Dokument ten służy wyłącznie do celów informacyjnych i nie ma mocy prawnej. Unijne instytucje nie ponoszą żadnej odpowiedzialności za jego treść. Autentyczne wersje odpowiednich aktów prawnych, włącznie z ich preambułami, zostały opublikowane w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej i są dostępne na stronie EUR-Lex. Bezpośredni dostęp do tekstów urzędowych można uzyskać za pośrednictwem linków zawartych w dokumencie

►B

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) NR 543/2011

z dnia 7 czerwca 2011 r.

ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw

(Dz.U. L 157 z 15.6.2011, s. 1)

zmienione przez:

		Dziennik Urzędowy		
		nr	strona	data
►M1	Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 726/2011 z dnia 25 lipca 2011 r.	L 194	25	26.7.2011
►M2	Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 898/2011 z dnia 7 września 2011 r.	L 231	11	8.9.2011
►M3	Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 996/2011 z dnia 7 października 2011 r.	L 264	25	8.10.2011
►M4	Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 1020/2011 z dnia 14 października 2011 r.	L 270	14	15.10.2011
►M5	Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 1095/2011 z dnia 28 października 2011 r.	L 283	32	29.10.2011
►M6	Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 1325/2011 z dnia 16 grudnia 2011 r.	L 335	66	17.12.2011
►M7	Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 72/2012 z dnia 27 stycznia 2012 r.	L 26	26	28.1.2012
►M8	Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 302/2012 z dnia 4 kwietnia 2012 r.	L 99	21	5.4.2012
►M9	Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 366/2012 z dnia 27 kwietnia 2012 r.	L 116	10	28.4.2012
►M10	Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 450/2012 z dnia 29 maja 2012 r.	L 140	53	30.5.2012
►M11	Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 701/2012 z dnia 30 lipca 2012 r.	L 203	60	31.7.2012
►M12	Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 755/2012 z dnia 16 sierpnia 2012 r.	L 223	6	21.8.2012
►M13	Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 781/2012 z dnia 28 sierpnia 2012 r.	L 232	5	29.8.2012
►M14	Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 988/2012 z dnia 25 października 2012 r.	L 297	9	26.10.2012
►M15	Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 353/2013 z dnia 18 kwietnia 2013 r.	L 109	1	19.4.2013
►M16	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 519/2013 z dnia 21 lutego 2013 r.	L 158	74	10.6.2013
►M17	Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 565/2013 z dnia 18 czerwca 2013 r.	L 167	26	19.6.2013
►M18	Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 594/2013 z dnia 21 czerwca 2013 r.	L 170	43	22.6.2013

►**M19**	Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 956/2013 z dnia 4 października 2013 r.	L 263	9	5.10.2013
►**M20**	Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 979/2013 z dnia 11 października 2013 r.	L 272	35	12.10.2013
►**M21**	Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 443/2014 z dnia 30 kwietnia 2014 r.	L 130	41	1.5.2014
►**M22**	Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) nr 499/2014 z dnia 11 marca 2014 r.	L 145	5	16.5.2014
►**M23**	Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 1139/2014 z dnia 27 października 2014 r.	L 307	34	28.10.2014
►**M24**	Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2015/678 z dnia 29 kwietnia 2015 r.	L 111	24	30.4.2015
►**M25**	Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2015/2000 z dnia 9 listopada 2015 r.	L 292	4	10.11.2015
►**M26**	Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2015/2244 z dnia 3 grudnia 2015 r.	L 318	23	4.12.2015
►**M27**	Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2016/674 z dnia 29 kwietnia 2016 r.	L 116	23	30.4.2016
►**M28**	Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2016/2097 z dnia 30 listopada 2016 r.	L 326	9	1.12.2016
►**M29**	Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2017/891 z dnia 13 marca 2017 r.	L 138	4	25.5.2017

sprostowane przez:

►**C1**	Sprostowanie, Dz.U. L 199 z 2.8.2011, s. 76 (543/2011)
►**C2**	Sprostowanie, Dz.U. L 70 z 11.3.2014, s. 37 (543/2011)

▼B

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) NR 543/2011

z dnia 7 czerwca 2011 r.

ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw

TYTUŁ I

PRZEPISY WPROWADZAJĄCE

Artykuł 1

Zakres stosowania i zastosowanie terminów

1. W niniejszym rozporządzeniu ustanawia się przepisy wykonawcze do rozporządzenia (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw.

Jednak tytuły II i III niniejszego rozporządzenia stosuje się wyłącznie do produktów sektora owoców i warzyw, o których mowa w art. 1 ust. 1 lit. i) rozporządzenia (WE) nr 1234/2007, oraz do takich produktów przeznaczonych wyłącznie do przetworzenia.

2. Jeżeli niniejsze rozporządzenie nie stanowi inaczej, terminy użyte w rozporządzeniu (WE) nr 1234/2007 posiadają takie samo znaczenie, gdy są stosowane w niniejszym rozporządzeniu.

▼M29

———

▼B

TYTUŁ II

KLASYFIKACJA PRODUKTÓW

ROZDZIAŁ 1

Zasady ogólne

Artykuł 3

Normy handlowe; właściciele

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

Owoce i warzywa, które nie są objęte szczegółową normą handlową, spełniają wymagania ogólnej normy handlowej. Jeżeli jednak właściciel jest w stanie wykazać zgodność produktów z dowolnymi mającymi zastosowanie normami przyjętymi przez Europejską Komisję Gospodarczą Organizacji Narodów Zjednoczonych (EKG/ONZ), wspomniane produkty są uznawane za zgodne z ogólną normą handlową.

▼B

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

a) jabłka,

b) owoce cytrusowe,

c) kiwi,

d) sałata, endywia o liściach kędzierzawych i endywia o liściach szerokich,

e) brzoskwinie i nektaryny,

f) gruszki,

g) truskawki,

h) papryka słodka,

i) winogrona stołowe,

j) pomidory.

3. Na potrzeby art. 113a ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 1234/2007 „właściciel" oznacza dowolną osobę fizyczną lub prawną, która fizycznie posiada dane produkty.

Artykuł 4

Wyjątki i zwolnienia od stosowania norm handlowych

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

a) produktów wyraźnie oznakowanych określeniami: „przeznaczone do przetworzenia" lub „przeznaczone na paszę dla zwierząt" lub innym równoznacznym sformułowaniem, które są:

(i) przeznaczone na potrzeby przetwórstwa przemysłowego lub

(ii) przeznaczone na paszę dla zwierząt lub do innych celów nieżywnościowych;

b) produktów przekazywanych przez producenta w jego gospodarstwie konsumentom do ich własnego użytku;

▼M18

c) produktów uznanych w decyzji Komisji przyjętej na wniosek państwa członkowskiego, zgodnie z procedurą, o której mowa w art. 195 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1234/2007 za produkty z danego regionu, które są sprzedawane w handlu detalicznym na terenie regionu lub, w wyjątkowych i należycie uzasadnionych przypadkach, danego państwa członkowskiego, do celów spożycia z utrwaloną lokalnie tradycją;

▼B

d) produktów krojonych lub pozbawionych zbędnych części, dzięki czemu są gotowe do spożycia lub do przygotowania potraw.

e) produktów wprowadzanych do obrotu jako kiełki jadalne, uzyskanych w wyniku kiełkowania nasion roślin zaklasyfikowanych jako owoce i warzywa w art. 1 ust. 1 lit. i) rozporządzenia (WE) nr 1234/2007 oraz części IX załącznika I do tego rozporządzenia.

▼B

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

a) produktów sprzedanych lub dostarczonych przez producenta do punktów przygotowania i pakowania lub przechowalni lub wysłanych z jego gospodarstwa do tego rodzaju punktów; oraz

b) produktów wysłanych z przechowalni do punktów przygotowania i pakowania.

3. W drodze odstępstwa od przepisów art. 113a ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 1234/2007 państwa członkowskie mogą zwolnić z wymogu zgodności ze szczegółowymi normami handlowymi produkty sprzedawane w sprzedaży detalicznej konsumentowi końcowemu do własnego użytku i oznakowane określeniem „przeznaczone do przetworzenia" albo innym równoznacznym sformułowaniem i przeznaczone do przetworzenia, inne niż te, o których mowa w ust. 1 lit. a) ppkt (i) niniejszego artykułu.

