowego z podpozycji 2008 11 10 - Rdzeni palmowych z podpozycji 2008 91 00 - Kukurydzy z podpozycji. 2008 99 85 - Ignamów, słodkich ziemniaków i podobnych jadalnych części roślin zawierających w masie 5% lub więcej skrobi, z podpozycji 2008 99 91, oraz - Liści winorośli, pędów chmielu i innych podobnych jadalnych części roślin objętych pozycją ex 2008 99 99 - Mieszanek bananów przetworzonych lub zakonserwowanych inaczej, z podpozycji ex 2008 92 59, ex 2008 92 78, ex 2008 92 93 i ex 2008 92 98 - Bananów przetworzonych lub zakonserwowanych inaczej z podpozycji ex 2008 99 49, ex 2008 99 68 i ex 2008 99 99 <p>Soki owocowe (wyłączając sok winogronowy i moszcz winogronowy z podpozycji 2009 60 i sok bananowy z podpozycji 2009 80) i soki warzywne niesfermentowane i niezawierające dodatku alkoholu, z dodatkiem cukru lub innej substancji słodzącej.</p>

3. Lata gospodarcze dla produktów określonych w ust. 2 ustala się, jeśli to konieczne, zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 29.

TYTUŁ I

System pomocy

Artykuł 2

1. System pomocy produkcyjnej stosuje się w odniesieniu do produktów wymienionych w załączniku I otrzymanych z owoców i warzyw zebranych na obszarze Wspólnoty.

2. Pomoc produkcyjną przyznaje się przetwórcom, którzy zapłacili producentom za ich surowce cenę nie niższą niż cena minimalna uzgodniona na podstawie umów między organizacjami producentów, uznanymi lub tymczasowo upoważnionymi zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 2200/96 z jednej strony a przetwórcami z drugiej strony.

Jednakże, w ciągu pięciu lat gospodarczych od chwili stosowania niniejszego rozporządzenia stronami umów mogą być również przetwórcy i producenci indywidualni, dla ilości nie przekraczającej dla każdego roku odpowiednio: 75%, 65%, 55%, 40% i 25% ilości dającej upoważnienie do pomocy produkcyjnej.

Organizacje producentów rozszerzają przywileje wynikające z przepisów niniejszego artykułu na podmioty gospodarcze nie zrzeszone w żadnej ze struktur kolektywnych przewidzianych w rozporządzeniu (WE) nr 2200/96, którzy podejmują się wprowadzania do obrotu, poprzez takie struktury, całej swojej produkcji przeznaczonej do wytwarzania

produktów określonych w załączniku I, i którzy płacą składkę na ogólne koszty zarządzania tym systemem ponoszone przez organizację.

Umowy muszą być podpisane przed rozpoczęciem roku gospodarczego.

Artykuł 3

1. Cena minimalna płacona producentom jest obliczana na podstawie:
 - a) ceny minimalnej obowiązującej w ciągu poprzedniego roku gospodarczego;
 - b) dynamiki cen rynkowych w sektorze owocowo-warzywnym;
 - c) konieczności zapewnienia normalnego zbytu podstawowych produktów świeżych do różnych zastosowań, łącznie z zaopatrzeniem dla przemysłu przetwórczego.
2. Ceny minimalne ustala się przed rozpoczęciem każdego roku gospodarczego.
3. Ceny minimalne i szczegółowe zasady stosowania niniejszego artykułu przyjmuje się zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 29.

Artykuł 4

1. Pomoc produkcyjna nie może przekraczać różnicy między ceną minimalną płaconą producentowi we Wspólnocie, a ceną surowca w głównych produkujących i wywożących państwach trzecich.
2. Kwotę pomocy produkcyjnej ustala się w taki sposób, aby umożliwić sprzedaż produktu wspólnotowego w granicach określonych w ust. 1. Przy ustanawianiu kwoty pomocy, bez uszczerbku dla stosowania art. 5, uwzględnia się w szczególności:
 - a) różnicę między ceną surowca we Wspólnocie oraz ceną uzyskiwaną w głównych konkurencyjnych państwach trzecich;
 - b) kwotę pomocy ustaloną lub obliczoną przed obniżką przewidzianą w ust. 10, jeśli ma zastosowanie, za ubiegły rok gospodarczy; oraz
 - c) w przypadku gdy produkcja wspólnotowa jakiegoś produktu stanowi znaczący udział w rynku, tendencje wolumenu handlu zagranicznego i ceny uzyskiwane w takim handlu, przy czym ostatnie kryterium prowadzi do obniżenia kwoty pomocy.
3. Pomoc produkcyjną ustala się w kategoriach wagi netto produktu przetworzonego. Współczynniki wyrażające stosunek między wagą użytego surowca a wagą netto produktu przetworzonego definiuje się na zasadzie znormalizowanej. Podlegają one regularnym uaktualnieniom na podstawie gromadzonych doświadczeń.
4. Pomoc produkcyjną przyznaje się przetwórcom tylko do przetworów, które:
 - a) zostały wyprodukowane z surowców zebranych na terenie Wspólnoty, za które składający wniosek zapłacił przynajmniej cenę minimalną określoną w art. 3;

b) spełniają minimalne wymogi jakości.

5. Cenę surowca w głównych konkurencyjnych państwach trzecich ustala się głównie na podstawie cen faktycznie obowiązujących na etapie gospodarstwa rolnego za produkty świeże o porównywalnej jakości, wykorzystywane w przetwórstwie, ocenianych na podstawie ilości wyrobów produktów wywożonych przez te państwa trzecie.

6. Jeśli produkcja wspólnotowa stanowi, co najmniej 50% ilości produktu stanowiącego rynek konsumpcyjny Wspólnoty, tendencje cen oraz ilości przywozu i wywozu ocenia się na podstawie porównywania danych za rok kalendarzowy poprzedzający początek roku gospodarczego z danymi za poprzedni rok kalendarzowy.

7. W przypadku przetworów pomidorowych pomoc produkcyjna obliczana jest dla:

a) koncentratu pomidorowego objętego kodem CN 2002 90;

b) pomidorów całych bez skórek, uzyskanych z odmiany San Marzano lub podobnych odmian objętych kodem CN 2002 10;

c) pomidorów całych bez skórek, uzyskanych z odmiany Roma lub podobnych odmian i objętych kodem CN 2002 10;

d) soku pomidorowego objętego kodem CN 2009 50.

8. Pomoc produkcyjna w odniesieniu do innych przetworów otrzymywanych z pomidorów pochodzi, odpowiednio, albo z pomocy obliczonej dla koncentratu pomidorowego, ze szczególnym uwzględnieniem zawartości suchego ekstraktu tego produktu, lub z pomocy obliczonej dla pomidorów całych bez skórek uzyskanych z odmiany Roma lub podobnych odmian, ze szczególnym uwzględnieniem charakterystyki handlowej produktu.

9. Komisja ustala kwotę pomocy produkcyjnej przed rozpoczęciem każdego roku gospodarczego, zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 29. Współczynniki określone w ust. 3, minimalne wymogi jakości oraz inne szczegółowe zasady stosowania niniejszego artykułu przyjmowane są zgodnie z tą samą procedurą.

10. Dla przetworów otrzymywanych z pomidorów całkowite wydatki za każdy rok gospodarczy nie mogą przekraczać kwoty, jaka zostałyby osiągnięta, gdyby francuskie i portugalskie kontyngenty na koncentraty za rok gospodarczy 1997/1998 zostały ustalone jak następuje:

Francja: 224 323 tony

Portugalia: 670 451 tony.

W tym celu, pomoc ustaloną do koncentratów pomidorowych i ich pochodnych zgodnie z ust. 9 obniża się o 5,37%. Po upływie roku gospodarczego można wypłacić dodatek, jeśli zwiększenie kwot francuskich i portugalskich nie zostało całkowicie wykorzystane.

1. Wprowadza się gwarantowany próg obowiązujący na całym obszarze Wspólnoty za każdy rok gospodarczy dla produktów wymienionych poniżej. Jeśli gwarantowany próg zostanie przekroczony, pomoc produkcyjna zostanie obniżona. Gwarantowany próg wynosi:

- a) 582 000 ton wagi netto dla brzoskwiń w syropie i/lub naturalnym soku owocowym,
- b) 102 805 ton wagi netto dla gruszek Williams i Rocha w syropie i/lub naturalnym soku owocowym.

2. Ilość, o którą przekraczane są progi określone w ust. 1 obliczana jest na podstawie średnich ilości wyprodukowanych w ciągu trzech lat gospodarczych poprzedzających ten rok gospodarczy, dla którego należy ustalić wielkość pomocy produkcyjnej. Jeśli gwarantowany próg został przekroczony, pomoc w następnym roku gospodarczym obniżana jest proporcjonalnie do ilości, o jaką próg został przekroczony.

Artykuł 6

1. Wprowadza się system kwot przy przyznawaniu pomocy produkcyjnej w odniesieniu do przetworów otrzymywanych z pomidorów. Pomoc produkcyjną ogranicza się do wolumenu przetworów odpowiadającego wadze 6 836 262 ton świeżych pomidorów.

2. Wolumen przetworów określony w ust. 1 podlega rozdysponowaniu, co pięć lat między trzy odrębne grupy produktów, mianowicie koncentrat pomidorowy, całe pomidory bez skórek w puszkach i inne produkty, na podstawie średnich ilości produktów w każdej grupie, wyprodukowanych zgodnie z zasadą cen minimalnych w ciągu pięciu lat gospodarczych poprzedzających rok gospodarczy, dla którego odbywa się rozdysponowanie.

Jednakże, pierwsze rozdysponowanie, za rok gospodarczy 1997/1998 i za kolejne cztery lata gospodarcze, ustala się następująco:

- koncentrat pomidorowy: 4 585 253 tony
- pomidory całe bez skórek w puszkach: 1 336 119 tony
- inne produkty: 914 890 ton.

3. Każdego roku ilość świeżych pomidorów, ustalona zgodnie z ust. 2 dla każdej grupy produktów podlega rozdysponowaniu między Państwa Członkowskie według średnich ilości produkowanych zgodnie z zasadą cen minimalnych w ciągu trzech lat gospodarczych poprzedzających rok gospodarczy, dla którego odbywa się przydział.

Jednakże, rozdysponowanie na lata gospodarcze 1997/1998 i 1998/1999 jest takie jak wskazane w załączniku III do niniejszego rozporządzenia.

Za rok gospodarczy 1999/2000 rozdysponowanie odbywa się na podstawie średnich ilości produkowanych zgodnie z zasadą cen minimalnych w ciągu lat gospodarczych 1997/1998 i 1998/1999.

Począwszy od roku gospodarczego 1999/2000 żadne rozdysponowanie dokonywane na

podstawie niniejszego ustępu nie może doprowadzić do odchyień, ani wobec Państwa Członkowskiego ani grupy produktów, większych niż 10% między jednym rokiem gospodarczym a rokiem po nim następującym. Jeśli rozdysponowanie odbywa się na mocy ust. 2 procent ten oblicza się na podstawie ilości z poprzedniego roku gospodarczego, skorygowanych o współczynniki odchylenia wynikające, dla każdej grupy produktów, z takiego przydziału.

4. Państwa Członkowskie rozdzielają ilości, jakie zostały im przydzielone między przedsiębiorstwa przemysłu przetwórczego ustanowione na ich terytorium według średnich ilości wyprodukowanych zgodnie z zasadą cen minimalnych w ciągu trzech lat gospodarczych poprzedzających rok gospodarczy, dla którego odbywa się przydział, z wyłączeniem roku 1996/1997, który nie jest uwzględniany.

Jednakże, dla pierwszych trzech przydziałów za lata gospodarcze 1997/1998, 1998/1999 i 1999/2000 ilości uwzględniane odnośnie lat gospodarczych 1993/1994, 1994/1995 i 1995/1996 są ilościami faktycznie wyprodukowanymi.

5. Począwszy od roku gospodarczego 1999/2000 przydziały określone w ust. 2 i 3 przeprowadzane są zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 29. Szczegółowe zasady stosowania niniejszego artykułu przyjmowane są zgodnie z tą samą procedurą. Obejmują one w szczególności reguły mające zastosowanie do przedsiębiorstw, które prowadzą działalność krócej niż trzy lata, do nowych przedsiębiorstw oraz w przypadkach łączenia się lub transferów przedsiębiorstw.

Artykuł 7

1. Pomoc przyznawana jest w odniesieniu do uprawy winogron przeznaczonych do produkcji suszonych winogron odmiany sułtańskiej i Moscatel oraz rodzynek.

Kwotę pomocy ustala się odnośnie do hektara wyspecjalizowanego obszaru, z którego zbiera się plony, na podstawie średnich plonów z hektara danego obszaru. Dodatkowo kwota pomocy ustalana jest z uwzględnieniem:

- a) konieczności zapewnienia, że obszary tradycyjnie wykorzystywane do wspomnianych upraw zostaną zachowane;
- b) rynków zbytu dostępnych dla takich suszonych winogron.

Kwota pomocy może być zróżnicowana zależnie od odmiany winogron i innych czynników mogących wpływać na plony.

2. Wprowadza się maksymalną gwarantowaną powierzchnię Wspólnoty dla każdego roku gospodarczego, równy średniej obszarów we Wspólnocie, wykorzystywanych do upraw określonych w ust. 1 w latach gospodarczych 1987/1988, 1988/1989 i 1989/1990. Jeśli wyspecjalizowane obszary wykorzystywane do produkcji suszonych winogron przekraczają maksymalną gwarantowaną powierzchnię Wspólnoty, kwota pomocy na kolejny rok gospodarczy obniżana jest stosownie do stopnia przekroczenia tego obszaru.

3. Pomoc przyznaje się po zebraniu plonów z obszarów i po ususzeniu produktów do przetwarzania.

4. Producenci, którzy przesadzają swoje winnice w celu zwalczania filoksery winiec i którzy nie otrzymują pomocy przewidzianej w ramach środków strukturalnych podejmowanych przeciwko tej chorobie, finansowanych przez Sekcję Orientacji (EFOGR), są uprawnieni, przez okres trzech lat gospodarczych, do otrzymywania pomocy w kwocie ustalonej w świetle kwoty pomocy określonej w ust. 1 oraz do otrzymywania kwoty pomocy przyznawanej w ramach wspomnianych środków strukturalnych. W tym przypadku, ust. 3 nie stosuje się.

5. Przed rozpoczęciem każdego roku gospodarczego, Komisja ustala kwotę pomocy zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 29. Zgodnie z tą samą procedurą Komisja ustanawia szczegółowe zasady stosowania niniejszego artykułu i ustala, w miarę potrzeby, do jakiego stopnia przekroczona została maksymalna gwarantowana powierzchnia oraz wynikające z tego zmniejszenie kwoty pomocy.

Artykuł 8

Mogą zostać wprowadzone wspólne normy w odniesieniu do produktów wymienionych w art. 7 ust. 1 i produktów wymienionych w załączniku I, przeznaczonych do spożycia na obszarze Wspólnoty albo na wywóz do państw trzecich, zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 29.

Artykuł 9

1. W ciągu dwóch ostatnich miesięcy roku gospodarczego agencje zatwierdzone przez zainteresowane Państwa Członkowskie, zwane dalej „agencjami składu”, mogą skupować sułtanki, rodzyнки i suszone figi wyprodukowane we Wspólnocie w trakcie bieżącego roku gospodarczego, pod warunkiem, że produkty te spełniają normy jakości, jakie mają zostać ustalone.

Ilości sułtanek i rodzynek zakupionych zgodnie z ust. 2 nie mogą przekroczyć 27 370 ton.

2. Ceną skupu, po jakiej agencje składu skupują produkty określone w ust. 1 jest:

- a) w przypadku suszonych fig cena minimalna za klasę o najniższej jakości, minus 5%;
- b) w przypadku sułtanek i rodzynek cena skupu obowiązująca w roku gospodarczym 1994/1995, korygowana co roku zgodnie ze zmianą w minimalnej cenie importowej określonej w art. 13 lub, począwszy od 2000 r., w cenach światowych.

3. Produkty skupowane przez agencje składu zbywane są na warunkach, które nie zagrażają równowadze rynkowej i które zapewniają równy dostęp do produktów oferowanych do sprzedaży oraz równe traktowanie nabywców.

Jeśli produkty nie mogą zostać zbyte na normalnych warunkach można podjąć specjalne środki. W tym przypadku może być wymagane specjalne zabezpieczenie w celu zapewnienia, że przedsięwzięcia rozpoczęte zostaną zrealizowane, w szczególności te dotyczące miejsca przeznaczenia produktu. Zabezpieczenie przepada, w całości lub częściowo, jeśli przedsięwzięcia nie zostały zrealizowane lub zostały zrealizowane częściowo.

4. Pomoc w odniesieniu do składowania przyznaje się agencjom składu za ilości produktów, jakie zakupiły i za faktyczny czas składowania. Jednakże, przyznawanie pomocy ulega zakończeniu na koniec osiemnastomiesięcznego okresu następującego po zakończeniu roku gospodarczego, w którym produkt został zakupiony.

5. Agencjom składu przyznawana jest rekompensata finansowa, równa różnicy między ceną skupu, płaconą przez agencje składu, a ceną sprzedaży. Rekompensata ta ulega obniżeniu o kwotę wszelkich zysków wynikających z różnicy między ceną skupu a ceną sprzedaży.

6. Dla celów stosowania ust. 1, Państwa Członkowskie zatwierdzają agencje składu, które zapewniają stosowne gwarancje, że są w stanie zarówno składować produkty w zadowalających warunkach technicznych, oraz że są w stanie w sposób zadowalający zarządzać skupowanymi produktami.

Od agencji takich wymaga się w szczególności, aby składowały skupowane produkty w oddzielnych pomieszczeniach oraz aby prowadziły dla tych produktów oddzielną księgowość.

7. Sprzedaż produktów skupowanych zgodnie z ust. 1 odbywa się poprzez zaproszenie do składania ofert przetargowych lub po cenie z góry ustalonej.

Przedłożone oferty przetargowe są uwzględniane dopiero po wniesieniu zabezpieczenia.

8. Cena skupu określona w ust. 2 i szczegółowe zasady stosowania niniejszego artykułu, w szczególności uzgodnień dotyczących pomocy w odniesieniu do składowania, rekompensaty finansowej oraz skupu i sprzedaży produktów przez agencje składu przyjmowane są zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 29.

Artykuł 10

1. W przypadku produktów uwzględnionych w art. 1 ust. 2 o głównym znaczeniu gospodarczym lub ekologicznym na poziomie lokalnym lub regionalnym, oraz w szczególności stających wobec silnej konkurencji międzynarodowej, mogą zostać podjęte specjalne środki w celu promowania tych produktów i podnoszenia ich konkurencyjności zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 29.

Takie środki mogą obejmować w szczególności:

- a) działania w celu poprawy przydatności zebranych produktów do przetwarzania, oraz dostosowania ich właściwości do potrzeb przemysłu przetwórczego;
- b) działania w celu udoskonalenia naukowych i technicznych aspektów nowych metod operacyjnych i procedur, w związku z poprawą jakości i/lub obniżenia kosztów produkcji przetworów;
- c) działania związane z rozwojem nowych produktów i/lub nowych zastosowań przetworów;
- d) przeprowadzanie badań gospodarczych i rynkowych;

e) działania w celu wspierania spożycia i wykorzystania danych produktów.

2. Środki przewidziane w ust. 1 podejmowane są przez organizacje producentów, lub ich stowarzyszenia uznane na mocy rozporządzenia (WE) nr 2200/96, wspólnie z organizacjami reprezentującymi podmioty gospodarcze, które przetwarzają i/lub wprowadzają do obrotu produkt(-y) w danym sektorze.

3. Aby ułatwić wprowadzenie szczególnych środków ukierunkowanych na poprawę konkurencyjności, określonej w ust. 1 w odniesieniu do szparagów, zgodnie z niniejszym artykułem przyznawana jest zryczałtowana pomoc w wysokości 500 ECU na hektar dla maksymalnie 9 000 hektarów w okresie pierwszych trzech lat po wprowadzeniu tych środków.

4. Szczegółowe zasady stosowania niniejszego artykułu, w szczególności dotyczące zapewnienia zgodności i komplementarności środków przewidzianych w niniejszym artykule z przyjętymi na mocy art. 17 rozporządzenia (WE) nr 2200/96 z jednej strony, i ze środkami finansowanym na mocy art. 2, 5 i 8 rozporządzenia (EWG) nr 4256/88⁶ z drugiej strony, przyjmowane są zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 29.

TYTUŁ II

Handel z państwami trzecimi

Artykuł 11

1. Przywóz do Wspólnoty lub wywóz ze Wspólnoty któregośkolwiek z produktów wymienionych w art. 1 ust. 2 może podlegać wymogowi okazania pozwolenia na przywóz lub wywóz.

Pozwolenia wydawane są przez Państwa Członkowskie każdemu wnioskodawcy, niezależnie od rejonu jego działania we Wspólnocie i bez uszczerbku dla środków podjętych w celu stosowania art. 15, 16, 17 i 18.

Pozwolenia są ważne na terytorium całej Wspólnoty. Wydawanie takich pozwoleń może podlegać wymogowi złożenia zabezpieczenia gwarantującego, że produkty są przywożone lub wywożone w okresie ważności pozwolenia; poza przypadkami siły wyższej zabezpieczenie przepada w całości lub częściowo, jeżeli przywóz lub wywóz nie jest realizowany, lub jest zrealizowany tylko częściowo, we wspomnianym okresie.