4. W drodze odstępstwa od przepisów art. 113a ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 1234/2007 państwa członkowskie mogą zwolnić z wymogu zgodności z normami handlowymi produkty sprzedawane przez producenta bezpośrednio konsumentowi końcowemu do własnego użytku na rynkach zarezerwowanych wyłącznie dla producentów na danym obszarze produkcji określonym przez państwa członkowskie.

5. W drodze odstępstwa od przepisów art. 113a ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 1234/2007 dotyczących szczegółowych norm handlowych, owoce i warzywa zakwalifikowane do klas innych niż klasa ekstra, mogą wykazywać na etapach, które następują po wysyłce, nieznaczne obniżenie świeżości i jędrności oraz niewielkie objawy zepsucia w związku z ich rozwojem i tendencją do psucia się.

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

a) grzybów nieuprawnych objętych kodem CN 0709 59,

b) kaparów objętych kodem CN 0709 90 40,

c) gorzkich migdałów objętych kodem CN 0802 11 10,

d) migdałów łuskanych objętych kodem CN 0802 12,

e) orzechów laskowych łuskanych objętych kodem CN 0802 22,

f) orzechów włoskich łuskanych objętych kodem CN 0802 32,

g) orzechów sosny objętych kodem CN 0802 90 50,

h) orzeszków pistacjowych objętych kodem CN 0802 50 00,

i) orzechów makadamia objętych kodem CN 0802 60 00,

j) orzechów pekan objętych kodem CN ex 0802 90 20,

k) innych orzechów objętych kodem CN 0802 90 85,

l) suszonych plantanów objętych kodem CN 0803 00 90,

m) suszonych owoców cytrusowych objętych kodem CN 0805,

n) mieszanek orzechów tropikalnych objętych kodem CN 0813 50 31,

▼B

o) mieszanek innych orzechów objętych kodem CN 0813 50 39,

p) szafranu objętego kodem CN 0910 20.

7. Właściwemu organowi państwa członkowskiego przedstawiane są dowody na to, że produkty objęte ust. 1 lit. a) i ust. 2 spełniają ustanowione warunki, zwłaszcza w odniesieniu do ich planowanego wykorzystania.

Artykuł 5

Szczegółowe informacje

1. Szczegółowe informacje wymagane w ramach niniejszego rozdziału są przedstawione czytelnie w widocznym miejscu na jednej stronie opakowania w formie nieusuwalnego nadruku umieszczonego bezpośrednio na opakowaniu albo na etykiecie, która stanowi integralną część opakowania lub jest trwale do niego przymocowana.

2. W przypadku towarów wysyłanych luzem lub ładowanych bezpośrednio na środek transportu szczegółowe informacje, o których mowa w ust. 1, są zamieszczane w dokumencie towarzyszącym lub dokumencie umieszczonym w widocznym miejscu w środku transportu.

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

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

Artykuł 6

Szczegółowe informacje na etapie sprzedaży detalicznej

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

2. W przypadku produktów, które są paczkowane w rozumieniu dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady ([2]), oprócz wszystkich informacji przewidzianych w normach handlowych podana jest również masa netto. W przypadku produktów sprzedawanych na sztuki wymóg podawania masy netto nie ma zastosowania, jeżeli liczba sztuk jest widoczna i może być łatwo obliczona lub podana jest na etykiecie.

([1]) Dz.U. L 144 z 4.6.1997, s. 19.
([2]) Dz.U. L 41 z 14.2.2003, s. 33.

▼B

Artykuł 7

Mieszanki

1. Można wprowadzać do obrotu mieszanki różnych gatunków owoców i warzyw w opakowaniach o masie netto do 5 kg, pod warunkiem że:

a) produkty te są jednakowej jakości i każdy z nich spełnia wymagania odpowiedniej szczegółowej normy handlowej lub – w przypadku, gdy dla danego produktu taka norma nie istnieje – wymagania ogólnej normy handlowej,

b) opakowanie posiada właściwe oznakowanie zgodnie z niniejszym rozdziałem, oraz

c) rodzaj mieszanki nie powoduje wprowadzania konsumenta w błąd.