2. Termin ważności pozwoleń na przywóz lub wywóz oraz inne szczegółowe zasady w odniesieniu do stosowania przepisów niniejszego artykułu są przyjmowane zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 29.

Artykuł 12

⁶ Rozporządzenie Rady (EWG) nr 4256/88 z dnia 19 grudnia 1988 r. ustanawiające przepisy wykonawcze dla rozporządzenia (EWG) nr 2052/88 w odniesieniu do EFOGR, Sekcja Orientacji (Dz.U. nr L 374 z 31.12.1977, str. 25). Rozporządzenie zmienione rozporządzeniem (EWG) nr 2085/93 (Dz.U. nr L 193 z 31.07.1993, str. 44).

1. O ile niniejsze rozporządzenie nie stanowi inaczej, stawki celne we Wspólnej Taryfie Celnej stosuje się do produktów wymienionych w art. 1 ust. 2.
2. Szczegółowe zasady stosowania niniejszego artykułu przyjmuje się zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 29.

Artykuł 13

1. Minimalna cena importowa za lata gospodarcze 1997/1998, 1998/1999 i 1999/2000 ustalana jest w odniesieniu do produktów wymienionych w załączniku II. Minimalna cena importowa ustalana jest z uwzględnieniem w szczególności:

- cen franco granica przy przywozie do Wspólnoty,
- cen uzyskiwanych na rynkach światowych,
- sytuacji na wewnętrznym rynku wspólnotowym, oraz
- tendencji w handlu z państwami trzecimi.

Jeśli minimalna cena importowa nie jest przestrzegana, oprócz opłaty celnej nakładana jest dodatkowo opłata wyrównawcza w oparciu o ceny głównych zaopatrujących państw trzecich.

2. Minimalną cenę importową na suszone winogrona ustala się przed rozpoczęciem roku gospodarczego.

Minimalną cenę importową ustala się na rodzynki i inne suszone winogrona. Dla każdej z dwóch grup produktów cena ta może być ustalona w odniesieniu do produktów w opakowaniach bezpośrednich o wadze netto do ustalenia i w odniesieniu do produktów w opakowaniach bezpośrednich o wadze netto przekraczającej tę wagę.

3. Minimalną cenę importową za przetworzone wiśnie ustala się przed rozpoczęciem roku gospodarczego. Cena może być ustalana w odniesieniu do produktów w opakowaniach bezpośrednich o ustalonej wadze netto.

4. Minimalna cena importowa, jakiej należy przestrzegać dla suszonych winogron to cena obowiązująca w dniu przywozu. Opłata wyrównawcza jak ma zostać nałożona, jeżeli istnieje, jest opłatą, która obowiązuje tego samego dnia.

5. Minimalna cena importowa, jakiej należy przestrzegać dla przetworzonych wiśni to cena obowiązująca w dniu przyjęcia dopuszczenia do swobodnego obrotu.

6. Opłaty wyrównawcze za suszone winogrona ustala się poprzez odniesienie do skali cen importowych. Różnica między minimalną ceną importową i każdym stopniem skali wynosi:

- 1% ceny minimalnej dla pierwszego stopnia skali,
- 3, 6 i 9% ceny minimalnej odpowiednio dla drugiego, trzeciego i czwartego stopnia.

Piąty stopień skali obejmuje wszystkie przypadki, w których cena importowa jest niższa od

ceny stosowanej dla czwartego stopnia.

Maksymalna opłata wyrównawcza ustalana w odniesieniu do suszonych winogron nie przekracza różnicy między ceną minimalną i kwotą ustaloną na podstawie najkorzystniejszych cen stosowanych na rynku światowym dla znacznych ilości przez najbardziej reprezentatywne państwa trzecie.

7. Jeżeli cena importowa za przetworzone wiśnie jest niższa niż cena minimalna na te produkty, pobiera się opłatę wyrównawczą równą różnicy między tymi cenami.

8. Minimalna cena importowa, kwota opłaty wyrównawczej, oraz inne przepisy wykonawcze do niniejszego artykułu przyjmowane są zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 29.

Artykuł 14

1. Aby zapobiec lub przeciwdziałać negatywnym skutkom dla rynku wspólnotowego, które mogą wynikać z przywozu niektórych produktów wymienionych w art. 1 ust. 2, przywóz jednego lub więcej takich produktów po stawce celnej ustanowionej we Wspólnej Taryfie Celnej podlega dodatkowej należności przywozowej, jeśli spełnione są warunki określone w art. 5 Porozumienia w sprawie rolnictwa⁷, zawartego w ramach Rundy Urugwajskiej wielostronnych negocjacji handlowych, chyba, że przywóz nie stwarza prawdopodobieństwa zakłóceń na rynku Wspólnoty lub skutki byłyby niewspółmierne do zamierzonego celu.

2. Ceny spustowe, poniżej których można nakładać dodatkową opłatę celną, to ceny przekazane przez Wspólnotę do Światowej Organizacji Handlu zgodnie z jej ofertą rozpatrywaną podczas Rundy Urugwajskiej wielostronnych negocjacji handlowych.

Wolumeny graniczne, których przekroczenie jest konieczne w celu nałożenia dodatkowej należności przywozowej są określone w szczególności na podstawie wielkości przywozu do Wspólnoty na przestrzeni trzech lat poprzedzających rok, w którym występują lub mogą wystąpić szkodliwe skutki określone w ust. 1.

3. Ceny importowe, które mają być brane pod uwagę przy nakładaniu dodatkowej należności przywozowej określone są na podstawie cen importowych cif danej przesyłki.

W tym celu sprawdza się ceny importowe cif na podstawie reprezentatywnych cen za przedmiotowy produkt na rynku światowym lub na wspólnotowym rynku przywozowym tego produktu.

4. Szczegółowe zasady stosowania niniejszego artykułu przyjmowane są zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 29. Takie szczegółowe zasady określają w szczególności:

- a) produkty, co do których mogą być stosowane dodatkowe należności przywozowe na mocy art. 5 Porozumienia w sprawie rolnictwa określonego w ust. 1 niniejszego artykułu;

⁷ Dz.U. nr L 336 z 23.12.1994, str. 22.

- b) inne kryteria niezbędne do stosowania ust. 1 zgodnie z art. 5 Porozumienia w sprawie rolnictwa.

Artykuł 15

1. Kontyngenty taryfowe na produkty wymienione w art. 1 ust. 2 wynikające z porozumień zawartych w ramach Rundy Urugwajskiej wielostronnych negocjacji handlowych są otwierane i zarządzane zgodnie ze szczegółowymi zasadami przyjętymi zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 29.

2. Kontyngenty mogą być stosowane w oparciu o jedną spośród poniższych metod lub ich kombinację:

- a) metodę opartą na chronologicznej kolejności składania wniosków (zasada „kto pierwszy, ten lepszy”);
- b) metodę przydziału kontyngentów proporcjonalnie do wnioskowanych ilości według składanych wniosków (zastosowanie metody „jednoczesnego rozpatrywania”);
- c) metodę opartą na uwzględnianiu tradycyjnych przepływów handlowych (zastosowanie metody „tradycyjne / nowe dostawy”).

Można przyjąć inne właściwe metody. Muszą one unikać dyskryminacji między danymi podmiotami.

3. Przyjęta metoda zarządzania uwzględnia, jeśli to konieczne, potrzeby podaży na rynku Wspólnoty, oraz potrzebę zagwarantowania równowagi na tym rynku, jednocześnie czerpiąc z metod stosowanych w przeszłości w odniesieniu do kontyngentów odpowiadających kontyngentom określonym w ust. 1, bez uszczerbku dla praw wynikających z porozumień zawartych w ramach Rundy Urugwajskiej negocjacji handlowych.

4. Szczegółowe zasady określone w ust. 1 przewidują roczne kontyngenty, odpowiednio wprowadzane w ciągu roku, określają wykorzystywaną metodę zarządzania nimi i, gdy jest to właściwe, obejmują:

- a) gwarancje obejmujące charakter i pochodzenie produktu;
- b) uznanie dokumentu stosowanego przy sprawdzaniu gwarancji określonych w lit. a); oraz
- c) warunki zgodnie z którymi wydaje się pozwolenia na przywóz, oraz termin ich ważności.

Artykuł 16

1. W zakresie niezbędnym do umożliwienia wywozu:

- a) istotnych gospodarczo ilości produktów nie zawierających dodatku cukru określonych w art. 1 ust. 2;

- b) - cukru białego i cukru surowego objętych kodem CN 1701:
 - glukozy i syropu glukozowego objętych kodami CN 1702 30 51, 1702 30 59, 1702 30 91, 1702 30 99 i 1702 40 90,
 - izoglukozy objętej kodami CN 1702 30 10, 1702 40 10, 1702 60 10 i 1702 90 30, i
 - syropów buraczanego i trzcinowego objętych kodem CN ex 1702 90 99,
- stosowanych w produktach wymienionych w art. 1 ust. 2 lit. b),

na podstawie cen tych produktów w handlu międzynarodowym oraz w ramach limitów wynikających z porozumień zawartych zgodnie z art. 228 Traktatu, różnica między tymi cenami a cenami stosowanymi we Wspólnocie może być pokryta refundacjami wywozowymi.

2. Metoda, jaką należy przyjąć odnośnie przydziału ilości, jakie mogą być wywiezione z refundacją, jest metodą, która:

- a) jest najlepiej dostosowana do charakteru produktu i sytuacji na danym rynku, pozwala na najbardziej wydajne wykorzystanie dostępnych zasobów i uwzględnia należycie efektywność i strukturę wywozu ze Wspólnoty, nie tworząc jednakże, dyskryminacji między dużymi i małymi podmiotami;
- b) jest najmniej uciążliwa dla podmiotów z administracyjnego punktu widzenia przy jednoczesnym uwzględnieniu wymogów administracyjnych;
- c) pozwala uniknąć wszelkiej dyskryminacji między danymi podmiotami.

3. Refundacje są jednakowe dla całej Wspólnoty.

W przypadku, gdy w wyniku sytuacji w handlu międzynarodowym lub na skutek szczególnych wymagań niektórych rynków jest to niezbędne, refundacja do danego produktu może ulegać zmianie w zależności od jego miejsca przeznaczenia.

Refundacje są ustalane zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 29. Refundacje są ustalane w regularnych odstępach czasu.

Refundacje ustalane w regularnych odstępach czasu mogą, jeśli to konieczne, być zmieniane w danym okresie przez Komisję na wniosek Państwa Członkowskiego lub z jej własnej inicjatywy.

4. Refundacje są przyznawane tylko w wyniku złożenia wniosku i przedstawienia właściwego pozwolenia na wywóz.

5. Stosowana jest refundacja mająca zastosowanie w dniu złożenia wniosku o pozwolenie i, w przypadku zróżnicowanej refundacji, mająca zastosowanie w tym samym dniu:

- a) dla miejsca przeznaczenia wskazanego w pozwoleniu; lub
- b) dla faktycznego miejsca przeznaczenia, jeśli różni się ono od miejsca przeznaczenia

wskazanego w pozwoleniu. W takim przypadku stosowana kwota nie może przekroczyć kwoty stosowanej dla miejsca przeznaczenia wskazanego w pozwoleniu.

Właściwe środki mogą zostać podjęte w celu przeciwdziałania nadużyciu elastyczności przewidzianej w niniejszym ustępie.

6. Ust. 4 i 5 mogą zostać uchylone w przypadku produktów, do których wypłacane są refundacje w ramach operacji pomocy żywnościowej, zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 29.

7. Przestrzeganie limitów wolumenów wynikających z porozumień zawartych zgodnie z art. 228 Traktatu jest zapewnione na podstawie certyfikatów eksportowych wydanych na okresy referencyjne w nich przewidziane i stosowanych do produktów, których to dotyczy. W odniesieniu do przestrzegania zobowiązań wynikających z porozumień zawartych w ramach Rundy Urugwajskiej wielostronnych negocjacji handlowych zakończenie okresu referencyjnego nie ma wpływu na ważność pozwoleń na wywóz.

8. Szczegółowe zasady stosowania niniejszego artykułu, włącznie z przepisami dotyczącymi redystrybucji nieprzydzielonych lub niewykorzystanych ilości przeznaczonych na wywóz przyjmuje się zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 29.

Artykuł 17

1. Niniejszy artykuł stosuje się do refundacji określonych w art. 16 ust. 1 lit. a).

2. Przy ustalaniu wysokości refundacji uwzględnia się:

a) istniejącą sytuację i przyszłe tendencje w odniesieniu do:

- cen i dostępności na rynku Wspólnoty przetworów owocowych i warzywnych,
- cen w handlu międzynarodowym;

b) minimalny obrót i koszty transportu z rynków Wspólnoty do portów lub innych punktów wywozu we Wspólnocie, jak również kosztów wysyłki do krajów przeznaczenia;

c) aspekty gospodarcze proponowanego wywozu;

d) limity wynikające z porozumień zawartych zgodnie z art. 228 Traktatu.

3. Jeśli ceny na rynku Wspólnoty są ustalane dla produktów określonych w art. 16 ust. 1 lit. a), wówczas uwzględnia się te ceny rynkowe, które są najkorzystniejsze z punktu widzenia wywozu.

Przy ustalaniu cen w handlu międzynarodowym uwzględnia się:

a) ceny na rynkach państw trzecich;

b) najkorzystniejsze ceny w państwach trzecich będących krajami przeznaczenia dla

- przywozu z państw trzecich;
- c) ceny producenta zarejestrowane w państwach trzecich wywozu;
- d) ceny ofertowe na granicy Wspólnoty.
4. Refundacja jest wypłacana po przedstawieniu dowodu, że:
- produkty zostały wywiezione ze Wspólnoty,
 - produkty są pochodzenia wspólnotowego, oraz
 - w przypadku refundacji zróżnicowanej, produkty dotarły do miejsca przeznaczenia wskazanego w pozwoleniu, lub innego miejsca przeznaczenia, dla którego ustalono refundację, bez uszczerbku dla art. 16 ust. 5 lit. b). Jednakże, od tej zasady można poczynić wyjątki zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 29, pod warunkiem ustanowienia warunków oferujących równoważne gwarancje.
5. Szczegółowe zasady stosowania niniejszego artykułu przyjmuje się zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 29.

Artykuł 18

1. Niniejszy artykuł stosuje się do refundacji określonych w art. 16 ust. 1 lit. b).
2. Kwota refundacji jest równa:
- dla cukru surowego, cukru białego oraz syropu buraczanego i trzcinowego, kwocie refundacji wywozowej do takich produktów w stanie nieprzetworzonym, ustalonej zgodnie z art. 17 rozporządzenia Rady (EWG) nr 1785/81 z dnia 30 czerwca 1981 r. w sprawie wspólnej organizacji rynków w sektorze cukru⁸ oraz z jego przepisami wykonawczymi,
 - dla izoglukozy, kwocie refundacji wywozowej do tego produktu w stanie nieprzetworzonym, ustalonej zgodnie z art. 17 rozporządzenia (EWG) nr 1785/81 oraz z jego przepisami wykonawczymi,
 - dla glukozy i syropu glukozowego kwocie refundacji wywozowej do tych produktów w stanie nieprzetworzonym, ustalonej dla każdego z tych produktów zgodnie z art. 13 rozporządzenia Rady (EWG) nr 1766/92 z dnia 30 czerwca 1992 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku zbóż⁹ oraz z jego przepisami wykonawczymi.
3. Aby móc skorzystać z refundacji przetworom musi towarzyszyć, przy wywozie, deklaracja od składającego wniosek, zawierająca wskazanie ilości cukru surowego i cukru białego oraz syropów buraczanego i trzcinowego, izoglukozy, glukozy i syropu glukozowego

⁸ Dz.U. nr L 177 z 1.07.1981, str. 4. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1599/96 (Dz.U. nr L 206 z 16.08.1996, str. 43.).

⁹ Dz.U. nr L 181 z 1.07.1992, str. 21. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem Komisji (WE) nr 923/96 (Dz.U. nr L 126 z 24.05.1996, str. 37).

wykorzystywanych w produkcji.

Dokładność takiej deklaracji wskazanej w akapicie pierwszym podlega kontroli właściwych władz danych Państw Członkowskich.

4. Jeśli refundacja jest niewystarczająca do umożliwienia wywozu produktów wymienionych w art. 1 ust. 2 lit. b) przepisy ustanowione w odniesieniu do refundacji określone w art. 16 ust. 1 lit. a) stosuje się do tych produktów, zamiast przepisów art. 16 ust. 1 lit. b).

5. Refundacja przyznawana jest do wywozu produktów:

- a) które są pochodzenia wspólnotowego;
- b) które zostały przywiezione z państw trzecich i za które zapłacono należności przywozowe określone w art. 12, pod warunkiem, że eksporter udowodni, że:
 - produkt przeznaczony do wywozu i produkt uprzednio przywożony są jednym i tym samym produktem, oraz
 - należności przywozowe zostały pobrane przy przywozie.

W przypadku określonym w lit. b) refundacja do każdego produktu jest równa należnościom celnym pobranym przy przywozie, jeśli te ostatnie są niższe niż mająca zastosowanie refundacja; jeśli należności celne pobrane przy przywozie są wyższe niż ta refundacja, stosuje się tę ostatnią.

6. Refundacja wypłacana jest po przedstawieniu dowodu, że:

- produkty spełniają jeden z dwóch warunków wymienionych w ust. 5,
- produkty zostały wywiezione ze Wspólnoty, oraz
- w przypadku refundacji zróżnicowanej, produkty dotarły do miejsca przeznaczenia wskazanego w pozwoleniu, lub innego miejsca przeznaczenia, dla którego ustalono refundację, bez uszczerbku dla art. 16 ust. 5 lit. b). Jednakże, od tej zasady można poczynić wyjątki zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 29, pod warunkiem ustanowienia warunków oferujących równoważne gwarancje.

7. Szczegółowe zasady stosowania niniejszego artykułu przyjmowane są zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 29.

Artykuł 19

1. W zakresie niezbędnym do prawidłowego działania wspólnej organizacji rynków zbóż, cukru oraz owoców i warzyw, Rada stanowiąc zgodnie z procedurą głosowania ustanowioną w art. 43 ust. 2 Traktatu na wniosek Komisji, może w szczególnych przypadkach zakazać całkowicie lub częściowo stosowania ustaleń o uszlachetnianiu czynnym w odniesieniu do:

- produktów określonych w art. 16 ust. 1 lit. b), oraz

- owoców i warzyw przeznaczonych do wytwarzania produktów wymienionych w art. 1 ust. 2.

2. Jednakże, na zasadzie odstępstwa od ust. 1, jeżeli sytuacja określona w ust. 1 wystąpi w trybie pilnym, a rynek Wspólnoty ulegnie lub będzie narażony na zakłócenia, na skutek ustaleń o uszlachetnianiu czynnym, Komisja na wniosek Państwa Członkowskiego lub z własnej inicjatywy podejmuje decyzję o niezbędnych środkach; Rada i Państwa Członkowskie powiadamiane są o takich środkach, które są ważne przez okres nie dłuższy niż sześć miesięcy i są niezwłocznie stosowane. Jeśli do Komisji wpłynie wniosek od Państwa Członkowskiego, podejmuje ona decyzję w tej sprawie w ciągu tygodnia od otrzymania wniosku.

3. Każde Państwo Członkowskie może odwołać się od decyzji Komisji do Rady w ciągu tygodnia od dnia, w którym zostało o niej powiadomione. Rada stanowiąc większość kwalifikowaną może potwierdzić, zmienić lub uchylić decyzję Komisji. Jeżeli Rada nie podejmie działań w ciągu trzech miesięcy, decyzję Komisji uznaje się za uchyloną.

Artykuł 20

1. Jeśli na mocy art. 20 rozporządzenia (EWG) nr 1785/81 opłata wyrównawcza przekraczająca 5 ECU za 100 kilogramów jest poniesiona przy wywozie cukru białego, decyzja o nałożeniu opłaty na wywóz produktów wymienionych w art. 1 ust. 2 zawierających minimum 35% dodatku cukru może być podjęta zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 29.

2. Kwotę opłaty wywozowej ustala się z uwzględnieniem:

- rodzaju przetworu otrzymywanego z owoców i warzyw, który zawiera dodatek cukru,
- zawartości dodatku cukru w przedmiotowym produkcie,
- cen cukru białego na rynku Wspólnoty i na rynkach światowych,
- wywozowej opłaty wyrównawczej mającej zastosowanie do cukru białego,
- implikacji ekonomicznych stosowania wspomnianej opłaty.

3. Szczegółowe zasady stosowania niniejszego artykułu przyjmowane są zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 29.

Artykuł 21

1. Ogólne zasady interpretacji Nomenklatury Scalonej i specjalne zasady jej stosowania stosuje się do klasyfikacji taryfowej produktów objętych niniejszym rozporządzeniem; nomenklatura towarowa wynikająca ze stosowania niniejszego rozporządzenia jest włączona do Wspólnej Taryfy Celnej.

2. Chyba, że niniejsze rozporządzenie lub przepisy przyjęte na jego mocy stanowią inaczej, w handlu z państwami trzecimi zakazane jest:

- nakładanie jakiejkolwiek opłaty o skutku równoważnym do ceł,
- stosowania jakichkolwiek ograniczeń ilościowych lub środków o skutku równorzędnym.