2. Wymogi określone w ust. 1 lit. a) nie mają zastosowania do produktów wchodzących w skład mieszanki, które nie są produktami sektora owoców i warzyw, o których mowa w art. 1 ust. 1 lit. i) rozporządzenia (WE) nr 1234/2007.

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

a) „mieszanka owoców i warzyw wyprodukowanych w UE”,

b) „mieszanka owoców i warzyw wyprodukowanych poza UE”,

c) „mieszanka owoców i warzyw wyprodukowanych w UE i poza UE”

ROZDZIAŁ II

Kontrole zgodności z normami handlowymi

Sekcja 1

Przepisy ogólne

Artykuł 8

Zakres

W niniejszym rozdziale ustanawia się przepisy dotyczące kontroli zgodności, które oznaczają kontrole przeprowadzane w odniesieniu do owoców i warzyw na wszystkich etapach obrotu w celu sprawdzenia ich zgodności z normami handlowymi i innymi przepisami ustanowionymi w niniejszym tytule oraz w art. 113 i 113a rozporządzenia (WE) 1234/2007.

Artykuł 9

Organy koordynujące i organy kontrolne

1. Każde państwo członkowskie wyznacza:

a) jeden właściwy organ odpowiedzialny za koordynację i kontakty w dziedzinach objętych niniejszym rozdziałem, zwany dalej „organem koordynującym”; oraz

b) organ kontrolny lub organy kontrolne odpowiedzialne za stosowanie niniejszego rozdziału, zwane dalej „organami kontrolnymi”.

▼B

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

2. Państwa członkowskie zgłaszają Komisji:

a) nazwę oraz pocztowy i elektroniczny adres organu koordynującego, który wyznaczyły na podstawie ust. 1 lit. a);

b) nazwę oraz pocztowy i elektroniczny adres organów kontrolnych, które wyznaczyły na podstawie ust. 1 lit. b); oraz

c) dokładny opis odpowiednich zakresów działalności organów kontrolnych, które wyznaczyły.

3. Organ koordynujący może być organem kontrolnym lub jednym z organów kontrolnych lub każdym innym organem wyznaczonym na podstawie ust. 1.

4. Komisja udostępnia publicznie w sposób, który uznaje za właściwy, wykaz organów koordynujących wyznaczonych przez państwa członkowskie.

Artykuł 10

Baza danych obejmująca handlowców

1. Państwa członkowskie tworzą bazę danych obejmującą handlowców owoców i warzyw, która – zgodnie z warunkami ustanowionymi w niniejszym artykule – zawiera wykaz handlowców zajmujących się obrotem owocami i warzywami, w odniesieniu do których ustanowiono normy na podstawie art. 113 rozporządzenia (WE) nr 1234/2007.

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

2. Na potrzeby niniejszego rozporządzenia „handlowiec” oznacza każdą osobę fizyczną lub prawną, która:

a) posiada owoce i warzywa objęte normami handlowymi w celu:

(i) ich prezentowania lub wystawiania na sprzedaż,

(ii) sprzedaży lub

(iii) jakiejkolwiek innej formy obrotu lub

b) prowadzi którąkolwiek z działalności, o których mowa w lit. a), w odniesieniu do owoców i warzyw objętych normami handlowymi.

Rodzaje działalności, o których mowa w akapicie pierwszym lit. a), obejmują:

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

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

▼B

c) działalność tego rodzaju prowadzoną w Unii lub poprzez wywóz do państw trzecich lub przywóz z państw trzecich.

3. Państwa członkowskie określają warunki regulujące włączenie poniższych handlowców do bazy danych:

a) handlowcy, których działalność jest zwolniona z obowiązku zgodności z normami handlowymi na podstawie art. 4; oraz

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

4. W przypadku gdy baza danych obejmująca handlowców składa się z kilku odrębnych elementów, organ koordynujący zapewnia, że baza danych, jej elementy oraz ich aktualizacja są jednolite. Aktualizacji bazy danych dokonuje się, wykorzystując zwłaszcza informacje zebrane podczas kontroli zgodności.