Artykuł 22

1. Jeżeli z powodu przywozu lub wywozu rynek Wspólnoty jednego lub więcej produktów wymienionych w art. 1 ust. 2 ulegnie zakłóceniu lub grozi mu poważne zakłócenie, które może narazić na niebezpieczeństwo cele określone w art. 39 Traktatu, w handlu z państwami trzecimi można zastosować odpowiednie środki do czasu ustąpienia takiego zakłócenia lub groźby zakłócenia.

Rada, stanowiąc na wniosek Komisji zgodnie z procedurą głosowania ustanowioną w art. 43 ust. 2 Traktatu przyjmuje ogólne zasady stosowania niniejszego ustępu oraz ustala przypadki i limity, w ramach których Państwa Członkowskie mogą podejmować środki ochronne.

2. Jeśli zaistnieje sytuacja określona w ust. 1 Komisja na wniosek Państwa Członkowskiego lub z własnej inicjatywy podejmuje decyzję o niezbędnych środkach; Państwo Członkowskie jest powiadamiane o takich środkach, które mają niezwłocznie zastosowanie. W przypadku, gdy Komisja otrzymuje wniosek od Państwa Członkowskiego, podejmuje stosowną decyzję w ciągu trzech dni roboczych od otrzymania tego wniosku.

3. Każde Państwo Członkowskie może odwołać się do Rady w sprawie środków, co do których Komisja podjęła decyzję, w ciągu trzech dni roboczych następujących po dniu powiadomienia ich o tej decyzji. Rada zbiera się bezzwłocznie. Rada stanowiąc większością kwalifikowaną, może potwierdzić, zmienić lub znieść przedmiotowy środek.

4. Niniejszy artykuł stosowany jest z uwzględnieniem zobowiązań wynikających z umów międzynarodowych zawartych zgodnie z art. 228 ust. 2 Traktatu.

TYTUŁ III

Przepisy ogólne

Artykuł 23

Art. 92, 93 i 94 Traktatu stosuje się do produkcji i handlu produktami określonymi w art. 1 ust. 2.

Artykuł 24

Tytuł VI (Kontrole krajowe i wspólnotowe) rozporządzenia (WE) nr 2000/96 stosuje się do kontroli zgodności z regułami wspólnotowymi dotyczącymi rynku przetworów owocowych i warzywnych.

Artykuł 25

Kary finansowe lub inne kary administracyjne przyjmowane są stosownie do szczególnych potrzeb sektora zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 29.

Artykuł 26

Jeśli wymagane są środki ułatwiające przejście z poprzednich ustaleń do ustanowionych niniejszym rozporządzeniem, przyjmowane są one zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 29.

Artykuł 27

1. Państwa Członkowskie i Komisja przekazują sobie wzajemnie informacje niezbędne do stosowania niniejszego rozporządzenia. Dane, które mają być przekazywane określone są zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 29. Szczegółowe zasady przekazywania i dystrybucji takich informacji przyjmowane są zgodnie z tą samą procedurą.
2. Przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne przyjęte przez Państwa Członkowskie w celu stosowania niniejszego rozporządzenia, łącznie ze wszelkimi zmianami, przekazywane są Komisji nie później niż w ciągu miesiąca od ich przyjęcia.
3. Państwa Członkowskie podejmują wszelkie właściwe środki, w celu wymierzania kar za naruszanie przepisów niniejszego rozporządzenia oraz zapobieżenia nadużyciom i ich wyeliminowania.

Artykuł 28

Niniejszym ustanawia się Komitet Zarządzający ds. przetworów owocowych i warzywnych, zwany dalej „Komitetem”, w skład którego wchodzi przedstawiciele Państw Członkowskich i któremu przewodniczy przedstawiciel Komisji.

Artykuł 29

1. W przypadkach stosowania procedury ustanowionej w niniejszym artykule przewodniczący przedkłada sprawę Komitetowi, z własnej inicjatywy bądź na żądanie przedstawiciela Państwa Członkowskiego.
2. Przedstawiciel Komisji przedkłada Komitetowi projekt środków, jakie należy podjąć. Komitet wydaje opinię o tym projekcie w terminie, który może zostać wyznaczony przez przewodniczącego stosownie do pilności sprawy. Opinia przyjmowana jest większością ustanowioną w art. 148 ust. 2 Traktatu w przypadku decyzji, które Rada jest zobowiązana podjąć na wniosek Komisji. Głosy przedstawicieli Państw Członkowskich w Komitecie ważne są w sposób określony w tym artykule. Przewodniczący nie bierze udziału w głosowaniu.
3.
 - a) Komisja przyjmuje środki, które stosuje się bezzwłocznie.
 - b) Jednakże, jeżeli środki te nie są zgodne z opinią Komitetu, Komisja niezwłocznie przekazuje je Radzie. W takim wypadku Komisja może odroczyć stosowanie przyjętych przez nią środków na okres nie przekraczający jednego miesiąca od dnia powiadomienia Rady.

Rada, stanowiąc większością kwalifikowaną, może podjąć inną decyzję w ciągu

jednego miesiąca.

Artykuł 30

Komitet może rozpatrywać każdą inną sprawę określoną przez przewodniczącego, z jego własnej inicjatywy lub na wniosek przedstawiciela Państwa Członkowskiego.

Artykuł 31

Wydatki poniesione na mocy art. 2, 7 i art. 9 ust. 4 i 5 oraz art. 10 ust. 3 uważa się za interwencję stabilizującą rynki rolne w rozumieniu art. 1 ust. 2 lit. b) rozporządzenia Rady (EWG) nr 729/70 z dnia 21 kwietnia 1970 r. w sprawie finansowania wspólnej polityki rolnej¹⁰.

Artykuł 32

Niniejsze rozporządzenie stosuje się przy jednoczesnym uwzględnieniu celów wymienionych w art. 39 i 110 Traktatu.

Artykuł 33

1. Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie z dniem jego opublikowania w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 stycznia 1997 r. Jednakże, tytułu I nie stosuje się w odniesieniu do każdego danego produktu do chwili rozpoczęcia roku gospodarczego 1997/1998.

2. Następujące rozporządzenia tracą moc ze skutkiem od daty stosowania odpowiednich przepisów niniejszego rozporządzenia:

- rozporządzenie Rady (EWG) nr 426/86 z dnia 24 lutego 1986 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku przetworów owocowych i warzywnych¹¹,
- rozporządzenie Rady (EWG) nr 2245/88 z dnia 19 lipca 1988 r. wprowadzające systemy gwarancyjnego progu w odniesieniu do brzoskwiń i gruszek w syropie i/lub naturalnym soku owocowym¹²,
- rozporządzenie Rady (EWG) nr 1206/90 z dnia 7 maja 1990 r. ustanawiające ogólne zasady systemu pomocy produkcyjnej w odniesieniu do przetworów owocowych i warzywnych¹³,

¹⁰ Dz.U. nr L 94 z 28.04.1970, str. 13. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1287/95 (Dz.U. nr L 125 z 8.06.1995, str. 1).

¹¹ Dz.U. nr L 49 z 27.02.1986, str. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2314/95 (Dz.U. nr L 233 z 30.09.1995, str. 69).

¹² Dz.U. nr L 198 z 27.07.1988, str. 18. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1032/95 (Dz.U. nr L 105 z 9.05.1995, str. 3).

¹³ Dz.U. nr L 119 z 11.05.1990, str. 74. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem Komisji (EWG) nr 2202/90 (Dz.U. nr L 201 z 31.07.1990, str. 4).

- rozporządzenie Rady (EWG) nr 668/93 z dnia 17 marca 1993 r. w sprawie wprowadzenia ograniczenia przyznawania pomocy produkcyjnej w odniesieniu do przetworów z pomidorów¹⁴.

Odniesienia do uchylonego rozporządzenia traktowane są jako odniesienia do niniejszego rozporządzenia i odczytywane są zgodnie z tabelami korelacji w załączniku IV.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Luksemburgu, dnia 28 października 1996 r.

W imieniu Rady

I. YATES

Przewodniczący

¹⁴ Dz.U. nr L 72 z 25.03.1993, str. 1.

ZAŁĄCZNIK I

Produkty określone w art. 2

Kod CN	Wyszczególnienie
ex 0710 8070	Pomidory bez skórek, całe lub w kawałkach, mrożone
ex 0712 90 30	Płatki pomidorowe
0804 20 90	Figi suszone
ex 0813 20 00	Śliwki suszone otrzymane ze śliwek z gatunku d'Ente
2002 10 10	Pomidory bez skórek, całe lub w kawałkach
2002 10 90	Pomidory ze skórka, całe lub w kawałkach
ex 2002 10 90	Miazga lub sos do pizzy
ex 2002 90	Pozostałe (miazga lub sos do pizzy)
ex 2002 90 11	Sok pomidorowy (włącznie z <i>passata</i>)
ex 2002 90 19	
ex 2002 90 31	Koncentrat pomidorowy
ex 2002 90 39	
ex 2002 90 39	
ex 2002 90 91	
ex 2002 90 99	
ex 2008 40 51	Gruszki Williams i Rocha w syropie i/lub w naturalnym soku owocowym
ex 2008 40 59	
ex 2008 40 71	
ex 2008 40 79	
ex 2008 40 91	
ex 2008 40 99	
ex 2008 70 61	Brzoskwinie w syropie i/lub w naturalnym soku owocowym
ex 2008 70 69	
ex 2008 70 71	
ex 2008 70 79	
ex 2008 70 92	
ex 2008 70 94	
ex 2008 70 99	
2009 50	Sok pomidorowy

ZAŁĄCZNIK II

Produkty określone w art. 13

Kod CN	Wyszczególnienie
0806 20	Winogrona suszone
ex 0811	Owoce i orzechy, niegotowane lub gotowane na parze lub w wodzie, mrożone, nawet zawierające dodatek cukru lub innego środka słodzącego:
ex 0811 90	– Pozostałe: – – Zawierające dodatek cukru lub innego środka słodzącego – – – O zawartości cukru przewyższającej 13% masy
ex 0811 90 19	– – – – Pozostałe: – – – – – Wiśnie (<i>Prunus cerasus</i>) – – – – – Niedrylowane – – – – – Pozostałe – – – – – Pozostałe wiśnie i czereśnie: – – – – – Niedrylowane – – – – – Pozostałe
ex 0811 90 39	– – – – – Pozostałe: – – – – – Wiśnie (<i>Prunus cerasus</i>) – – – – – Niedrylowane – – – – – Pozostałe – – – – – Pozostałe wiśnie i czereśnie: – – – – – Niedrylowane – – – – – Pozostałe
0811 90 75	– – – – – Pozostałe: – – – – – Wiśnie i czereśnie: – – – – – Wiśnie (<i>Prunus cerasus</i>) – – – – – Niedrylowane – – – – – Pozostałe
0811 90 80	– – – – – Pozostałe: – – – – – Niedrylowane – – – – – Pozostałe

Kod CN	Wyszczególnienie
ex 0812	Owoce i orzechy zakonserwowane tymczasowo (na przykład gazowym ditlenkiem siarki, w solance, w wodzie siarkowej lub w innych roztworach konserwujących), ale nienadające się do bezpośredniego spożycia:
0812 10 00	– Wiśnie i czereśnie:
ex 0812 10 00	– – Wiśnie (<i>Prunus cerasus</i>)
ex 0812 10 00	– – Pozostałe
2008	Owoce, orzechy i inne jadalne części roślin, inaczej przetworzone lub zakonserwowane, nawet zawierające dodatek cukru lub innej substancji słodzącej lub alkoholu, gdzie indziej niewymienione ani niewłączone:
2008 60	– Wiśnie i czereśnie:
	– – Niezawierające dodatku alkoholu:
	– – – Zawierające dodatek cukru, w bezpośrednich opakowaniach o zawartości netto powyżej 1 kg:
2008 60 51	– – – – Wiśnie (<i>Prunus cerasus</i>)
2008 60 59	– – – – Pozostałe
	– – – Zawierające dodatek cukru, w bezpośrednich opakowaniach o zawartości netto nieprzekraczającej 1 kg:
2008 60 61	– – – – Wiśnie (<i>Prunus cerasus</i>)
2008 60 69	– – – – Pozostałe
	– – – Niezawierające dodatku cukru w bezpośrednich opakowaniach o zawartości netto:
	– – – – powyżej 4,5 kg
2008 60 71	– – – – – Wiśnie (<i>Prunus cerasus</i>)
2008 60 79	– – – – – Pozostałe
	– – – – Do 4,5 kg
2008 60 91	– – – – – Wiśnie (<i>Prunus cerasus</i>)
2008 60 99	– – – – – Pozostałe

ZAŁĄCZNIK III

**Przydział pomidorów świeżych według Państw Członkowskich i grup produktów na lata
gospodarcze 1997/1998 i 1998/1999**

(w tonach)

Państwo Członkowskie	Koncentrat pomidorowy	Pomidory w całości bez skórek w puszkach	Inne produkty	Ogółem
Francja	278 691	51 113	39 804	369 608
Grecja	999 415	17 355	32 161	1 048 931
Włochy	1 758 499	1 090 462	622 824	3 471 785
Hiszpania	664 065	166 609	175 799	1 006 464
Portugalia	884 592	10 580	44 302	939 474
OGÓLEM	4 585 262	1 336 119	914 890	6 836 262

*ZAŁĄCZNIK IV***Tabela korelacji**

Poprzednie rozporządzenie EWG nr	Obecne rozporządzenie
426/86 art. 1 ust. 1 art. 2 ust. 2	art. 1 ust. 2 art. 1 ust. 3
426/86 art. 2 ust. 1 art. 2 ust. 2 art. 2 ust. 3	art. 2 ust. 1 - -
426/86 art. 3 ust. 1 art. 3 ust. 1a art. 3 ust. 2 art. 3 ust. 3 art. 3 ust. 4	art. 2 ust. 2 - - - art. 4 ust. 9
426/86 art. 4 ust. 1 art. 4 ust. 2 art. 4 ust. 3 art. 4 ust. 4	art. 3 ust. 1 - art. 3 ust. 2 art. 3 ust. 3
426/86 art. 5 ust. 1 art. 5 ust. 2 art. 5 ust. 3 art. 5 ust. 4 art. 5 ust. 5	art. 4 ust. 2 art. 4 ust. 3 art. 4 ust. 4 - art. 4 ust. 9
426/86 art. 6 ust. 1 art. 6 ust. 2 art. 6 ust. 3 art. 6 ust. 4 art. 6 ust. 5 art. 6 ust. 6 art. 6 ust. 7	art. 7 ust. 1 art. 7 ust. 2 art. 7 ust. 3 art. 7 ust. 4 - art. 7 ust. 5 art. 7 ust. 5
426/86 art. 6a	-
426/86 art. 7 ust. 1	art. 8

Poprzednie rozporządzenie EWG nr	Obecne rozporządzenie
art. 7 ust. 2	-
426/86 art. 8 ust. 1 art. 8 ust. 2 art. 8 ust. 3 art. 8 ust. 4 art. 8 ust. 5 art. 8 ust. 6 art. 8 ust. 7	art. 9 ust. 1 art. 9 ust. 2 art. 9 ust. 3 art. 9 ust. 4 art. 9 ust. 5 - art. 9 ust. 6
426/86 art. 9 ust. 1 art. 9 ust. 2 art. 9 ust. 1 art. 9 ust. 2	art. 11 ust. 1 art. 11 ust. 2 art. 12 ust. 1 art. 12 ust. 2
426/86 art. 10	-
426/86 art. 10a ust. 1 art. 10a ust. 2 art. 10a ust. 3 art. 10a ust. 4 art. 10 ust. 5 art. 10a ust. 6 art. 10a ust. 7 art. 10a ust. 8	art. 13 ust. 1 art. 13 ust. 2 art. 13 ust. 3 art. 13 ust. 4 art. 13 ust. 5 art. 13 ust. 6 art. 13 ust. 7 art. 13 ust. 8
426/86 art. 11 ust. 1 art. 11 ust. 2 art. 11 ust. 3 art. 11 ust. 4	art. 14 ust. 1 art. 14 ust. 2 art. 14 ust. 3 art. 14 ust. 4
426/86 art. 12 ust. 1 art. 12 ust. 2 art. 12 ust. 3 art. 12 ust. 4	art. 15 ust. 1 art. 15 ust. 2 art. 15 ust. 3 art. 15 ust. 4
426/86 art. 13 ust. 1 art. 13 ust. 2 art. 13 ust. 3 art. 13 ust. 4	art. 16 ust. 1 art. 16 ust. 2 art. 16 ust. 3 art. 16 ust. 4

Poprzednie rozporządzenie EWG nr	Obecne rozporządzenie
art. 13 ust. 5 art. 13 ust. 6 art. 13 ust. 7 art. 13 ust. 8	art. 16 ust. 5 art. 16 ust. 6 art. 16 ust. 7 art. 16 ust. 8
426/86 art. 14 ust. 1 art. 14 ust. 2 art. 14 ust. 3 art. 14 ust. 4 art. 14 ust. 5	art. 17 ust. 1 art. 17 ust. 2 art. 17 ust. 3 art. 17 ust. 4 art. 17 ust. 5
426/86 art. 14a ust. 1 art. 14a ust. 2 art. 14a ust. 3 art. 14a ust. 4 art. 14a ust. 5 art. 14a ust. 6 art. 14a ust. 7	art. 18 ust. 1 art. 18 ust. 2 art. 18 ust. 3 art. 18 ust. 4 art. 18 ust. 5 art. 18 ust. 6 art. 18 ust. 7
426/86 art. 15 ust. 1 art. 15 ust. 2 art. 15 ust. 3	art. 19 ust. 1 art. 19 ust. 2 art. 19 ust. 3
426/86 art. 16 ust. 1 art. 16 ust. 2 art. 16 ust. 3 art. 16 ust. 4 art. 16 ust. 5	art. 20 ust. 1 art. 20 ust. 2 - - art. 20 ust. 3
426/86 art. 17 ust. 1 art. 17 ust. 2	art. 21 ust. 1 art. 21 ust. 2
426/86 art. 18 ust. 1 art. 18 ust. 2 art. 18 ust. 3 art. 18 ust. 4	art. 22 ust. 1 art. 22 ust. 2 art. 22 ust. 3 art. 22 ust. 4
426/86 art. 19	art. 23
426/86 art. 20	art. 24 ust. 1
426/86 art. 21 ust. 1	art. 25

Poprzednie rozporządzenie EWG nr	Obecne rozporządzenie
art. 21 ust. 2	-
426/86 art. 22 ust. 1 art. 22 ust. 2 art. 22 ust. 3	art. 26 ust. 1 art. 26 ust. 2 art. 26 ust. 3
426/86 art. 23 art. 24 art. 25 art. 26	art. 27 art. 29 art. 30 art. 31
426/86 załącznik I A załącznik I B załącznik III	załącznik I załącznik II -
2245/88 art. 1 ust. 1 art. 1 ust. 2 art. 1 ust. 3	art. 5 ust. 1 art. 5 ust. 2 art. 5 ust. 3
1206/90 art. 2 ust. 1 art. 2 ust. 2 art. 2 ust. 3	art. 4 ust. 7 art. 4 ust. 8 art. 4 ust. 8
1206/90 art. 3 ust. 2 art. 3 ust. 3 art. 3 ust. 4	art. 4 ust. 1 art. 4 ust. 5 art. 4 ust. 6
1206/90 art. 6 ust. 1 art. 6 ust. 2 art. 6 ust. 4	art. 9 ust. 6 art. 9 ust. 8 art. 9 ust. 7
668/93 art. 1 ust. 1 art. 1 ust. 2 art. 1 ust. 3	art. 6 ust. 1 art. 6 ust. 4 art. 6 ust. 5
art. 3	art. 6 ust. 1

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 2699/2000

z dnia 4 grudnia 2000 r.

zmieniające rozporządzenie (WE) nr 2200/96 w sprawie wspólnej organizacji rynku owoców i warzyw, rozporządzenie (WE) nr 2201/96 w sprawie wspólnej organizacji rynków przetworów owocowych i warzywnych oraz rozporządzenie (WE) nr 2202/96 wprowadzające wspólnotowy system pomocy dla producentów niektórych owoców cytrusowych

RADA UNII EUROPEJSKIEJ,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską, w szczególności jego art. 36 i 37,

uwzględniając wniosek Komisji¹,

uwzględniając opinię Parlamentu Europejskiego²,

uwzględniając opinię Komitetu Ekonomiczno-Społecznego³,

a także mają na uwadze, co następuje:

- 1) Art. 15 ust. 5 akapit trzeci rozporządzenia (WE) nr 2200/96⁴ ogranicza kwotę pomocy finansowej Wspólnoty przyznanej każdej pojedynczej organizacji producentów, jak również określa limit całkowitej pomocy przyznanej wszystkim organizacjom producentów. Stosowanie tego limitu wprowadza zmienny czynnik do systemu, w ten sposób komplikując zadanie organizacji producentów dotyczące opracowania i wdrożenia programów operacyjnych oraz stwarzając niepewność w odniesieniu do ich finansowania. Doświadczenie wykazuje, że limit ten może być pominięty, przy dalszym zapewnieniu właściwego zarządzania finansami. W świetle wyników poprzednich programów, limit dla pojedynczych organizacji może być ustalony na poziomie 4,1% wartości produkcji wprowadzonej do obrotu przez każdą organizacją producentów.
- 2) Dla owoców cytrusowych, rozbieżność, spowodowana w szczególności przekroczeniem progu dla przetwórstwa, pomiędzy wspólnotową rekompensatą z tytułu wycofania produktów a pomocą wspólnotową dla przetwórstwa może w przyszłości doprowadzić do nieuzasadnionej skłonności do wycofywania produktów, które normalnie powinny zostać przetworzone. W celu uniknięcia tego ryzyka, pułap ustalony w art. 23 i 24 rozporządzenia (WE) nr 2200/96 jako procentowy udział wielkości produkcji wprowadzonej do obrotu, uprawniony do uzyskania wspólnotowej rekompensaty z tytułu wycofania produktów, powinien zostać zmniejszony do 10% dla roku

¹ Dz.U. nr C 337 E z 28.11.2000, str. 207.

² Opinia wydana dnia 26 października 2000 r. (dotychczas nieopublikowana w Dzienniku Urzędowym).

³ Opinia wydana dnia 19 października 2000 r. (dotychczas nieopublikowana w Dzienniku Urzędowym).

⁴ Dz.U. nr L 297 z 21.11.1996, str. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1257/1999 (Dz.U. nr L 160 z 26.06.1999, str. 80).

gospodarczego 2001/02 oraz do 5% począwszy od roku 2002/03; Ta poprawka umożliwi uproszczenie brzmienia art. 23 i 26 tego rozporządzenia.

- 3) Doświadczenie wykazuje, że można ulepszyć i uprościć zarządzanie refundacjami wywozowymi dla świeżych owoców i warzyw, przynajmniej w pewnych przypadkach, w drodze procedury przetargowej. Należy zatem ustanowić przepis umożliwiający organizowanie przetargów.
- 4) Doświadczenie stosowania wspólnotowego systemu pomocy dla przetwórstwa pomidorów, objętego rozporządzeniem (WE) nr 2201/96⁵, pokazało, że mechanizm kwotowy usztywnia sektor, uniemożliwiając zakładom przemysłu przetwórczego szybkie dostosowanie się do popytu rynkowego. W celu poprawienia elastyczności sektora, system kwotowy powinien zostać zastąpiony systemem progów dla przetwórstwa połączonym z pomocą na następny rok gospodarczy, która jest zmniejszana, jeżeli progi są przekroczone. W celu zapewnienia wystarczającej elastyczności tych mechanizmów, powinien zostać ustalony jednolity wspólnotowy próg wyrażony w tonach świeżych pomidorów przeznaczonych do przetworzenia. W celu zwiększenia popytu na te produkty, próg powinien być ustalony powyżej poziomu odpowiadającego aktualnemu systemowi kwotowemu.
- 5) Ilości pomidorów, brzoskwiń i gruszek przeznaczonych do przetworzenia, w ramach systemu pomocy, objętego rozporządzeniem (WE) nr 2201/96, różniły się pomiędzy poszczególnymi Państwami Członkowskimi. W związku z tym oraz w celu zapewnienia, że podmioty gospodarcze w każdym Państwie Członkowskim wezmą na siebie większą odpowiedzialność, wspólnotowe progi dla przetwórstwa powinny być podzielone pomiędzy Państwa Członkowskie na sprawiedliwych zasadach oraz każde zmniejszenie wspólnotowej pomocy, będące wynikiem przekroczenia wspólnotowego progu, powinno być stosowane tylko w tych Państwach Członkowskich, w których próg został przekroczony. W takim przypadku, należy wziąć pod uwagę ilości, które nie zostały przetworzone w tych Państwach Członkowskich, w których próg nie został przekroczony. W celu uwzględnienia cech sektora pomidorów obranych, należy umożliwić Państwom Członkowskim dokonanie podziału ich krajowego progu na dwa podprogi. W takim przypadku, zmniejszenie pomocy, będące następstwem przekroczenia tego krajowego progu, powinno być stosowane osobno dla każdego z dwóch podprogów.
- 6) Obecnie pomoc dla przetwórstwa pomidorów, brzoskwiń i gruszek jest przyznawana na mocy rozporządzenia (WE) nr 2201/96 przetwórcom, którzy zapłacili producentom za surowce cenę nie mniejszą niż pewna cena minimalna. Pomoc jest ustalana na jednostkę wagi przetworzonego produktu. Zarządzanie tym systemem powinno być uproszczone poprzez wprowadzenie większej elastyczności w stosunkach handlowych pomiędzy organizacjami producentów a przetwórcami oraz poprzez udział w dostosowywaniu podaży do popytu konsumentów po rozsądnych cenach. W tym celu, pomoc powinna być przyznawana organizacjom producentów, które dostarczają świeże produkty do przetworzenia, pomoc ta powinna być ustalona w przeliczeniu na wagę surowców, niezależnie od wagi przetworzonego produktu oraz powinno się zaprzestać stosowania ceny minimalnej.

⁵ Dz.U. nr L 297 z 21.11.1996, str. 29. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 2701/1999 (Dz.U. nr L 327 z 21.12.1999, str. 5).

- 7) Kwota pomocy dla przetwórstwa pomidorów, brzoskwiń i gruszek powinna być ustalona w szczególności na podstawie pomocy przyznanej w ostatnich latach gospodarczych, poprzedzających wprowadzenie niniejszej zmiany do systemu.
- 8) W wyniku wprowadzenia niniejszej zmiany do tytułu I rozporządzenia (WE) nr 2201/96 przepisy dotyczące pomocy dla przetwórstwa śliwek pochodzących z suszonych śliwek odmiany „d’Ente” oraz dla przetwórstwa suszonych fig, muszą zostać przystosowane, chociaż bez zmian co do istoty treści. Ponadto, powinna zostać uproszczona procedura weryfikacji w odniesieniu do listy produktów przetworzonych znajdującej się w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 2201/96.
- 9) Art. 5 rozporządzenia (WE) nr 2202/96⁶ ustanawia wspólnotowe progi dla przetwórstwa osobno dla cytryn, pomarańczy, grejpfrutów oraz zbiorczo dla mandarynek, klementynek i mandarynek „Satsuma”, zwanych dalej „małymi owocami cytrusowymi”. Od momentu wprowadzenia tego systemu, progi te były znacznie przekraczane w każdym roku gospodarczym w przypadku cytryn i pomarańczy oraz w mniejszym stopniu w latach gospodarczych 1998/99 i 1999/2000 w przypadku małych owoców cytrusowych. Progi dla grejpfrutów były przestrzegane. Zgodnie z zasadami, przekroczenia te doprowadziły do znacznego zmniejszenia pomocy dla przetwórstwa. Kontynuacja takiej sytuacji może doprowadzić w przyszłości do tego, że produkty normalnie przeznaczone do przetworzenia będą wycofywane. W wyniku tego, progi dla cytryn, pomarańczy i małych owoców cytrusowych powinny być zwiększone. W celu uwzględnienia cech sektora małych owoców cytrusowych należy umożliwić Państwom Członkowskim dokonanie podziału ich krajowego progu na dwa podprogi. W takim przypadku, zmniejszenie pomocy, będące następstwem przekroczenia tego krajowego progu powinno być stosowane oddzielnie dla każdego z dwóch podprogów.
- 10) Ilości przeznaczone do przetworzenia różniły się pomiędzy poszczególnymi Państwami Członkowskimi. W związku z tym oraz w celu zapewnienia, że podmioty gospodarcze w każdym Państwie Członkowskim wezmą na siebie większą odpowiedzialność, wspólnotowe progi dla przetwórstwa powinny być podzielone pomiędzy Państwa Członkowskie na sprawiedliwych zasadach oraz każde zmniejszenie wspólnotowej pomocy, będące wynikiem przekroczenia wspólnotowego progu, powinno być stosowane tylko w tych Państwach Członkowskich, w których próg został przekroczony. W takim przypadku, należy wziąć pod uwagę ilości, które nie zostały przetworzone w tych Państwach Członkowskich, w których próg nie został przekroczony.
- 11) Zmiany w numerowaniu załączników rozporządzenia (WE) nr 2202/96 wymagają zmiany brzmienia art. 3 tego rozporządzenia.
- 12) Środki niezbędne do wykonania rozporządzeń (WE) nr 2200/96 i (WE) nr 2201/96 powinny być przyjęte zgodnie z decyzją Rady 1999/468/WE z dnia 28 czerwca 1999 r. ustanawiającą procedury wykonywania uprawnień wykonawczych powierzonych Komisji.⁷

⁶ Dz.U. nr L 297 z 21.11.1999, str. 49. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 858/1999 (Dz.U. nr L 108 z 27.04.1999, str. 8).

⁷ Dz.U. L 184 z 17.07.1999, str. 23.

- 13) Niniejsze poprawki do rozporządzeń (WE) nr 2200/96, (WE) nr 2201/96 i (WE) nr 2202/96 powinny być stosowane od roku gospodarczego 2001/02. Jednakże, zmiana art. 15 ust. 5 akapitu trzeci rozporządzenia (WE) nr 2200/96 powinna być stosowana od 2001 r., ponieważ fundusze operacyjne zarządzane są na podstawie roku kalendarzowego,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W rozporządzeniu (WE) nr 2200/96 wprowadza się następujące zmiany:

1. w art. 15 ust. 5, akapit trzeci otrzymuje brzmienie:

„Jednakże, pomoc finansowa zostanie ograniczona do 4,1% wartości produkcji wprowadzonej do obrotu przez każdą organizację producentów.”;

2. art. 23 ust. 3-6 otrzymują brzmienie:

„3. W przypadku stosowania ust. 1 w odniesieniu do jakiegokolwiek produktu z tych wymienionych w załączniku II, spełniających odpowiednie normy, organizacje producentów lub ich stowarzyszenia wypłacą swoim członkom-producentom wspólnotową rekompensatę z tytułu wycofania produktów określoną w załączniku V, do wysokości:

- 5% dla owoców cytrusowych,
- 8,5% dla jabłek i gruszek,
- 10% dla pozostałych produktów,

wprowadzonej do obrotu ilości.

Pułapy ustalone w pierwszym akapicie stosuje się w odniesieniu do wprowadzonej do obrotu ilości każdego produktu, określonej zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 46, dostarczonego wyłącznie przez członków zainteresowanej organizacji producentów, lub innej organizacji w przypadku stosowania art. 11 ust. 1 lit. c).

4. Pułap ustalony w ust. 3 stosuje się od roku gospodarczego 2002/03. Dla roku gospodarczego 2001/02 pułapy wynoszą 10% dla owoców cytrusowych, melonów i arbuzów oraz 20% dla pozostałych produktów.

Ust. 3 akapit drugi stosuje się w odniesieniu do pułapów ustalonych w tym ustępie.

5. Procenty w ust. 3 i 4 stanowią roczne średnie z okresu trzech lat, z rocznym marginesem przekroczenia wynoszącym 3%.”;

3. Art. 24 otrzymuje brzmienie:

„Artykuł 24

W odniesieniu do produktów wymienionych w załączniku II, organizacje producentów udostępnią korzyści, wynikające z art. 23, producentom, którzy nie są członkami żadnej ze zbiorowych struktur przewidzianych w niniejszym rozporządzeniu, jeżeli wystąpią oni z takim wnioskiem. Jednakże, wspólnotowa rekompensata z tytułu wycofania produktów jest zmniejszona o 10%. Wyplacona kwota uwzględnia ponadto, po dokładnym zbadaniu dowodów, całkowite koszty wycofania poniesione przez członków. Rekompensata nie może być przyznana od ilości większej niż ten udział produkcji wprowadzonej do obrotu przez producentów, odpowiadający procentom podanym w art. 23 ust. 3.”;

4. art. 26 otrzymuje brzmienie:

„Artykuł 26

Wspólnotowa rekompensata z tytułu wycofania produktów stanowi jednolitą kwotę obowiązującą w całej Wspólnocie.”;

5. w art. 35 ust. 3, trzeci akapit otrzymuje brzmienie :

„Refundacje są ustalane zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 46. Refundacje są ustalane okresowo lub w drodze przetargu.”;

6. uchyla się art. 45;

7. art. 46 otrzymuje brzmienie:

„Artykuł 46

1. Komisja jest wspomagana przez komitet, Komitet Zarządzający ds. Świeżych Owoców i Warzyw, zwany dalej „komitetem”, w skład którego wchodzi przedstawiciele Państw Członkowskich, a jego przewodniczącym jest przedstawiciel Komisji.

2. W przypadku dokonania odniesienia do niniejszego ustępu, stosuje się art. 4 i 7 decyzji 1999/468/WE.

3. Termin przewidziany w art. 4 ust. 3 decyzji 1999/468/WE ustala się jako jeden miesiąc.

4. Komitet przyjmie własny regulamin.”

Artykuł 2

W rozporządzeniu (WE) nr 2201/96 wprowadza się następujące zmiany:

1. Art. 2-6 otrzymują brzmienie:

„Artykuł 2

Niniejszym wprowadza się wspólnotowy system pomocy w celu wsparcia organizacji producentów dostarczających pomidory, brzoskwinie i gruszki zebrane we Wspólnocie do produkcji produktów przetworzonych wymienionych w załączniku I.

Lista przetworzonych produktów znajdująca się w załączniku I może zostać zweryfikowana na podstawie zmian na rynku, zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 29.

Artykuł 3

1. System określony w art. 2 oparty jest na umowach zawieranych pomiędzy organizacjami producentów, które zostały uznane lub tymczasowo zatwierdzone na mocy rozporządzenia nr 2200/96, z jednej strony i przetwórcami zatwierdzonymi przez właściwe władze Państw Członkowskich, z drugiej strony.

Jednakże, w ciągu roku gospodarczego 2001/02 umowy zawarte pomiędzy przetwórcami i indywidualnymi producentami są dozwolone do ilości nie przekraczającej 25% całkowitej ilości zakontraktowanej przez przetwórcę.

2. Umowy są zawierane do określonego terminu, który zostanie ustalony zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 29. Mają one, w szczególności, określać ilości, które obejmują, przebieg dostaw do przetwórcy i cenę płaconą organizacjom producentów oraz zobowiązują przetwórcę do przetworzenia produktów objętych umową.

Po zawarciu umów, zostaną one przesłane właściwym władzom Państwa Członkowskiego.

3. Organizacje producentów rozszerzają korzyści wynikające z przepisów niniejszego artykułu na podmioty gospodarcze nie zrzeszone w żadnej ze zbiorowych struktur przewidzianych w rozporządzeniu (WE) nr 2200/96, które poprzez te struktury podejmują się obrotu całą produkcją pomidorów, brzoskwiń i gruszek przeznaczonych do przetworzenia, oraz które współfinansują całkowite koszty zarządzania tym systemem ponoszone przez organizację.

Artykuł 4

1. Pomoc jest przyznawana organizacjom producentów dla ilości surowców dostarczonych do przetworzenia w ramach umów określonych w art. 3.

2. Kwota pomocy wynosi:

34,5 EUR / t dla pomidorów,

47,7 EUR / t dla brzoskwiń,

161,7 EUR / t dla gruszek.

3. Bez uszczerbku dla stosowania art. 5, pomoc jest wypłacana przez Państwa Członkowskie na wniosek organizacji producentów, tak szybko, jak organy kontrolne w Państwie Członkowskim, w którym ma miejsce przetwórstwo, stwierdzą, że produkty objęte umowami zostały dostarczone do zakładów przemysłu przetwórczego. Kwota pomocy otrzymywana przez organizację producentów jest wypłacana na rzecz jej członków oraz, w przypadku gdy ma zastosowanie art. 3 ust. 3, zainteresowanym podmiotom gospodarczym.

Artykuł 5

1. Dla każdego produktu określonego w art. 2 wspólnotowe i krajowe progi dla przetwórstwa są wymienione w załączniku II.

2. W każdym przypadku, gdy przekroczony zostanie wspólnotowy próg dla przetwórstwa, pomoc dla odnośnych produktów, zgodnie z art. 4 ust. 2, zostanie zmniejszona we wszystkich Państwach Członkowskich, w których odpowiedni próg został przekroczony.

Dla celów stosowania pierwszego akapitu przekroczenie progu zostanie obliczone poprzez porównanie progu ze średnią ilością produktów przetworzonych objętych pomocą na podstawie niniejszego rozporządzenia, w ciągu trzech lat gospodarczych poprzedzających rok, na który pomoc ma być ustanowiona.

Jednakże, w celu obliczenia przekroczenia progów ustalonych dla każdego Państwa Członkowskiego, każde ilości dostępne poniżej progu Państwa Członkowskiego, lecz nie przetworzone, będą przydzielone innemu Państwu Członkowskiemu, proporcjonalnie do ich odpowiednich progów.

Zmniejszenie pomocy będzie proporcjonalne do wielkości przekroczenia dotyczącego odpowiedniego progu.

3. W przypadku pomidorów i na zasadzie odstępstwa od ust. 2 akapitu drugiego, stosuje się następujące ustalenia w odniesieniu do pierwszych trzech lat gospodarczych następujących bezpośrednio po wykonaniu niniejszego rozporządzenia:

a) w pierwszym roku gospodarczym:

- przekroczenie progu dla przetwórstwa zostanie obliczone na podstawie ilości dostarczonej do przetworzenia i objętej pomocą w ciągu roku, oraz
- pomoc ustalona w art. 4 ust. 2 zostanie zmniejszona do 31.36 EUR/t. Jednakże, w Państwach Członkowskich, w których progi nie zostaną przekroczone, lub zostaną przekroczone o mniej niż 10% oraz we wszystkich zainteresowanych Państwach Członkowskich, jeżeli progi wspólnotowe nie zostaną przekroczone, dodatek zostanie wypłacony po zakończeniu roku gospodarczego. Dodatek ten zostanie ustalony na podstawie rzeczywistego poziomu przekroczenia progu.

- b) dla drugiego roku gospodarczego, przekroczenie progu dla przetwórstwa zostanie obliczone na podstawie ilości dostarczonej do przetworzenia i objętej pomocą w ciągu pierwszego roku;
 - c) dla trzeciego roku gospodarczego, przekroczenie progu dla przetwórstwa zostanie obliczone na podstawie średniej ilości dostarczonej do przetworzenia i objętej pomocą w pierwszym i drugim roku gospodarczym.
4. Państwa Członkowskie mogą podzielić krajowy próg dla pomidorów na dwa podprogi, mianowicie, pomidory do przetworzenia na całe obrane pomidory oraz te do przetworzenia na inne produkty pomidorowe.

Państwa Członkowskie, które dokonają takiego wyboru, powiadomią o tym Komisję.

Jeżeli krajowe progi zostaną przekroczone, zmniejszenie pomocy przewidziane w ust. 2 ma zastosowanie do pomocy dla obu podprogów, proporcjonalnie do odnotowanego przekroczenia danego podprogu.

Artykuł 6

1. Szczegółowe zasady stosowania art. 2-5, w szczególności zasad dotyczących zatwierdzania przetwórców, zawierania umów przetwórczych, wypłacania pomocy, środków kontrolnych i sankcji, lat gospodarczych, minimalnych parametrów surowców dostarczonych do przetworzenia, minimalnych wymagań jakości dla produktów gotowych oraz finansowych konsekwencji przekroczenia progów, zostaną przyjęte zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 29.

2. Kontrole jakości i ilości zostaną również ustalone zgodnie z tą procedurą, w celu zweryfikowania:

- czy produkty dostarczone przetwórcom przez organizacje producentów spełniają wymagania; oraz
- czy produkty dostarczone, zostały rzeczywiście przetworzone na produkty wymienione w załączniku I.”;

2. Po art. 6 dodaje się artykuły w brzmieniu:

„Artykuł 6a

1. System pomocy dla produkcji jest stosowany dla:

- a) suszonych fig oznaczonych kodem CN 0804 20 90,
- b) śliwek pochodzących z suszonych śliwek odmiany „d’Ente” oznaczonych kodem CN 0813 20 00,

uzyskanych z owoców zebranych we Wspólnocie.

2. Pomoc dla produkcji jest przyznawana przetwórcom, którzy zapłacili producentom za ich surowce cenę nie niższą niż cena minimalna ustalona w ramach umów zawartych pomiędzy organizacjami producentów uznanymi lub tymczasowo zatwierdzonymi na mocy rozporządzenia (WE) nr 2200/96, z jednej strony, i przetwórcami, z drugiej strony.

Jednakże, w ciągu roku gospodarczego 2001/02, umowy zawarte pomiędzy przetwórcami i indywidualnymi producentami będą również dozwolone do ilości nie przekraczającej 25% ilości zaklasyfikowanej do pomocy dla produkcji.

Organizacje producentów rozszerzą korzyści, wynikające z przepisów niniejszego artykułu na podmioty gospodarcze nie zrzeszone w żadnej ze zbiorowych struktur przewidzianych w rozporządzeniu (WE) nr 2200/96, które poprzez te struktury podejmują się obrotu całą produkcją przeznaczoną do wytworzenia produktów określonych w ust. 1, oraz które współfinansują całkowite koszty zarządzania tym systemem ponoszone przez organizację.

Umowy muszą być podpisane przed rozpoczęciem roku gospodarczego.