5. Baza danych zawiera w odniesieniu do każdego handlowca:

a) numer rejestracyjny, nazwę i adres;

b) informacje potrzebne do zaklasyfikowania go do jednej z grup ryzyka wymienionych w art. 11 ust. 2, w szczególności informacje na temat jego pozycji w łańcuchu handlowym i informacje dotyczące wielkości przedsiębiorstwa;

c) informacje dotyczące ustaleń dokonanych podczas poprzednich kontroli danego handlowca;

d) wszelkie inne informacje uważane za niezbędne na potrzeby kontroli, np. informacje dotyczące istnienia systemu zapewnienia jakości lub systemu samokontroli związanego ze zgodnością z normami handlowymi.

Aktualizacji bazy danych dokonuje się, wykorzystując zwłaszcza informacje zebrane podczas kontroli zgodności.

6. Handlowcy dostarczają informacje uznane przez państwa członkowskie za niezbędne do utworzenia i aktualizacji baz danych. Państwa członkowskie określają warunki, na których handlowcy nieposiadający siedziby na ich terytorium, ale prowadzący działalność handlową na tym terytorium, wykazywani są w bazach danych tych państw.

Sekcja 2

Kontrole zgodności przeprowadzane przez państwa członkowskie

Artykuł 11

Kontrole zgodności

1. Państwa członkowskie zapewniają przeprowadzanie selektywnych, opartych o analizę ryzyka i odpowiednio częstych kontroli zgodności z odnośnymi normami handlowymi i innymi przepisami ustanowionymi w niniejszym tytule oraz w art. 113 i 113a rozporządzenia (WE) 1234/2007.

▼B

Kryteria oceny ryzyka obejmują istnienie świadectwa zgodności, o którym mowa w art. 14, wydanego przez właściwy organ państwa trzeciego, w którym zatwierdzono kontrole zgodności na podstawie art. 15. Istnienie tego rodzaju świadectwa uznaje się za czynnik zmniejszający ryzyko niezgodności.

Kryteria oceny ryzyka mogą również obejmować:

a) rodzaj produktu, okres produkcji, cenę produktu, warunki atmosferyczne, czynności związane z pakowaniem i przeładunkiem, warunki przechowywania, państwo pochodzenia, środki transportu lub objętość partii;

b) wielkość handlowców, ich pozycję w łańcuchu handlowym, objętość lub wartość produktów wprowadzanych przez nich do obrotu, asortyment, obszar dostaw lub rodzaj prowadzonej działalności, np. przechowywanie, sortowanie, pakowanie lub sprzedaż;

c) dane zebrane podczas poprzednich kontroli, w tym liczbę i rodzaj stwierdzonych wad, typową jakość produktów wprowadzanych do obrotu, poziom wykorzystywanego wyposażenia technicznego;

d) wiarygodność systemu zapewnienia jakości lub systemu samokontroli handlowca dotyczącego zgodności z normami handlowymi;

e) miejsce, gdzie przeprowadzana jest kontrola, zwłaszcza jeśli jest to punkt wprowadzenia produktów na teren Unii lub miejsce ich pakowania lub ładowania;

f) wszelkie inne informacje, które mogą wskazywać na ryzyko niezgodności.

2. Analiza ryzyka opiera się na informacjach znajdujących się w bazie danych obejmującej handlowców, o której mowa w art. 10, i klasyfikuje ich do grup ryzyka.

Państwa członkowskie z wyprzedzeniem ustanawiają:

a) kryteria oceny ryzyka wystąpienia braku zgodności partii;

b) na podstawie analizy ryzyka dla każdej grupy ryzyka – minimalny odsetek handlowców, partii lub ilości podlegających kontroli zgodności.

W odniesieniu do produktów, które nie są objęte szczegółowymi normami handlowymi państwa członkowskie na podstawie analizy ryzyka mogą podejmować decyzje o nieprzeprowadzaniu selektywnych kontroli.