Artykuł 6b

1. Cena minimalna płacona producentom zostanie obliczona na podstawie:
 - a) minimalnej ceny obowiązującej w poprzednim roku gospodarczym;
 - b) ruchów cen rynkowych w sektorze owocowo-warzywnym;
 - c) konieczności zapewnienia normalnego zagospodarowania podstawowych świeżych produktów na rynku, pod kątem różnych sposobów wykorzystania, łącznie z zaopatrzeniem przemysłu przetwórczego.
2. Ceny minimalne są ustalane przed rozpoczęciem każdego roku gospodarczego.
3. Ceny minimalne i szczegółowe zasady stosowania niniejszego artykułu zostaną przyjęte zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 29.

Artykuł 6c

1. Pomoc dla produkcji nie może przekraczać różnicy pomiędzy ceną minimalną płaconą producentowi we Wspólnocie, a ceną surowca w państwach trzecich będących głównymi producentami i eksporterami.
2. Kwota pomocy dla produkcji jest ustalana w taki sposób, aby umożliwić zbycie produktu wspólnotowego, w ramach limitu określonego w ust. 1.

Przy ustalaniu tej kwoty, uwzględnia się w szczególności:

- a) różnicę pomiędzy ceną surowca we Wspólnocie i tą uzyskaną w głównych konkurujących państwach trzecich;

b) kwotę pomocy ustaloną dla poprzedniego roku gospodarczego,

oraz

c) w przypadkach, w których wspólnotowa produkcja jakiegoś produktu stanowi znaczący udział w rynku, zmiany wielkości handlu zagranicznego i cen uzyskiwanych w tym handlu, przy czym to ostatnie kryterium powoduje zmniejszenie kwoty pomocy.

3. Pomoc dla produkcji jest ustalana w przeliczeniu na wagę netto przetworzonego produktu. Współczynniki wyrażające stosunek między wagą zużytego surowca i wagą netto przetworzonego produktu są określone w sposób ujednolicony. Będą one regularnie uaktualniane w oparciu o doświadczenie.

4. Pomoc dla produkcji jest przyznawana przetwórcom wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych, które:

a) zostały wyprodukowane z surowców zebranych we Wspólnocie, za które wnioskujący zapłacił co najmniej cenę minimalną określoną w art. 6a ust. 2;

b) spełniają minimalne wymagania jakości.

5. Cena surowca w głównych konkurujących państwach trzecich jest ustalana głównie na podstawie cen obowiązujących w rzeczywistości na poziomie gospodarstwa, świeżych produktów o porównywalnej jakości, zużytych w przetwórstwie, ważonych w oparciu o ilości gotowych produktów eksportowanych przez te państwa trzecie.

6. W przypadku, gdy produkcja Wspólnoty stanowi co najmniej 50% udziału w ilości produktu tworzącego rynek konsumencki Wspólnoty, zmiany wielkości i cen produktów przywożonych i wywożonych, szacowane są poprzez porównywanie danych z roku kalendarzowego poprzedzającego rozpoczęcie roku gospodarczego z danymi z poprzedniego roku kalendarzowego.

7. Komisja ustala kwotę pomocy dla produkcji przed rozpoczęciem każdego roku gospodarczego, zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 29. Współczynniki określone w ust. 3, minimalne wymagania jakości oraz inne szczegółowe zasady stosowania niniejszego zostaną przyjęte zgodnie z tą samą procedurą.”;

3. Uchyła się art. 28;

4. art. 29 otrzymuje brzmienie:

„Artykuł 29

1. Komisja jest wspomagana przez komitet, Komitet Zarządzający ds. Przetworów Owocowych i Warzywnych, zwany dalej „komitetem”, w skład którego wchodzi przedstawiciele Państw Członkowskich, a jego przewodniczącym jest przedstawiciel Komisji.

2. W przypadku dokonania odniesienia do niniejszego ustępu, stosuje się art. 4 i 7 decyzji 1999/468/WE.

3. Okres przewidziany w art. 4 ust. 3 decyzji 1999/468/WE ustala się jako miesiąc .

4. Komitet przyjmie własny regulamin.”;

5. Załącznik I zastępuje się tekstem znajdującym się w załączniku I do niniejszego rozporządzenia;

6. Załącznik III zastępuje się tekstem znajdującym się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 3

W rozporządzeniu Rady (WE) nr 2202/96 wprowadza się następujące zmiany:

1. Art. 3 otrzymuje brzmienie:

„Artykuł 3

1. Pomoc udzielana jest organizacjom producentów dla ilości dostarczonych do przetworzenia w ramach umów określonych w art. 2.

2. Kwota pomocy jest wymieniona w tabeli 1 załącznika I.

Jednakże:

a) w przypadku, gdy umowa określona w art. 2 ust. 1 obejmuje okres dłuższy niż jeden rok gospodarczy i minimalną ilość owoców cytrusowych, ustaloną zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 46 rozporządzenia (WE) nr 2200/96, kwotą pomocy jest kwota wymieniona w tabeli 2 załącznika I;

b) w odniesieniu do ilości dostarczonych na mocy art. 4, kwotą pomocy jest kwota wymieniona w tabeli 3 załącznika I.

3. Bez uszczerbku dla stosowania art. 5, pomoc jest wypłacana przez Państwa Członkowskie organizacjom producentów, które o nią wystąpią, z chwilą, gdy przeprowadzające kontrole władze Państwa Członkowskiego, w którym odbywa się przetwarzanie, ustalą, że produkty objęte kontraktami zostały dostarczone do zakładu przetwórczego.

Pomoc otrzymana przez organizacje producentów jest wypłacana na rzecz ich członków.

4. Środki będą przyjęte zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 46 rozporządzenia (WE) nr 2200/96 w celu zapewnienia wywiązania się zakładu przetwórczego z zobowiązania przetworzenia produktów dostarczonych przez organizacje producentów.”;

2. Art. 5 otrzymuje brzmienie:

„Artykuł 5

1. Progi dla przetwórstwa są ustalane dla Wspólnoty i dla każdego Państwa Członkowskiego będącego producentem, z jednej strony osobno, dla cytryn, grejpfrutów i pomarańczy, i z drugiej strony zbiorczo, dla mandarynek, klementynek i mandarynek „Satsuma”. Progi są wymienione w załączniku II.

2. W każdym przypadku, gdy wspólnotowe progi dla przetwórstwa zostaną przekroczone, pomoc ustalona dla danego produktu zgodnie z art. 3 ust. 2 jest zmniejszana we wszystkich Państwach Członkowskich, w których odpowiednie progi zostały przekroczone.

Dla celów stosowania pierwszego akapitu przekroczenie kwot zostanie obliczone poprzez porównanie progu ze średnią ilością produktów przetworzonych i objętych pomocą na podstawie niniejszego rozporządzenia w ciągu trzech lat gospodarczych poprzedzających rok gospodarczy, na który pomoc ma być ustanowiona.

Jednakże, w celu obliczenia przekroczenia progów ustalonych dla każdego Państwa Członkowskiego, jakiegokolwiek ilości wciąż dostępne poniżej progu Państwa Członkowskiego, lecz nie przetworzone, będą przydzielone innym Państwom Członkowskim, proporcjonalnie do ich odpowiednich progów.

Zmniejszenie pomocy jest proporcjonalne do wielkości przekroczenia dotyczącego odpowiedniego progu.

3. Państwa Członkowskie mogą podzielić krajowe progi ustanowione dla małych owoców cytrusowych na dwa podprogi, mianowicie, małe owoce cytrusowe przeznaczone do przetworzenia na części oraz te przeznaczone do przetworzenia na sok.

Państwa Członkowskie, które dokonają takiego wyboru, muszą powiadomić o tym Komisję.

Jeżeli krajowe progi zostaną przekroczone, zmniejszenie pomocy przewidziane w ust. 2 ma zastosowanie do pomocy dla obu podprogów, proporcjonalnie do odnotowanego przekroczenia danego podprogu.”;

3. Załącznik staje się załącznikiem I.

4. Tekst załącznika II znajdujący się w załączniku III do niniejszego rozporządzenia dodaje się po załączniku I.

Artykuł 4

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie trzeciego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się w odniesieniu do każdego produktu lub grupy produktów od roku gospodarczego 2001/02. Jednakże, art. 1 ust. 1 stosuje się w odniesieniu do funduszy operacyjnych od 2001 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 4 grudnia 2000 r.

W imieniu Rady

J. GLAVANY

Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK I

„ZAŁĄCZNIK I

Produkty przetworzone określone w art. 2

Kod CN	Oznaczenie towarów
ex 0710 80 70	Obrane pomidory, całe lub w kawałkach, zamrożone
ex 0712 90 30	Płatki pomidorów
2002 10 10	Obrane pomidory, całe lub w kawałkach
2002 10 90	Nieobrane pomidory, całe lub w kawałkach
ex 2002 90	Inne (sok lub sos do pizzy)
ex 2002 90 11	Sok pomidorowy (łącznie z passata)
ex 2002 90 19	
ex 2002 90 31	Koncentrat pomidorowy
ex 2002 90 39	
ex 2002 90 91	
ex 2002 90 99	
ex 2008 40 51	Gruszki odmiany Williams i Rocha w syropie i/lub naturalnym soku
ex 2008 40 59	
ex 2008 40 71	
ex 2008 40 79	
ex 2008 40 91	
ex 2008 40 99	
ex 2008 70 61	Brzoskwinie w syropie i/lub naturalnym soku
ex 2008 70 66	
ex 2008 70 71	
ex 2008 70 79	
ex 2008 70 92	
ex 2008 70 94	
ex 2008 70 99	
ex 2008 92	Mieszanki z owoców, całych lub w kawałkach, w syropie i/lub naturalnym soku, z zawartością przynajmniej 60% brzoskwiń i gruszek
ex 2008 99	
2009 50	sok pomidorowy”

ZAŁĄCZNIK II

„ZAŁĄCZNIK III

Progi dla przetwórstwa określone w art. 5

Waga netto świeżych produktów

(w tonach)

		Pomidory	Brzoskwinie	Gruszki
Progi wspólnotowe		8 251 455	539 006	104 617
Progi narodowe	Grecja	1 211 241	300 000	5 155
	Hiszpania	1 238 606	180 794	35 199
	Francja	401 608	15 685	17 703
	Włochy	4 350 000	42 309	45 708
	Królestwo Niderlandów	-	-	243
	Austria	-	-	9
	Portugalia	1 050 000	218	600

- : bez znaczenia”

ZAŁĄCZNIK III

„ZAŁĄCZNIK II

Progi dla przetwórstwa określone w art. 5

Waga netto świeżych produktów

(w tonach)

		Pomarańcze	Cytryny	Grejpfruty	Małe owoce cytrusowe
Progi wspólnotowe		1 500 236	510 600	6000	384 000
Progi narodowe	Grecja	280 000	27 976	799	5 217
	Hiszpania	600 467	192 198	1 919	270 186
	Francja	-	-	61	445
	Włochy	599 769	240 426	3 221	106 428
	Portugalia	20 000	-	-	1 724

—: bez znaczenia”

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI NR 449/2001 (WE)

z dnia 2 marca 2001 r.

ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 2201/96 w odniesieniu do systemu pomocy dla przetworów owocowych i warzywnych

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 2201/96 z dnia 28 października 1996 r. w sprawie wspólnej organizacji rynków przetworów owocowych i warzywnych¹, zmienione ostatnio rozporządzeniem (WE) nr 2699/2000², w szczególności jego art. 1 ust. 3, art. 3 ust. 2, art. 6, art. 6b ust. 3, art. 6c ust. 7, art. 25, art. 26 i 27 ust. 1,

a także mając na uwadze, co następuje:

- 1) Rozporządzenie (WE) nr 2201/96 wprowadza, z jednej strony, pomoc dla organizacji producentów dostarczających pomidory, brzoskwinie i gruszki do przetworzenia na produkty wymienione w załączniku I do powyższego rozporządzenia oraz, z drugiej strony, pomoc dla przetwórców śliwek i fig; produkty te muszą być pozyskiwane z owoców i warzyw zebranych we Wspólnocie.
- 2) W celu zapewnienia, że system jest stosowany jednolicie, powinny zostać określone produkty wymienione w art. 6a ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 2201/96 i w jego załączniku I, lata gospodarcze mające zastosowanie do tych produktów oraz terminy dostarczania surowca.
- 3) Nowy system powinien móc działać od początku w odniesieniu do odpowiedniej liczby organizacji producentów; dlatego, dla zachowania spójności i przez analogię do rozporządzenia (WE) nr 2202/96 z dnia 28 października 1996 r. wprowadzającego wspólnotowy system pomocy dla producentów niektórych owoców cytrusowych³, zmienionego ostatnio rozporządzeniem (WE) nr 2699/2000, termin „organizacje producentów tymczasowo zatwierdzone” o, którym mowa w art. 3 ust. 1 akapit pierwszy i art. 6a ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (WE) nr 2201/96, musi zawierać organizacje producentów, którym przyznano wstępne uznanie zgodnie z art. 14 rozporządzenia Rady (WE) nr 2200/96 z dnia 28 października 1996 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku owoców i warzyw⁴, zmienionego ostatnio rozporządzeniem (WE) nr 2826/2000⁵, jak również organizacje producentów, o których mowa w art. 13 tego rozporządzenia.

¹ Dz.U. nr L 297 z 21.11.1996, str. 29.

² Dz.U. nr L 311 z 12.12.2000, str. 9.

³ Dz.U. nr L 297 z 21.11.1996, str. 49.

⁴ Dz.U. nr L 297 z 21.11.1996, str. 1.

⁵ Dz.U. nr L 328 z 23.12.2000, str. 2.

- 4) System pomocy do produkcji oparty jest na umowach pomiędzy uznanymi organizacjami producentów lub tymi, którym przyznano wstępne uznanie zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 2200/96 lub indywidualnymi producentami w latach gospodarczych 2001/02, z jednej strony, a przetwórcami z drugiej; producenci i organizacje producentów mogą także występować w pewnych okolicznościach jako przetwórcy; rodzaje umów i szczegóły mające zostać w nich zawarte powinny być określone w celu zastosowania systemu pomocy.
- 5) W celu polepszenia funkcjonowania systemu, wszystkie organizacje producentów sprzedające produkcję swoich członków, członków innych organizacji producentów oraz indywidualnych producentów, oraz chcące zakwalifikować się zgodnie z systemem powinny być zgłoszone u władz; zgłoszeni powinni być także przetwórcy podpisujący umowy z takimi organizacjami producentów; ponadto, przetwórcy ci powinni przysyłać do władz informacje konieczne dla zapewnienia, że system działa prawidłowo; przetwórcy pomidorów, brzoskwiń i gruszek muszą zostać zatwierdzeni przed zawarciem umów.
- 6) Umowy muszą być zawarte w przypadku pomidorów, brzoskwiń i gruszek do podanej daty oraz w przypadku innych produktów przed rozpoczęciem każdego roku gospodarczego; w celu zapewnienia, że system działa możliwie najefektywniej, strony takich umów powinny być upoważnione do zwiększenia ilości początkowo tam przewidzianych do podanego limitu, poprzez dokonanie zmian w umowach.
- 7) Liczba wniosków o pomoc przedkładanych przez organizacje producentów i przetwórców musi być określona biorąc pod uwagę proces przetwarzania; wnioski o pomoc muszą zawierać wszystkie informacje potrzebne do prawidłowej kontroli; dla zrekompensowania wymagań postawionych przed organizacjami producentów, należy przewidzieć przepisy odnośnie pomocy wypłaconej zaliczkowo, pod warunkiem, że jest złożone zabezpieczenie mające na celu zapewnienie zwrotu, jeśli wymagania odnośnie otrzymania wcześniejszej płatności nie zostały spełnione.
- 8) W celu zapewnienia, że system pomocy jest zastosowany odpowiednio, organizacje producentów i przetwórcy muszą przesłać niezbędne informacje i trzymać odpowiednio aktualną dokumentację, w szczególności powinni wymienić obszary pod uprawę pomidorów, brzoskwiń i gruszek, na podstawie rozporządzenia Rady (WE) nr 3508/92 z dnia 27 listopada 1992 r. ustanawiającego zintegrowany system zarządzania i kontroli niektórych systemów pomocy Wspólnoty⁶, zmienionego ostatnio rozporządzeniem (WE) nr 1593/2000⁷, oraz rozporządzenia Komisji (EWG) nr 3887/92 z dnia 23 grudnia 1992 r. ustalającego szczegółowe zasady stosowania zintegrowanego systemu zarządzania i kontroli niektórych systemów pomocy Wspólnoty⁸, zmienionego ostatnio rozporządzeniem (WE) nr 2721/2000⁹, dla celów wszystkich inspekcji i kontroli uznanych za konieczne.
- 9) Dla celów zarządzania systemem pomocy, producenci muszą być poddawani kontroli fizycznej i kontroli dokumentów w zakresie dostaw i działań przetwórczych, kontrole muszą obejmować odpowiednio reprezentatywną liczbę wniosków o pomoc oraz

⁶ Dz.U. nr L 355 z 5.12.1992, str. 1.

⁷ Dz.U. nr L 182 z 21.07.2000, str. 4.

⁸ Dz.U. nr L 391 z 31.12.1992, str. 36.

⁹ Dz.U. nr L 314 z 14.12.2000, str. 8

niektóre kary muszą być określone dla organizacji producentów i przetwórców, którzy naruszają zasady, w szczególności przez fałszowanie deklaracji lub nie przetworzenie dostarczonych produktów.

- 10) Środki ustanowione w tym celu w niniejszym rozporządzeniu zastąpią te ustalone w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 504/97 z dnia 19 marca 1997 r. ustanawiającym szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 2201/96 w sprawie systemu pomocy produkcyjnej w sektorze przetworów owocowych i warzywnych¹⁰ ostatnio zmienionym rozporządzeniem (WE) nr 1607/1999¹¹. W związku z tym, to rozporządzenie powinno być uchylone.
- 11) Rozporządzenie (WE) nr 2699/2000 znosi system kwot i cen minimalnych, przede wszystkim w przypadku pomidorów. W związku z tym, należy uchylić rozporządzenie Komisji (EWG) nr 1709/84 z dnia 19 czerwca 1984 r. w sprawie cen minimalnych płaconych producentom i kwot pomocy produkcyjnej do niektórych przetworów owocowych i warzywnych, kwalifikujących się do pomocy produkcyjnej¹², ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1573/1999¹³, rozporządzenie Komisji (EWG) nr 2022/92 z dnia 20 lipca 1992 r. w sprawie szczegółowych zasad stosowania ceny minimalnej płaconej producentom za niektóre pomidory dostarczane do przetwórstwa oraz uchylające rozporządzenie (EWG) nr 2036/91¹⁴, jak również rozporządzenie Komisji (WE) nr 661/97 z dnia 16 kwietnia 1997 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia (WE) nr 2201/96 odnośnie systemu kwot dla przetworów z pomidorów¹⁵, ostatnio zmienione rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2807/98¹⁶, powinny zostać tym samym uchylone.
- 12) W celu ułatwienia przejścia od starego do nowego systemu, powinny zostać przyjęte środki przejściowe, w szczególności w przypadku przetwórców podpisujących umowy z indywidualnymi producentami w roku gospodarczym 2001/02, jak również dla końcowej daty podpisywanych umów dla pomidorów oraz dla stosowania zintegrowanego systemu zarządzania areałami.
- 13) Środki ustanowione w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Przetworów Owocowych i Warzywnych,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Rozdział I

Definicje i lata gospodarcze

Artykuł 1

1. Dla celów niniejszego rozporządzenia stosuje się następujące definicje:

¹⁰ Dz.U. nr L 78 z 20.03.1997, str. 14.

¹¹ Dz.U. nr L 190 z 23.07.1999, str. 11.

¹² Dz.U. nr L 162 z 20.06.1984, str. 8.

¹³ Dz.U. nr L 187 z 20.07.1999, str. 27.

¹⁴ Dz.U. nr L 207 z 23.07.1992, str. 9.

¹⁵ Dz.U. nr L 100 z 17.04.1997, str. 41.

¹⁶ Dz.U. nr L 349 z 24.12.1998, str. 34.

- a) „organizacje producentów” oznaczają organizacje producentów, o których mowa w art. 11 i 13 rozporządzenia (WE) nr 2200/96 oraz organizacje producentów, które uzyskały wstępne uznanie zgodnie z art. 14 powyższego rozporządzenia;
 - b) „związek organizacji producentów” oznacza związki, o których mowa w art. 16 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 2200/96;
 - c) „producent indywidualny” oznacza każdą osobę fizyczną i prawną nie należącą do organizacji producentów oraz uprawiającą w swoim gospodarstwie surowce przeznaczone do przetwórstwa;
 - d) „przetwórca” oznacza przedsiębiorstwo przetwarzające eksploatujące, w celach ekonomicznych i na swoją własną odpowiedzialność, jeden lub więcej zakładów o infrastrukturze przetwarzania jednego lub więcej produktów wymienionych w ust. 2 lit. a) - o) i, w razie potrzeby, zatwierdzone zgodnie z art. 3 ust. 1;
 - e) „ilość” oznacza ilość wyrażoną w wadze netto, o ile nie wskazano inaczej.
2. „Produkty wymienione w załączniku I i art. 6a ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 2201/96” oznaczają następujące produkty:
- a) brzoskwinie w syropie i/lub naturalnym soku owocowym: całe brzoskwinie lub cząstki brzoskwiń, bez skórki, poddane działaniu gorąca, zapakowane w hermetycznie zamknięte opakowania z przykrywającą warstwą płynu z syropu z cukru lub naturalnego soku owocowego oraz oznaczone kodami CN – ex 2008 70 61, - ex 2008 70 69, ex 2008 70 71, ex 2008 70 79, ex 2008 70 92, ex 2008 70 94 oraz ex 2008 70 99;
 - b) gruszki w syropie i/lub naturalnym soku owocowym: gruszki odmiany Williams lub Rocha, całe lub w kawałkach, bez skórki, poddane działaniu gorąca, zapakowane w hermetycznie zamknięte opakowania z przykrywającą warstwą płynu z syropu z cukru lub naturalnego soku owocowego oraz oznaczone kodami CN – ex 2008 40 51, ex 2008 40 59, 2008 40 71, ex 2008 40 79, ex 2008 40 91 oraz ex 2008 40 99;
 - c) owoce mieszane: mieszanka owoców, całe lub w kawałkach, bez skórki, poddane działaniu gorąca, z przykrywającą warstwą płynu z syropu z cukru lub naturalnego soku owocowego, zapakowane w hermetycznie zamknięte opakowania, w których odsączona waga netto brzoskwiń i gruszek Williamsa i Rocha wynosi przynajmniej 60% całkowitej osuszonej wagi netto, oznaczone kodami CN ex 2008 92 i ex 2008 99, oraz wyprodukowane bezpośrednio ze świeżych brzoskwiń i/lub gruszek Williamsa i Rocha w czasie terminów wskazanych w art. 2 ust. 2 lit. b) i c);
 - d) śliwki suszone: śliwki uzyskane z suszonych śliwek odmiany d’Ente, na które w odpowiedni sposób działano lub przetworzono oraz są zapakowane w odpowiednie opakowania, oznaczone kodem CN ex 0813 20 00 oraz gotowe do zaoferowania do spożycia przez ludzi;
 - e) suszone figi: suszone figi, włączając figową pastę, na które w odpowiedni sposób działano lub przetworzono oraz są zapakowane w odpowiednie opakowania, oznaczone kodem CN ex 0813 20 00 oraz gotowe do spożycia przez ludzi;

- f) pomidory całe, bez skórek, szybko mrożone, całe pomidory: pomidory odmian podłużnych bez skórek, mrożone, zapakowane w odpowiednie opakowania oraz oznaczone kodem CN ex 0710 80 70, gdzie nie mniej niż 90% wagi netto pomidorów składa się z pomidorów całych nie wykazujących żadnych uszkodzeń, które istotnie zmieniałyby ich wygląd. Ten udział procentowy określany jest po rozmrożeniu pomidorów;
- g) pomidory w kawałkach, bez skórek, szybko mrożone: części obranych ze skórki pomidorów odmian podłużnych, lub odmian okrągłych, które są tak łatwo obierane ze skórki jak odmiany podłużne, mrożone, zapakowane w odpowiednie opakowania i oznaczone kodem CN ex 0710 80 70;
- h) pomidory całe, bez skórek, zakonserwowane,: pomidory bez skórek, odmian podłużnych, poddane działaniu gorąca, zapakowane w hermetycznie zamknięte opakowania i oznaczone kodem CN ex 2002 10 10, w których nie mniej niż 65% wagi osuszonych pomidorów składa się z całych pomidorów, które nie mogą wykazywać uszkodzeń, które istotnie zmieniałyby ich wygląd;
- i) pomidory bez skórek, zakonserwowane, całe pomidory: pomidory bez skórek w częściach lub częściowo rozgniecione, odmian podłużnych, lub odmian okrągłych, które obierają się ze skórki tak łatwo jak odmiany podłużne, poddane traktowaniu gorąca, zapakowane w hermetycznie zamknięte opakowania i oznaczone kodem CN ex 2002 10 10. W przypadku gdy te produkty mają być użyte do produkcji produktów wskazanych w lit. o), muszą być opakowane w odpowiednie opakowania;
- j) płatki pomidorowe: płatki otrzymane z suszonych pomidorów pociętych na płatki lub małe kostki, opakowane w odpowiednie opakowania i oznaczone kodem ex 0712 90 30;
- k) sok pomidorowy: sok otrzymany bezpośrednio ze świeżych pomidorów i filtrowanych bez skórki, pestek oraz innych grubych części, posiadający zawartość suchej masy, kiedy właściwe po koncentracji, nie mniejszą niż 12%, opakowane w hermetycznie zamknięte opakowania i oznaczone kodami CN ex 2002 90 11, ex 2002 90 19, 2009 50 10 oraz 2009 50 90. Sok z zawartością suchej masy przynajmniej 7% może jednakże posiadać skórkę i pestki stanowiące maksymalnie 4% wagi produktu. W przypadku, gdy te produkty mają być użyte do produkcji produktów wskazanych w lit. o), muszą być opakowane w odpowiednie opakowania;
- l) koncentrat pomidorowy: produkt otrzymany przez koncentrację soku pomidorowego, opakowany w odpowiednie opakowania, o zawartości suchej masy 12% lub więcej oraz oznaczony kodami CN ex 2002 90 31, ex 2002 90 39, ex 2002 90 91 oraz ex 2002 90 99. Koncentrat o zawartości suchej masy nie większej niż 18% lub między 18% a 24% może zawierać odpowiednio nie więcej niż 4% lub 7% wagi produktu, skórek i pestek;
- m) pomidory całe, bez skórek, zakonserwowane: całe i nie obrane pomidory odmian podłużnych lub okrągłych, poddane działaniu gorąca, zapakowane w hermetycznie zamknięte opakowania, lekko solone (pomidory w solance) lub w pomidorowym puree (pomidory w puree lub w soku), gdzie nie mniej niż 65% wagi osuszonych pomidorów muszą stanowić pomidory nie wykazujące żadnych uszkodzeń, które istotnie zmieniałyby ich wygląd, oraz oznaczone kodem CN ex 2002 10 90. W przypadku, gdy

te produkty mają być użyte do produkcji produktów wskazanych w lit. o), muszą być opakowane w odpowiednie opakowania;

- n) pomidory w kawałkach, nie obrane, zakonserwowane: pomidory w cząstkach lub częściowo rozgniecione, odmian podłużnych lub okrągłych, będące lekko przefiltrowane, lekko skoncentrowane lub też nie, opakowane w hermetycznie zamknięte opakowania, o zawartości suchej masy pomiędzy 4,5% i 14%, oraz oznaczone kodem CN ex 2002 10 90. W przypadku, gdy te produkty mają być użyte do produkcji produktów wskazanych w lit. o), muszą być opakowane w odpowiednie opakowania;
- o) gotowy sos: przetwór na bazie pomidorów otrzymany ze zmieszania jednego z produktów, o których mowa w lit. i), k), l), m.) lub n), z innymi produktami pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego z wyjątkiem świeżych pomidorów, poddany działaniu gorąca, zapakowany w hermetycznie zamknięte opakowania, w których waga netto produktu, o którym mowa w lit. i), k), l), m.) lub n) wynosi przynajmniej 60% całkowitej wagi netto gotowego sosu. Sosy te muszą być wyprodukowane w terminie wskazanym w art. 2 ust. 2 zgodnie z tymi samymi ustaleniami jak stosowane do produktów, o których mowa w lit. i), k), l), m.) lub n);
- p) syrop cukrowy: płyn, w którym woda jest połączona z cukrem, oraz w którym całkowita zawartość cukru określana po homogenizacji jest nie mniejsza niż 14% w przypadku użycia do przykrycia owoców w syropie;
- q) naturalny sok owocowy: płyn przykrywający z minimum 10,5° Brix, zawierający wyłącznie fermentowany ale nie sfermentowany sok wyekstraktowany mechanicznie z owoców, lub sok otrzymany ze skoncentrowanego soku owocowego przez przywrócenie proporcji wody wyekstraktowanej w czasie koncentracji, jak określono w dyrektywie Rady 93/77/EWG¹⁷, bez dodatku cukru.

Artykuł 2

1. Lata gospodarcze w rozumieniu art. 1 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 2201/96 dla produktów wymienionych w art. 1 ust. 2 powyższego rozporządzenia trwają:
 - a) od 15 czerwca do 14 czerwca następnego roku, w przypadku produktów przetworzonych z pomidorów i produktów przetworzonych z brzoskwiń;
 - b) od 15 lipca do 14 lipca następnego roku, w przypadku produktów przetworzonych z gruszek;
 - c) od 1 sierpnia do 31 lipca następnego roku, w przypadku suszonych fig;
 - d) od 15 sierpnia do 14 sierpnia następnego roku, w przypadku suszonych śliwek.
2. Pomoc udzielana jest wyłącznie na produkty dostarczone do przemysłu przetwórczego w następujących terminach dostaw:
 - a) pomidory: od 15 czerwca do 15 listopada

¹⁷ Dz.U. nr L 244 z 30.09.1993, str.23.

- b) brzoskwinie: od 15 czerwca do 25 października
 - c) gruszki: od 15 lipca do 15 grudnia
 - d) suszone śliwki otrzymane ze śliwek śliw odmiany d'Ente: od 15 sierpnia do 15 stycznia;
 - e) suszone figi: od 1 sierpnia do 15 czerwca.
3. Komisja publikuje kwotę pomocy, ustaloną zgodnie z art. 6 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 2201/96, przed rozpoczęciem każdego roku gospodarczego oraz nie później niż:
- a) 31 stycznia dla pomidorów;
 - b) 31 maja dla brzoskwiń i gruszek.

Rozdział II

Umowy

Artykuł 3

1. Umowy, o których mowa w art. 3 i 6a rozporządzenia (WE) nr 2201/96 są zawierane w formie pisemnej. Umowy muszą mieć numer identyfikacyjny.

Przetwórcy pomidorów, brzoskwiń i gruszek chcący partycypować w systemie pomocy przedstawiają wniosek do zatwierdzenia ciału wyznaczonemu przez Państwo Członkowskie przed datą, która ma być określona przez to ostatnie. Państwa Członkowskie publikują każdego roku listę zatwierdzonych przetwórców przynajmniej miesiąc przed ostateczną datą podpisywania umów.

Państwa Członkowskie ustalają wymagania warunkujące zatwierdzenie oraz informują o nich Komisję.

2. Umowy mogą przyjmować jedną z następujących form:

- a) umowa między organizacją producentów lub związkiem organizacji producentów a przetwórcą
- b) zobowiązanie do dostaw, jeżeli organizacja producentów działa jako przetwórcą.

Między organizacją a przetwórcą może być podpisana tylko jedna umowa.

W przypadku pomidorów, brzoskwiń i gruszek, umowy mogą być zawierane tylko z zatwierdzonymi przetwórcami.

3. Każdego roku, umowy muszą być podpisane najpóźniej:

- a) 15 lutego, w przypadku pomidorów;

- b) 15 lipca, oraz 7 dni roboczych przed rozpoczęciem dostaw, w przypadku brzoskwiń;
- c) 31 lipca, oraz 7 dni roboczych przed rozpoczęciem dostaw, w przypadku gruszek;
- d) przed rozpoczęciem roku gospodarczego, w przypadku innych produktów.

Państwa Członkowskie mogą przesunąć datę ustaloną w lit. a) do 10 marca.

Jeżeli wielkość pomocy dla pomidorów nie zostanie opublikowana w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich* do dnia ustanowionego w art. 2 ust. 3, data ustalona w lit. a) zostaje przesunięta do 15-tego dnia następującego po dacie aktualnej publikacji.

Jeżeli cena minimalna płacona producentom za śliwki lub suszone figi nie jest opublikowana w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich* na 15 dni przed datą ustaloną w tym celu w lit. d), ta data zostaje przesunięta do 15-tego dnia następującego po dacie aktualnej publikacji.

4. Umowy muszą wyszczególniać, przede wszystkim:

- a) nazwę i adres organizacji producentów;
- b) nazwę i adres przetwórcy;
- c) ilości surowca mającego być dostarczonym do przetworzenia;
- d) zobowiązanie przetwórcy do przetworzenia ilości dostarczonych zgodnie z umową, zaangażowanych w jeden z produktów wymienionych w załączniku I rozporządzenia (WE) nr 2201/96, który musi spełniać wymagania ustalone zgodnie z art. 8 niniejszego rozporządzenia;
- e) cenę płaconą za surowiec, która może różnić się zależnie od odmiany i/lub jakości i/lub terminu dostawy.

W przypadku pomidorów, brzoskwiń i gruszek, umowa musi także wskazywać termin dostawy, do którego stosuje się ta cena i terminy płatności. W żadnym przypadku, termin płatności nie może przekraczać 60 dni od daty dostawy każdej partii;

- f) odszkodowanie wypłacane, jeżeli któraś ze stron umowy nie wywiąże się z jej zobowiązań zawartych w umowie, w szczególności w odniesieniu do terminów płatności i zobowiązania do dostawy oraz przyjęcia ilości objętych umową.

5. Państwa Członkowskie mogą przyjąć dodatkowe przepisy odnoszące się do umów, przede wszystkim odnośnie odszkodowań płatnych przez przetwórców lub organizacje producentów, które nie wywiązały się z ich zobowiązań umownych.

6. Strony umowy mogą podjąć decyzję o zwiększeniu ilości pierwotnie przewidzianej w umowie przetwórczej w drodze pisemnej umowy dodatkowej.

Te umowy dodatkowe muszą zawierać numer identyfikacyjny umowy, której dotyczą, oraz być podpisane nie później niż:

- 15 sierpnia dla brzoskwiń;
- 15 września dla pomidorów i gruszek;
- 15 listopada dla suszonych śliwek otrzymanych ze śliwek śliw odmiany d'Ente oraz suszonych fig.

Te umowy dodatkowe mogą zwiększać ilości pierwotnie przewidziane w umowie o nie więcej niż 30%. Jednakże, do roku gospodarczego 2003/04, umowy dodatkowe do umów dla nieprzetworzonych suszonych fig przeznaczonych do produkcji past figowych mogą być podpisywane nie później niż 31 maja oraz mogą zwiększyć ilości pierwotnie przewidziane w umowach o nie więcej niż 100%.

Cena dodatkowej ilości ustanowiona w umowie dodatkowej może różnić się od ceny określonej zgodnie z ust. 4 lit. e).

7. W przypadku suszonych śliwek i fig, cena, o której mowa w ust. 4 lit. e) i ust. 6 nie może zawierać, w szczególności, kosztów związanych z pakowaniem, załadunkiem, transportem, rozładunkiem, oraz płatności podatków które, w danym przypadku, muszą być wykazane oddzielnie. Cena nie może być niższa niż cena minimalna ustalona zgodnie z art. 6b rozporządzenie (WE) nr 2201/96.

Artykuł 4

W przypadku zobowiązania do dostaw w rozumieniu art. 3 ust. 2 lit. b), umowy obejmujące produkcję członków organizacji producentów, której to dotyczy, są uważane za zawarte po przesłaniu do właściwych władz następujących szczegółów:

- a) nazwiska i adresu każdego producenta oraz danych informacyjnych i powierzchni gruntów, na których producent uprawia surowce;
- b) całkowitych oszacowanych zbiorów;
- c) ilości przeznaczonej do przetworzenia;
- d) zobowiązania organizacji producentów do przetworzenia ilości dostarczonych zgodnie z umową, o której mowa.

Informacje te muszą być wysłane przed 20 maja, w przypadku pomidorów i w granicach czasu ustalonego w art. 5 ust. 3, w przypadku innych produktów.

Artykuł 5

1. W przypadku pomidorów, brzoskwiń i gruszek, organizacje producentów podpisujące umowy przekazują kopię każdej umowy i, w danym przypadku, umowy dodatkowe do niej do organu wyznaczonego przez Państwo Członkowskie, w którym mieści się jego siedziba.

Całkowita ilość objęta umowami podpisanymi przez daną organizację producentów nie może przewyższać, dla każdego produktu, ilości przeznaczonych do przetworzenia wskazanych przez tą organizację producentów zgodnie z ust. 5 oraz art. 4.

2. Przetwórcy suszonych śliwek i suszonych fig przekazują kopię każdej umowy i, w danym przypadku, umowę dodatkową do niej do organu wyznaczonego przez Państwo Członkowskie, w którym ma miejsce przetwarzanie.

3. Takie kopie muszą dotrzeć do właściwych władz nie później niż 10 dni roboczych po podpisaniu umowy lub umowy dodatkowej do niej i nie wcześniej niż 5 dni roboczych po rozpoczęciu dostaw.

4. W wyjątkowych i należycie uzasadnionych przypadkach, Państwa Członkowskie mogą zaakceptować umowy i umowy dodatkowe do nich, które dotarły do ich władz po terminie ustalonym w ust. 3, pod warunkiem, że tak późne otrzymanie nie przeszkodzi ich kontroli.

5. Organizacje producentów podpisujące umowy na pomidory, brzoskwinie lub gruszki przesyłają do organu, o którym mowa w ust. 1, następujące informacje podane z podziałem na produkty:

- a) nazwisko i adres każdego producenta objętego umowami oraz dane informacyjne i powierzchnie gruntów, na których producent uprawia surowce;
- b) całkowite oszacowane zbiory;
- c) ilość przeznaczoną do przetworzenia;
- d) w przypadku pomidorów, średnie zbiory na hektar pomidorów okrągłych i/lub podłużnych wyprodukowanych przez organizację w poprzednich dwóch latach gospodarczych.

Informacje te przekazuje się przed 20 maja w przypadku pomidorów i dołącza, w przypadku brzoskwiń i gruszek, informacji przekazanych, o których mowa w ust. 1.

6. Jeżeli organizacja producentów, o której mowa w ust. 5:

- a) sprzedaje ilości przeznaczone do przetworzenia produkowane przez członków innych organizacji producentów zgodnie z art. 11 ust. 1 lit. c) pkt. 3 akapit drugi i trzeci rozporządzenia (WE) nr 2200/96, i/lub
- b) przekazuje korzyści systemu pomocy producentom indywidualnym zgodnie z art. 3 ust. 3 i 6a ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 2201/96.

informacje wymagane w ust. 5 dostarcza się do organizacji producentów podpisującej umowę przez organizacje producentów, o których mowa w lit. a) i producentów indywidualnych, o których mowa w lit. b).

7. Organizacje producentów oraz indywidualni producenci, o których mowa odpowiednio w ust. 6 lit. a) i b), podpisują porozumienia z organizacjami producentów, o których mowa w ust. 5.

Porozumienia te obejmują całą produkcję produktu, którego dotyczą, dostarczonego do przetworzenia przez zainteresowane wyżej wymienione organizacje producentów i indywidualnych producentów oraz muszą zawierać przynajmniej:

- a) liczbę lat gospodarczych objętych porozumieniem;
- b) ilości mające być dostarczone do przetworzenia, podane z podziałem na producentów i z podziałem na produkty;
- c) skutki niewykonania porozumienia.

Kopie porozumień przekazuje się razem z umowami.

Artykuł 6

Dla celów art. 4 w przypadku pomidorów, brzoskwiń i gruszek oraz art. 5 ust. 5, system identyfikacji działek to system wykorzystywany do zintegrowanego systemu, o którym mowa w art. 4 rozporządzenia (EWG) nr 3508/92. Powierzchnie są podawane w hektarach do dwóch miejsc po przecinku. Art. 6 ust. 7 rozporządzenia (EWG) nr 3887/92 stosuje się do celów określenia powierzchni działek w czasie kontroli na miejscu, przewidzianych w art. 18 niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 7

1. Bez uszczerbku dla objętych art. 3 ust. 2 lit. b), gdzie płatności mogą być dokonane przez otwarcie kredytu, wszystkie płatności za surowce:

- a) dokonywane przez przetwórców organizacjom producentów,
- b) dokonywane przez organizacje producentów swoim członkom i producentom, o których mowa w art. 5 ust. 6,
- c) jeżeli członkowie organizacji producentów sami są organizacją z osobowością prawną składającą się z producentów, dokonywane przez takie osoby prawne producentom,

są dokonywane przez bank lub przekazem pocztowym.

2. Płatności, o których mowa w ust. 1 lit. b) i c) dokonuje się w ciągu 15 dni roboczych oraz, w przypadku suszonych śliwek i fig, obejmują całą kwotę płatności, o której mowa w ust. 1 lit. a).

Rozdział III

Informacje do dostarczenia

Artykuł 8

1. Przetwórcy i organizacje producentów chcące partycypować w systemie pomocy informują właściwe władze Państw Członkowskich o danych określonych przez te władze, podając wszystkie informacje potrzebne Państwu Członkowskiemu do zarządzania i monitorowania systemu pomocy. Państwa Członkowskie mogą zdecydować, że te informacje:

- a) zgłaszane są tylko przez nowych uczestników w systemie, jeżeli otrzymały już one konieczne informacje dotyczące innych uczestników;
- b) obejmują pojedynczy rok gospodarczy, kilka lat gospodarczych lub nieograniczony termin.

2. Każdego roku gospodarczego, przynajmniej 5 dni roboczych przed rozpoczęciem dostaw lub przetwarzania, beneficjenci pomocy albo organizacje producentów albo przetwórcy, zgłaszają do właściwych władz tydzień, w którym rozpoczną się dostawy lub przetwarzanie. Organizacje producentów i przetwórców uważa się za zwolnionych z tego obowiązku, jeżeli dostarczą dowód, że przesłali tę informację przynajmniej 8 dni przed tym terminem.

3. W wyjątkowych i należycie uzasadnionych przypadkach, Państwa Członkowskie mogą zaakceptować zawiadomienie od organizacji producentów i przetwórców po terminie określonym w ust. 2. Jednakże, w takich przypadkach, żadna pomoc nie zostanie przyznana organizacjom producentów lub przetwórców za ilości już dostarczone lub będące w trakcie dostawy chyba, że mogą być przeprowadzone kontrole konieczne do ustalenia zakwalifikowania się na przyznanie pomocy, które zadowolą właściwe władze.

4. Przetwórcy chcący wytwarzać mieszanki owoców i gotowe sosy, o których mowa odpowiednio w art. 1 ust. 2 lit. c) i o) zawiadamiają właściwe władze Państwa Członkowskiego, przed początkiem roku gospodarczego, o składzie produktu, który ma być wytworzony, wyszczególniając wagę netto każdego składnika. Skład ten nie może być zmieniony po rozpoczęciu roku gospodarczego.

Artykuł 9

Każdego roku przetwórcy przekazują organu wyznaczonego przez Państwo Członkowskie następujące informacje:

1. W przypadku pomidorów, brzoskwiń i gruszek nie później niż dnia 1 lutego:
 - (i) ilość surowców przetworzonych w produkty finalne wymienione w art. 1 ust. 2, podaną w rozbiściu na:
 - ilości otrzymane na podstawie umowy,
 - ilości nie objęte umowami;
 - (ii) ilość finalnych produktów otrzymanych z każdej ilości, o której mowa w pkt (i).

W przypadku przetworów z pomidorów, ilość produktów finalnych do zgłoszenia dla każdej kategorii surowca, o którym mowa w lit. i) musi być podana z podziałem na:

- koncentrat pomidorowy o zawartości suchej masy według wagi 28% lub więcej, ale mniej niż 30%,
- pomidory całe, bez skórek, zakonserwowane, odmian podłużnych,
- inne przetwory z pomidorów.

Ilości soku pomidorowego i koncentratu pomidorowego dodane do pomidorów zakonserwowanych muszą być włączone do ilości pomidorów, albo bez skórki albo nie obranych.

- (iii) ilość produktów finalnych w magazynie na koniec poprzedniego roku gospodarczego, podana, w przypadku przetworów z pomidorów, z podziałem na produkty sprzedane lub produkty niesprzedane, z jednej strony, oraz zgodnie z pkt (ii) z drugiej strony.

Zawiadomienia te muszą podawać oddzielnie ilości produktów, o których mowa w art. 1 ust. 2 lit. a), b), i), k), l), m.) i n) użytych do wytworzenia przetworów, o których mowa w art. 1 ust. 2 lit. c) i o). Zgłoszenie informacji wymaganych zgodnie z powyższym pkt. (ii) musi podawać oddzielnie ilości otrzymanych produktów, o których mowa w art. 1 ust. 2 lit. c) i o), podanych według produktów użytych, o których mowa w art. 1 ust. 2 lit. a), b), i), k), l), m.) i n).

2. W przypadku suszonych śliwek i fig, najpóźniej 15 maja:

- a) ilość surowców użytych 1 maja
- b) ilość produktów finalnych otrzymanych z surowców, o których mowa w lit. a), podanych w rozbiciu na produkty, na które płacona jest pomoc i produkty, na które pomoc nie jest płacona oraz według klas jakości;
- c) ilość produktów, o których mowa w lit. a) i b) trzymany w magazynie do 1 maja.

Rozdział IV

Surowce

Artykuł 10

1. Bez uszczerbku dla jakiegokolwiek minimalnego kryterium jakości ustanowionego lub mogącego być ustanowionym zgodnie z procedurą określoną w art. 46 rozporządzenia (WE) nr 2200/96, surowce dostarczane do przetwórcy w ramach umów przetwórczych muszą być zdrowe i zadowalającej jakości handlowej oraz odpowiednie dla przetwórstwa.

2. Jeżeli nie są ustanowione minimalne kryteria jakości zgodnie z procedurą określoną w art. 46 rozporządzenia (WE) nr 2200/96, Państwo Członkowskie może ustalić minimalne

kryteria jakości dla surowców, gdzie stosowne w kontekście rozszerzenia międzybranżowych porozumień na mocy art. 21 powyższego rozporządzenia.

Artykuł 11

1. Kwit dostawy wydawany jest dla każdej partii pomidorów, brzoskwiń i gruszek dostarczonych na podstawie umowy i dopuszczonych do przetworzenia w zakładzie przetwórczym i musi wyszczególniać:

- a) datę i czas rozładunku;
- b) precyzyjne zidentyfikowanie użytego środka transportu;
- c) numer identyfikacyjny umowy, którego dotyczy dostawa;
- d) wagę brutto i wagę netto;
- e) jeżeli właściwe, stopę redukcji obliczoną na podstawie minimalnych kryteriów jakości ustanowionych zgodnie z art. 10.

Kwity dostaw są podpisywane przez przetwórców lub ich reprezentantów oraz przez organizacje producentów lub ich reprezentantów. Każdy kwit musi mieć numer identyfikacyjny.

Zarówno przetwórcy jak i organizacje producentów zachowują kopie kwitów dostaw. Dla ułatwienia kontroli, organizacja producentów przesyła także kopię, nie później niż drugiego dnia roboczego tygodnia następującego po tygodniu dostawy, do organu wyznaczonego przez Państwo Członkowskie, gdzie znajduje się główna siedziba oraz, w danym przypadku, do organu wyznaczonego przez Państwo Członkowskie, gdzie prowadzony jest proces przetwórczy.

Dokumenty wymagane przez prawo krajowe mogą być użyte dla celów tego artykułu pod warunkiem, że zawierają wszystkie informacje, o których mowa w tym ustępie.

2. Jeżeli wszystkie lub część dostaw należy do producentów, o których mowa w art. 5 ust. 6 lit. a) lub b), organizacja producentów wysyła kopię kwitu określonego w ust. 1 do każdej zainteresowanej organizacji producentów i indywidualnego producenta.

Rozdział V

Wnioski o pomoc

Artykuł 12

1. W przypadku pomidorów, brzoskwiń i gruszek, organizacje producentów przedkładają swoje wnioski o pomoc do organu wyznaczonego przez Państwo Członkowskie, w którym znajduje się ich główna siedziba.

Przetwórcy suszonych śliwek i fig przedkładają wnioski do organu wyznaczonego przez Państwo Członkowskie, w którym prowadzony jest proces przetwórczy.

2. W przypadku pomidorów, brzoskwiń i gruszek, na rok gospodarczy może być przedłożony tylko jeden wniosek o pomoc. Wnioski muszą dotrzeć do właściwych władz nie później niż w następujących terminach danego roku gospodarczego:

- dnia 20 listopada dla pomidorów,
- dnia 31 stycznia dla brzoskwiń i gruszek.

3. Państwa Członkowskie mogą zezwolić, aby wnioski o zaliczkę pomocy były przedkładane do 30 września, obejmując całą ilość pomidorów, brzoskwiń i gruszek dostarczonych do przetworzenia przed 15 września.

4. W przypadku suszonych śliwek, przetwórcy przedkładają trzy wnioski o pomoc dla każdego roku gospodarczego:

- a) pierwszy dla produktów przetworzonych do 15 stycznia;
- b) drugi dla produktów przetworzonych od 16 stycznia do 30 kwietnia; oraz
- c) trzeci dla produktów przetworzonych w pozostałej części danego roku gospodarczego.

Wnioski o pomoc, o których mowa w lit. a) i b) przedkładane są w ciągu 30 dni wygaśnięcia terminu przetwórczego, którego dotyczą, a wnioski, o których mowa w lit. c) do 30 listopada następnego roku gospodarczego.

5. W przypadku suszonych fig, przetwórcy przedkładają trzy wnioski o pomoc dla każdego roku gospodarczego:

- a) pierwszy dla produktów przetworzonych do 30 listopada;
- b) drugi dla produktów przetworzonych od 1 grudnia do końca lutego; oraz
- c) trzeci dla produktów przetworzonych w pozostałej części danego roku gospodarczego.

Wnioski o pomoc, o których mowa w lit. a) i b) przedkładane są w ciągu 30 dni od wygaśnięcia terminu przetwórczego, którego dotyczą, a wnioski, o których mowa w lit. c) do 31 października następnego roku gospodarczego.

6. W wyjątkowych i uzasadnionych przypadkach, Państwa Członkowskie mogą zaakceptować wnioski o pomoc po nieprzekraczalnych terminach ustanowionych w tym artykule, pod warunkiem, że nie przeszkodzi to kontrolom odnoszącym się do systemu pomocy do produkcji.

7. Jeżeli wnioski o pomoc przedkładane są po terminach wymienionych w ust. 2, 4 i 5, pomoc jest obniżana o 1% na dzień opóźnienia. Pomoc nie jest przyznawana, jeżeli wniosek jest spóźniony więcej niż 15 dni. Przepisy te nie mają zastosowania w przypadku, gdy stosuje się ust. 6.

Artykuł 13

1. Wnioski o pomoc dla pomidorów, brzoskwiń i gruszek podają dla każdego produktu przynajmniej następujące informacje:

- a) nazwę i adres organizacji producentów;
- b) ilość objętą wnioskiem o pomoc. Ilość podana według umowy nie może przewyższać ilości dopuszczonej do przetworzenia, po odjęciu każdej zastosowanej stopy redukcji.
- c) średnią cenę sprzedaży dla ilości dostarczonej w ramach umowy;
- d) ilość dostarczoną w tym samym terminie w inny sposób niż w ramach umowy oraz średnią cenę sprzedaży.

2. Wnioski o pomoc dla suszonych śliwek i fig podają dla każdego produktu przynajmniej następujące informacje:

- a) nazwę i adres przetwórcy;
- b) ilość produktów objętych wnioskiem o pomoc, podaną w rozbiciu na różne stawki stosowanej pomocy, razem w ilością produktów nie objętych systemem pomocy otrzymanych w tym samym terminie.
- c) ilość surowca użytego, według umowy, do uzyskania każdej kategorii produktów, o których mowa w lit. b);
- d) oświadczenie przetwórcy tej treści, że produkty finalne spełniają normy jakości ustanowione zgodnie z art. 8 rozporządzenia (WE) nr 2201/96;
- e) kopie polecenia przelewu, o którym mowa w art. 7 ust. 1 lit. a). W przypadku zobowiązania do dostaw, takie kopie mogą być zastąpione przez oświadczenie producenta tej treści, że przetwórca kredytuje go ceną przynajmniej równą cenie minimalnej. Takie kopie lub oświadczenia podają informacje o stosownych umowach.

Wnioski o pomoc są dopuszczalne tylko wtedy, gdy cena minimalna zapłacona jest w całości za cały surowiec użyty w produkcie finalnym objętym wnioskiem o pomoc.

3. Wnioski o zaliczkę pomocy, o których mowa w art. 12 ust. 3 zawierają informacje wyszczególnione w ust. 1 lit. a) i b).

Właściwy organ Państwa Członkowskiego wypłaca należną kwotę między 16 a 31 października po kontroli wniosków, w szczególności pod kątem kwitów dostaw, o których mowa w art. 11.

Wypłacanie zaliczek pomocy wymaga zdeponowania zabezpieczenia równego 110% pomocy.

Jeżeli okaże się, że wypłacona zaliczka przewyższa należną kwotę, z zabezpieczenia zostanie utracona kwota równa podwójnej wielkości nadwyżki.

Bez uszczerbku dla czwartego akapitu, zabezpieczenie zwalnia się, gdy właściwa władza wypłaci pomoc, opierając się na wniosku, o którym mowa w art. 12 ust. 2.

W przypadku złożenia wniosku o zaliczkę pomocy, wniosek o pomoc, o którym mowa w art. 12 ust. 2 obejmuje cały rok gospodarczy, dodatkowo muszą być podane ilości, o których mowa w ust. 1 lit. b) i d), w rozbiciu na dwa terminy, tzn. do 15 września i od 16 września.

Artykuł 14

1. Kwota pomocy dla pomidorów, brzoskwiń i gruszek wypłacana jest przez właściwy organ Państwa Członkowskiego, w którym znajduje się główna siedziba organizacji producentów podpisującej umowę, jak tylko organ ten skontroluje wnioski o pomoc i ustali, że produkty objęte powyższym wnioskiem zostały dostarczone i dopuszczone do przetworzenia, przede wszystkim na podstawie kontroli, o których mowa w art. 18 ust. 1 (i).

Jeżeli proces przetwórczy odbywa się w innym Państwie Członkowskim, to Państwo Członkowskie dostarcza do Państwa Członkowskiego, w którym znajduje się główna siedziba organizacji producentów podpisującej umowę, dowody, że produkt faktycznie był dostarczony i dopuszczony do przetworzenia.

W ciągu 15 dni roboczych po otrzymaniu pomocy, organizacja producentów wypłaca całą otrzymaną kwotę, za pośrednictwem banku lub przekazem płatniczym, swoim członkom oraz, w danym przypadku, producentom, o których mowa w art. 5 ust. 6. W przypadkach objętych art. 3 ust. 2 lit. b), płatność może być dokonana poprzez otwarcie kredytu.

Jeżeli organizacja producentów składa się w całości lub w części z członków, którzy sami są organizacjami z osobowością prawną utworzonymi przez producentów, należności, o których mowa w trzecim akapicie, wypłacane są producentom przez wspomniane organizacje członkowskie w ciągu 15 dni roboczych.

2. Pomoc dla suszonych śliwek i fig wypłacana jest przez właściwy organ Państwa Członkowskiego, w którym produkt jest przetwarzany, niezwłocznie, gdy ustali on, że wymagania dla uzyskania pomocy zostały spełnione.

Jeżeli proces przetwórczy ma miejsce poza Państwem Członkowskim, w którym uprawiany był produkt, to Państwo Członkowskie dostarcza dowodów do Państwa Członkowskiego wypłacającego pomoc, że mająca być płacona cena minimalna była zapłacona.

3. Żadna pomoc nie zostanie przyznana na ilości, odnośnie których konieczne kontrole dotyczące uprawnień do pomocy nie były przeprowadzone.

4. Pomoc wypłacana jest organizacjom producentów i przetwórcom nie później niż 60 dni po dacie, na którą jest przedłożony wniosek.

Rozdział VI

Kontrole i kary

Artykuł 15

1. Bez uszczerbku dla tytułu VI rozporządzenia (WE) nr 2200/96, Państwa Członkowskie podejmują konieczne kroki, aby:

- a) zapewnić, że niniejsze rozporządzenie jest przestrzegane;
- b) zapobiegać i ścigać nieprawidłowości oraz stosować kary, określone w niniejszym rozporządzeniu.
- c) odzyskać sumy stracone w wyniku nieprawidłowości lub zaniedbań;
- d) weryfikować rejestry, o których mowa w art. 16 i 17, upewniając się, że zgadzają się z księgowością wymaganą od organizacji producentów i przetwórców przez prawo krajowe;
- e) przeprowadzać niezapowiedziane kontrole, o których mowa w art. 18 i 19 we właściwych terminach;
- f) przeprowadzać kontrole gruntów obsadzonych pomidorami, o których mowa w art. 18 ust. 1 po obsadzeniu i przed zbiorami.

2. Państwa Członkowskie muszą zaplanować ich ilościowe kontrole na podstawie analizy ryzyka, która bierze pod uwagę między innymi:

- a) obserwacje dokonane w czasie kontroli przeprowadzanych w poprzednich latach;
- b) zmiany od poprzedniego roku;
- c) zbiory surowca według jednorodnych obszarów produkcji;
- d) stosunek między ilościami dostarczonymi a szacowanym całkowitym zbiorem;
- e) zbiory surowca w przeliczeniu na produkt końcowy;

Kryteria analizy ryzyka muszą być regularnie uaktualniane.

3. Jeżeli zostaną stwierdzone nieprawidłowości lub anomalie, Państwo Członkowskie zwiększa częstotliwość i ilość kontroli, o których mowa w art. 18 i 19, uwzględniając wagę wykrytych uchybień.

Artykuł 16

1. Organizacje producentów prowadzą rejestry dla każdego z produktów dostarczonych do przetworzenia zgodnie z rozporządzeniem 2201/96, zawierające przynajmniej następujące informacje:

- a) w przypadku ilości dostarczonych w ramach umów:
 - (i) partie produktów dostarczone każdego dnia, oraz numer identyfikacyjny umowy, którego dotyczą;

- (ii) ilość każdej dostarczonej partii produktu i, w przypadku pomidorów, brzoskwiń i gruszek, ilość dopuszczoną do przetworzenia, po odjęciu każdej redukcji oraz numer identyfikacyjny związanego z nią kwitu dostawy.
- b) w przypadku ilości dostarczonych inaczej niż w ramach umowy:
 - (i) partie produktów dostarczonych każdego dnia, oraz tożsamość przetwórcy,
 - (ii) ilość każdej dostarczonej i dopuszczonej do przetworzenia partii produktu.

2. Organizacje producentów muszą trzymać dostępne dla krajowych władz kontrolnych wszystkie informacje potrzebne dla sprawdzenia czy niniejsze rozporządzenie jest przestrzegane.

W przypadku pomidorów, brzoskwiń i gruszek, te informacje muszą czynić możliwym ustalenie, dla każdego produktu objętego umową, powiązania pomiędzy powierzchniami, dostarczonymi ilościami, kwitami dostaw oraz płatnościami pomocy oraz cenami.

3. Państwa Członkowskie mogą zdecydować, jaka forma rejestrów, o których mowa w ust. 1 i 2, jest przyjęta i czy powinny być one skomputeryzowane.

4. Rejestry i dokumenty księgowe wymagane zgodnie z prawem krajowym mogą być użyte dla celów tego artykułu pod warunkiem, że zawierają wszystkie informacje, o których mowa w ust. 1.

Organizacje producentów muszą podporządkować się wszystkim inspekcjom i kontrolom uważanym przez Państwo Członkowskie za konieczne i trzymać wszystkie dodatkowe rejestry wymagane przez Państwo Członkowskie dla celów kontroli uważanych za konieczne.

Artykuł 17

1. Przetwórcy prowadzą rejestry pokazujące przynajmniej:
 - a) w przypadku ilości nabytych w ramach umów:
 - (i) partie produktów nabytych i dopuszczonych w przedsiębiorstwie do przetworzenia każdego dnia, oraz numer identyfikacyjny umowy, którego dotyczą;
 - (ii) ilość każdej partii produktu dopuszczonej do przetworzenia oraz numer identyfikacyjny odnośnego kwitu dostawy;
 - b) w przypadku ilości nabytych inaczej niż w ramach umowy:
 - (i) partie produktów otrzymane każdego dnia oraz nazwisko i adres sprzedającego;
 - (ii) ilość każdej partii produktu dopuszczonej do przetworzenia;

- c) ilości każdego produktu finalnego wymienionego w art. 1 ust. 2 otrzymane każdego dnia, z odpowiadającymi ilościami surowca, wyszczególniając ilości otrzymane z partii produktów zatwierdzonych w ramach umów;
- d) ilości i cenę każdego produktu finalnego nabyte przez przetwórcę każdego dnia, podając nazwisko i adres sprzedającego. Te informacje mogą być rejestrowane przez powołanie się na dokumenty wspierające, pod warunkiem, że te ostatnie zawierają wyżej wymienione szczegóły;
- e) ilości i cenę każdego produktu finalnego opuszczającego teren przetworni każdego dnia, podając nazwisko i adres odbiorcy. Te informacje mogą być rejestrowane przez powołanie się na dokumenty wspierające pod warunkiem, że te ostatnie zawierają wyżej wymienione szczegóły;

W przypadku suszonych śliwek i fig, informacje wymagane w lit. c) muszą wyszczególniać oddzielnie ilość produktu finalnego, na który wypłacana jest pomoc.

2. Przetwórcy muszą prowadzić oddzielne rejestry dla produktów, o których mowa w art. 1 ust. 2 lit. a), b), i), k), l), m.) i n), używanych do wytworzenia mieszanek owoców i gotowych sosów, o których mowa w art. 1 ust. 2 lit. c) i o), wykazując następujące informacje, dodatkowe do tych wykazanych w ust. 1 lit. a)-d):

- a) ilości mieszanek owoców i gotowych sosów otrzymanych każdego dnia, podanych według składu produktu w rozumieniu art. 8 ust. 4;
- b) ilości i ceny mieszanek owoców i gotowych sosów opuszczających teren przetworni, według partii towaru, ze szczegółami dotyczącymi odbiorcy;
- c) Ilości i ceny produktów, o których mowa w art. 1 ust. 2 lit. a), b), i), k), l), m.) i n) nabytych i wchodzących do przedsiębiorstwa każdego dnia, ze szczegółami dotyczącymi sprzedającego.

3. Przetwórcy muszą codziennie uaktualniać swoje rejestry zapasów produktów, o których mowa w ust. 1 lit. c) - e) oraz ust. 2 lit. a) - c) dla każdego zakładu.

4. Przetwórcy muszą trzymać dowody płatności dla wszystkich surowców nabytych w ramach umów i dowody płatności dla wszystkich sprzedaży i zakupów produktów finalnych przez pięć lat, licząc od końca roku gospodarczego przetworzenia, którego dotyczą.

5. Przetwórcy podporządkowują się wszystkim inspekcjom i kontrolom uważanym przez Państwo Członkowskie za konieczne i prowadzą wszystkie dodatkowe rejestry wymagane przez Państwo Członkowskie dla celów kontroli uważanych za konieczne.

6. Państwa Członkowskie mogą zdecydować, jak forma rejestrów, o których mowa w ust. 1 i 2, jest przyjęta i czy powinny być one skomputeryzowane.

7. Rejestry i dokumenty księgowe wymagane zgodnie z prawem krajowym mogą być użyte dla celów tego artykułu, pod warunkiem, że zawierają wszystkie informacje, o których mowa w ust. 1 - 3.

Artykuł 18

1. Dla każdej organizacji producentów dostarczającej pomidory, brzoskwinie i gruszki do przetwórstwa oraz dla każdego produktu i roku gospodarczego, przeprowadza się następujące kontrole:

- (i) kontrole fizyczne na przynajmniej:
 - 5% powierzchni uprawnej, o której mowa w art. 4 i art. 5 ust.5,
 - 5% ilości dostarczonych do przetwórstwa w ramach każdej umowy, w celu sprawdzenia, czy zgadzają się z kwitami, o których mowa w art. 11 oraz czy spełniają minimalne wymagania jakościowe;
- (ii) kontrole administracyjne i księgowe odnośnie przynajmniej 5% producentów objętych umowami, w celu sprawdzenia czy szczegóły dotyczące każdego produktu, w szczególności powierzchnie, całkowity zbiór, ilość sprzedana przez organizację producentów, ilość dostarczona do przetworni oraz ilość wykazana na kwitach dostaw, zgadzają się z zapłaconymi cenami, o których mowa w art. 7 ust. 1 oraz wypłaconą pomocą, o której mowa w art. 14 ust. 1;
- (iii) kontrole administracyjne i księgowe dla zweryfikowania czy ilości produktów dostarczonych do organizacji producentów przez producentów, o których mowa w art. 5 ust. 5 i 6, ilości dostarczone do przetworzenia, kwity dostaw, o których mowa w art. 11 oraz ilości znajdujące się we wnioskach o pomoc zgadzają się z zapłaconymi cenami, o których mowa w art. 7 ust. 1 oraz wypłaconą pomocą, o której mowa w art. 14 ust. 1;
- (iv) kontrole administracyjne i księgowe odnośnie przynajmniej 5% umów, o których mowa w art. 5 ust. 7;
- (v) kontrole wszystkich wniosków o pomoc i dokumentów towarzyszących.

2. Dla przetwórców pomidorów, brzoskwiń i gruszek, przeprowadza się dla każdego zakładu przetwórczego, produktu i roku gospodarczego następujące kontrole:

- (i) kontrole odnośnie przynajmniej 5% produktów finalnych, w celu zweryfikowania, czy przetwarzanie faktycznie miało miejsce oraz czy spełniają obowiązujące minimalne normy jakości;
- (ii) kontrole administracyjne i księgowe odnośnie przynajmniej 5% produktów finalnych, w celu zweryfikowania zbiorów surowców przetworzonych wyrażonych w przeliczeniu na produkt finalny otrzymany w ramach umowy i inaczej niż w ramach umowy;
- (iii) kontrole fizyczne i księgowe muszą być przeprowadzone odnośnie wszystkich zapasów produktów finalnych obecnych w magazynie przynajmniej dwa razy każdego roku dla zapewnienia, że zgadzają się one z produktami finalnymi wytworzonymi, nabytymi i sprzedanymi.

Artykuł 19

1. Dla każdej organizacji producentów dostarczającej suszone śliwki i figi, kontrole administracyjne i księgowe są przeprowadzane w odniesieniu do przynajmniej 5% producentów objętych umowami, w celu zweryfikowania, czy zgadza się poniższe:

- surowce dostarczone przez każdego producenta do przetworzenia, oraz
- płatności, o których mowa w art. 7.

2. Dla każdego zakładu przetwórczego, produktu finalnego oraz roku gospodarczego:

- a) niezapowiedziane kontrole fizyczne są przeprowadzane odnośnie przynajmniej 5% produktów finalnych mogących uzyskać pomoc, w celu zweryfikowania, czy spełniają obowiązkowe minimalne normy jakości. Jeżeli wyniki analiz oficjalnych próbek nie zgadzają się ze szczegółami znajdującymi się w rejestrach przetwórców, oraz wskazują, że nie spełniają Wspólnotowych minimalnych wymagań jakościowych, żadna pomoc nie będzie wypłacana danym uczestnikom przetwarzania;
- b) administracyjne i księgowe kontrole są przeprowadzane w celu zweryfikowania:
 - (i) czy ilości surowców użytych w przetwórstwie odpowiadają tym wskazanym we wniosku o pomoc,
 - (ii) czy zapłacona cena za surowce przetworzone na produkty, o których mowa w lit. a), jest przynajmniej równa ustalonej cenie minimalnej,
 - (iii) poleceń przelewów, o których mowa w art. 7.

Artykuł 20

1. Jeżeli stwierdzono, dla danego produktu, że pomoc dla produktu zastosowana odnośnie jakiegokolwiek roku gospodarczego przewyższa kwotę należną, wtedy ta kwota jest obniżana, o ile różnica nie jest wyraźnie spowodowana błędem. Obniżka równa jest różnicy. Jeżeli pomoc jest już wypłacona, beneficjent musi zwrócić podwójną różnicę, plus odsetki obliczone za termin, jaki upłynął między płatnością a zwrotem dokonany przez beneficjenta.

Stopa oprocentowania jest tą stosowaną przez Europejski Bank Centralny w jego głównych operacjach finansowych, publikowaną w serii „C” *Dziennika Urzędowego Wspólnot Europejskich*, obowiązującą w dniu bezprawnej płatności plus trzy punkty procentowe.

2. Jeżeli różnica, o której mowa w ust. 1 jest większa niż 20%, beneficjent traci uprawnienia do pomocy oraz jeżeli pomoc jest już wypłacona, zwraca całą pomoc, plus odsetki wyliczone zgodnie z ust. 1.

Jeżeli różnica jest większa niż 30% organizacja producentów lub przetwórcza traci jakiegokolwiek uprawnienia do pomocy dla danego produktu przez następne trzy lata gospodarcze.

3. Kwoty zwracane i należne odsetki płacone są właściwej agencji płatniczej i potrącane od wydatków finansowanych przez Europejski Fundusz Orientacji i Gwarancji Rolnej.
4. Państwa Członkowskie podejmą niezbędne kroki dla zapewnienia, że pomoc i ceny są płacone odpowiednio zgodnie z art. 7 i 14. Przewidują one w szczególności przewidzieć kary nakładane na osoby pełniące odpowiedzialne funkcje w organizacjach producentów proporcjonalne do wagi wykrytych nieprawidłowości.
5. Jeżeli kontrole powierzchni uprawnych, o których mowa w art. 18 ust. 1 lit. i) wykażą rozbieżności pomiędzy powierzchnią deklarowaną i tą aktualnie określoną, na poziomie skontrolowanej całej powierzchni uprawnej, pomoc do wypłacenia organizacji producentów jest obniżana, o ile różnica nie jest wyraźnie wynikiem błędu:
 - o procent ustalonej rozbieżności, jeżeli jest to więcej niż 5% ale nie więcej niż 20% określonej aktualnie powierzchni.
 - o 30%, jeżeli rozbieżność jest większa niż 20% określonej aktualnie powierzchni.
6. Jeżeli organizacja producentów popełnia dalsze nieprawidłowości, Państwo Członkowskie cofa organizacji uznanie lub wstępne uznanie w przypadku grupy producentów, która otrzymała wstępne uznanie.

Artykuł 21

1. Z wyjątkiem przypadków „siły wyższej”, jeżeli zostanie stwierdzone, że cała ilość pomidorów, brzoskwiń i gruszek dopuszczonych do przetworzenia w ramach umów nie została przetworzona na jeden z produktów wymienionych w art. 1 ust. 2, przetwórca musi zapłacić kwotę równą podwójnej kwocie jednostkowej pomocy pomnożonej przez ilość danego surowca, która nie została przetworzona, plus odsetki obliczona zgodnie z art. 20 ust. 1.

Dodatkowo, zatwierdzenie przetwórcy, o którym mowa w art. 3 ust. 1 zawieszają się:

- na rok gospodarczy w zależności od ustalenia czy różnica, o której mowa w akapicie pierwszym jest równa lub nie przekracza 10%,
- na dwa lata gospodarcze w zależności od ustalenia czy różnica jest większa niż 10%, ale równa lub niższa niż 20%
- na trzy lata gospodarcze w zależności od ustalenia czy różnica jest większa niż 20%.

Dla celów zastosowania pierwszego i drugiego akapitu, każda ilość produktów finalnych, z dozwoloną tolerancją 5%, nie spełniających minimalnych standardów jakości jest traktowana jako ilość nieprzetworzona.

2. Ponadto, Państwa Członkowskie przewidują, że uznanie, o którym mowa w art. 3 ust. 1 jest cofane przetwórcom w następujących przypadkach:
 - jeżeli organizacja producentów sporządzi przy udziale przetwórcy błędną deklarację,

- jeżeli przetwórca nie wypłaci ceny, o której mowa w art. 3 ust. 4 lit. e),
- jeżeli przetwórca nie wypłaci kar, o których mowa w ust. 1.

Państwo Członkowskie podejmuje decyzję o długości czasu, po jakim przetwórca może przedstawić nowy wniosek o uznanie, mając na względzie wagę przypadku.

3. Kwoty zwracane i należne odsetki płacone są właściwej agencji płatniczej i potrącane od wydatków finansowanych przez Europejski Fundusz Orientacji i Gwarancji Rolnej.

Artykuł 22

1. Zastosowanie się do wspólnotowych i krajowych progów ustalane jest w każdym Państwie Członkowskim, którego dotyczy, na podstawie ilości objętych wnioskami pomocy, w przypadku pomidorów, oraz ilości, dla których pomoc jest płacona, w przypadku brzoskwiń i gruszek.

2. Państwa Członkowskie podejmują niezbędne kroki dla stworzenia wzajemnej administracyjnej współpracy z punktu widzenia zapewnienia, że niniejsze rozporządzenie jest właściwie stosowane.

Rozdział VII

Notyfikacje do Komisji

Artykuł 23

Każde Państwo Członkowskie notyfikuje Komisji:

1. Przed rozpoczęciem roku gospodarczego oświadczenie, że zastosowało art. 5 ust. 4 rozporządzenia 2201/96 oraz ilości każdej podgrupy;

2. Najpóźniej do 10 grudnia, następujące informacje:

- a) całkowitą ilość pomidorów objętych wnioskami o pomoc, podaną w rozbiściu na podgrupy, gdzie stosowne;
- b) oszacowaną ilość nieprzetworzonych suszonych fig, suszonych śliwek, brzoskwiń i gruszek przeznaczonych na przetworzenie na jeden z produktów wymienionych w art. 1 ust. 2;

3. Najpóźniej do 1 marca w przypadku pomidorów, do 15 kwietnia w przypadku brzoskwiń i gruszek oraz do 1 czerwca w przypadku śliwek i suszonych fig, następujące informacje, podane w rozbiściu na produkty objęte umową i nie objęte umową:

- a) ilość produktów finalnych wymienionych w art. 1 ust. 2 lit. a) do o);
- b) ilość surowców użytych do wytworzenia każdego z produktów, o których mowa w lit. a);

- c) ilość produktów, o których mowa w lit. a) w składzie pod koniec poprzedniego roku gospodarczego, w przypadku produktów przetworzonych z pomidorów, brzoskwiń i gruszek, podaną z rozbiem na produkty sprzedane i niesprzedane w przypadku pomidorów oraz 1 maja w przypadku śliwek i suszonych fig;
- d) w przypadku pomidorów:
- całkowita powierzchnia w hektarach obsadzona w ciągu roku gospodarczego,
 - średni zbiór, wyrażony w tonach na hektar, w roku gospodarczym,
 - powierzchnia i zbiór, podany z rozbiem na odmiany podłużne i okrągłe,
 - średnia zawartość rozpuszczalnej suchej masy pomidorów używanych do produkcji koncentratu pomidorowego;
- e) informacje wymagane w lit. a) - c) muszą zawierać ilości produktów, o których mowa w art. 1 ust. 2 lit. a), b), i), k), l), m.) i n) użytych do wytworzenia produktów, o których mowa w ust. 2 lit. c) i o) powyższego artykułu.;
- f) całkowita ilość wykonana każdego produktu, o którym mowa w art. 1 ust. 2 lit. c) i o), podana z rozbiem na produkty, o których mowa w art. 1 ust. 2 lit. a), b), i), k), l), m.) i n) powyższego artykułu zużyte do ich wykonania;
4. Nie później niż 1 czerwca, raport dotyczący kontroli wykonanych w czasie aktualnego roku gospodarczego, wyszczególniający liczbę kontroli i wyniki, podane w rozbiem na typy wyników.
5. W przypadku pomidorów, ilości objęte umowami, nie później niż 60 dni po ostatecznej dacie podpisania umów.

Rozdział VIII

Przepisy przejściowe i końcowe

Artykuł 24

1. Jeżeli umowy są zawarte między indywidualnymi producentami a przetwórcami zgodnie z art. 3 ust. 1 akapit drugi art. 6a ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (WE) nr 2201/96, art. 3 - 7, 10 - 15, 18 - 20 oraz art. 22 niniejszego rozporządzenia ma zastosowanie, między innymi, dla roku gospodarczego 2001/02.
2. Państwa Członkowskie podejmują niezbędne kroki w celu zapewnienia, że art. 3 ust. 1 akapit drugi oraz art. 6a ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (WE) nr 2201/96 są przestrzegane.
3. W przypadku pomidorów, dla roku gospodarczego 2001/02:

- przetwórców, którzy brali udział w systemie pomocy w roku gospodarczym 2000/01 oraz nowych przetwórców zaczynających swoją działalność uważa się za zatwierdzonych, chyba że Państwo Członkowskie zadecyduje inaczej,
- bez względu na art. 6, dane referencyjne o gruntach są to referencyjne dane katastralne lub inne informacje uznane przez organ kontroli za równoważne,
- bez względu na art. 3 ust. 3, ostateczna data podpisania umów to 31 marca 2001 r.

4. W przypadku brzoskwiń i gruszek, bez względu na art. 6, dane referencyjne o gruntach do 1 stycznia 2003 r. są to referencyjne dane katastralne lub inne informacje uznane przez organ kontroli za równoważne.

Artykuł 25

Rozporządzenia (EWG) nr 1709/84, (WE) nr 504/97 oraz (WE) nr 661/97 tracą moc z końcem roku gospodarczego 2000/01 dla każdego produktu, którego dotyczą.

Rozporządzenie (EWG) nr 2022/92 niniejszym traci moc.

Artykuł 26

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie trzeciego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 2 marca 2001 r.

W imieniu Komisji

Franz FISCHLER

Członek Komisji

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 217/2002

z dnia 5 lutego 2002 r.

ustalające kryteria kwalifikujące surowce w ramach systemu pomocy produkcyjnej w rozporządzeniu (WE) nr 2201/96

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 2201/96 z dnia 28 października 1996 r. W sprawie wspólnej organizacji rynków przetworów owocowych i warzywnych¹, ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1239/2001², w szczególności jego art. 6 ust. 1,

a także mając na uwadze co następuje:

- 1) Art. 2 rozporządzenia (WE) nr 2201/96 przewiduje system pomocy w celu wsparcia organizacji producentów dostarczających pomidory, brzoskwinie oraz gruszki Williams i Rocha do przetwórstwa.
- 2) Należy określić warunki kwalifikacji partii surowców dostarczanych do przetwórstwa, aby zagwarantować właściwe stosowanie powyższego systemu pomocy bez naruszania zasad konkurencji oraz przepisów, w ramach których strony zawierające umowę mogą zgodzić się na zróżnicowanie cen surowca w oparciu o kryteria jakości obok wad objętych niniejszym rozporządzeniem.
- 3) Niniejsze rozporządzenie określa szczegółowe przepisy stosowania obok tych, które przewiduje rozporządzenie Komisji (WE) nr 449/2001 z dnia 2 marca 2001 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 2201/96 w związku z systemem pomocy dla przetworów owocowo-warzywnych³, zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1343/2001⁴.
- 4) Należy wskazać, w jakim zakresie Państwa Członkowskie lub strony umowy mogą uzgodnić jej postanowienia dodatkowo do niniejszego rozporządzenia.
- 5) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. przetworów owocowych i warzywnych,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

¹ Dz.U. nr L 297 z 21.11.1996, str. 29.

² Dz.U. nr L 171 z 26. 06.2001, str. 1.

³ Dz.U. nr L 64 z 6.03.2001, str. 16.

⁴ Dz.U. nr L 181 z 4.07.2001, str. 16.

Niniejsze rozporządzenie określa kryteria, jakie muszą spełniać partie pomidorów, brzoskwiń lub gruszek dostarczanych do przetwórstwa w celu korzystania z systemu pomocy produkcyjnej ustanowionego w art. 2 rozporządzenia (WE) nr 2201/96.

Artykuł 2

1. Po otrzymaniu każdej partii, zakłady przetwórstwa badają jakość surowca na podstawie próbek. Właściwe władze w Państwach Członkowskich podejmują środki niezbędne do zapewnienia, że podjęta procedura pobierania i badania próbek gwarantuje obiektywizm oraz że pobierane są próbki z każdej partii. Organizacja producentów albo jej przedstawiciel może być obecny w czasie realizacji tej procedury, która może być również przeprowadzona przez osobę trzecią wyznaczoną przez obie strony.

2. Badania, o których mowa w ust. 1, ustalają wagowy odsetek wadliwego surowca dla każdego rodzaju wad określonych w art. 3 oraz ogólną wielkość tego udziału zaokrągloną w górę lub w dół do najbliższej liczby całkowitej. Jeżeli wielkość ta przekracza 10 %, dana partia nie kwalifikuje się do objęcia systemem pomocy.

3. Wskaźnik zmniejszenia, o którym mowa w art. 11 ust. 1 lit. c) oraz art. 13 ust. 1 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 449/2001, wynosi dla każdej kwalifikującej się do objęcia systemem pomocy partii całkowitą wielkość określoną w ust. 2.

4. Cena, jaką z jednej strony ma zapłacić zakład przetwórstwa, o czym mowa w art. 3 ust. 4 lit. e) rozporządzenia (WE) nr 449/2001, oraz jednostkowa wielkość pomocy produkcyjnej z drugiej strony, odnoszą się do wagi netto dostarczonego surowca po zastosowaniu wskaźnika zmniejszenia.

Artykuł 3

Wady definiuje się następująco:

- a) dla pomidorów, brzoskwiń i gruszek:
 - ciała obce: za ciało obce uważa się wszystko to, co nie jest owocem. Zalicza się do nich wszelkie resztki pochodzenia roślinnego: liście, gałązki, trawa, itp., substancje nieorganiczne jak: ziemia, żwir, kamienie, itp. oraz inne odpadki,
 - owoce chore, zgniłe lub robaczywe: owoce zaatakowane przez chorobę, owady lub czynnik gnilny obecny na ponad 30 mm średnicy owocu i przenikający w głąb owocu;
- b) w przypadku samych pomidorów:
 - zielone pomidory: zdrowe owoce, które jeszcze nie dojrzały i są zupełnie zielone na zewnątrz. Koloru wewnątrz owocu nie bierze się pod uwagę;
- c) w przypadku samych brzoskwiń i gruszek:
 - klasyfikacja według wielkości lub wagi: wielkość minimalna wynosi 55 mm,

- dojrzałość: owoce niedojrzałe lub przejrzałe uważa się za wadliwe. Stopień dojrzałości mierzy się i porównuje ze skalą wartości granicznych ustaloną przez strony,
 - uszkodzenia skórki owocu spowodowane gradem, pokrywające ponad 20 % powierzchni owocu;
- d) w przypadku samych brzoskwiń:
- widoczne pęknięcia: pęknięcie pomiędzy połówkami brzoskwiń na końcu, gdzie znajduje się ogonek.

Artykuł 4

1. Państwa Członkowskie albo strony umów, o których mowa w art. 3 rozporządzenia (WE) nr 2201/96, mogą:

- zmniejszyć limit ustalony w art. 2 ust. 2 w stosunku do któregokolwiek z wymienionych produktów, ustalić szczególne limity w stosunku do każdej z wad, o których mowa w art. 3, lub zwiększyć minimalną wielkość, o której mowa w art. 3 lit. c),
- zdefiniować dodatkowe wady oprócz tych, o których mowa w art. 3 - odsetek owoców z takimi wadami zostaje włączony do wielkości całkowitej, o której mowa w art. 2 ust. 2.

2. Państwa Członkowskie mogą upoważnić strony do zwiększenia limitu ustalonego w art. 2 ust. 2 o maksymalnie 15 % w stosunku do każdego z wymienionych produktów.

3. Postanowienia przyjęte na podstawie niniejszego artykułu umieszczane są w umowach.

Artykuł 5

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od roku gospodarczego 2002/03.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 5 lutego 2002 r.

W imieniu Komisji

Franz FISCHLER

Członek Komisji