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

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

▼B

Artykuł 12

Zatwierdzeni handlowcy

1. Państwa członkowskie mogą zezwolić handlowcom, których zaklasyfikowano do grupy najmniejszego ryzyka i którzy zapewniają wysoki stopień gwarancji zgodności z normami handlowymi, na stosowanie wzoru przedstawionego w załączniku II do oznakowania każdego opakowania na etapie wysyłki lub wystawianie świadectwa zgodności, o którym mowa w art. 14.

2. Zezwolenia udziela się na okres przynajmniej jednego roku.

3. Ponadto handlowcy korzystający z tej możliwości:

a) posiadają personel przeprowadzający kontrole, który odbył szkolenie zatwierdzone przez państwo członkowskie;

b) posiadają odpowiedni sprzęt do przygotowania i pakowania produktów;

c) zobowiązują się do przeprowadzania kontroli zgodności towarów, które wysyłają, oraz do posiadania rejestru wszystkich przeprowadzanych kontroli.

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

5. Niezależnie od przepisów ust. 1 upoważnieni handlowcy mogą do wyczerpania zapasów stosować wzory, które w dniu ►**M18** 21 czerwca 2011 r. ◄ były zgodne z rozporządzeniem (WE) nr 1580/2007.

Zezwolenia wydane handlowcom do dnia ►**M18** 22 czerwca 2011 r. ◄ mają zastosowanie w okresie, na który zostały wydane.

Artykuł 13

Zatwierdzanie zgłoszeń przez organy celne

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

a) towarom towarzyszy świadectwo zgodności, lub

b) właściwy organ kontrolny poinformował organ celny, że w odniesieniu do danych partii wystawiono świadectwa zgodności, lub

c) właściwy organ kontrolny poinformował organ celny, że w odniesieniu do danych partii nie wystawiono świadectw zgodności, ponieważ z analizy ryzyka, o której mowa w art. 11 ust. 1, wynika, że nie ma potrzeby ich kontrolowania.

Powyższe przepisy nie stanowią przeszkody dla przeprowadzania przez państwo członkowskie jakichkolwiek kontroli zgodności na podstawie art. 11.

▼B

2. Ustęp 1 stosuje się również do produktów objętych ogólną normą handlową przedstawioną w części A załącznika I oraz produktów, o których mowa w art. 4 ust. 1 lit. a), o ile dane państwo członkowskie uzna to za konieczne na podstawie analizy ryzyka, o której mowa w art. 11 ust. 1.

Artykuł 14

Świadectwo zgodności

1. Właściwy organ może wydawać świadectwa zgodności potwierdzające, że dane produkty są zgodne z odpowiednią normą handlową (zwane dalej „świadectwem"). Świadectwo do użytku właściwych organów w Unii zamieszczono w załączniku III.

Zamiast świadectw wydawanych przez właściwe organy w Unii, państwa trzecie, o których mowa w art. 15 ust. 4, mogą stosować własne świadectwa pod warunkiem, że zawierają one co najmniej informacje równoważne w porównaniu ze świadectwem unijnym. Komisja udostępnia wzory takich świadectw wystawianych przez państwa trzecie w sposób, który uznaje za właściwy.

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

3. Każde świadectwo jest podstemplowywane przez właściwy organ i podpisywane przez osobę lub osoby do tego upoważnione.

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

5. Każde świadectwo opatrzone jest numerem seryjnym, który umożliwia jego identyfikację. Właściwy organ zachowuje kopię każdego wystawionego świadectwa.

6. Niezależnie od przepisów ust. 1 akapit pierwszy państwa członkowskie mogą do wyczerpania zapasów stosować świadectwa, które w dniu 30 czerwca 2009 r. były zgodne z rozporządzeniem (WE) nr 1580/2007.

Sekcja 3

Kontrole zgodności przeprowadzane przez państwa trzecie

Artykuł 15

Zatwierdzenie kontroli zgodności przeprowadzanych przez państwa trzecie przed przywozem do Unii

▼M18

1. Na wniosek państwa trzeciego Komisja może zatwierdzić – zgodnie z procedurą, o której mowa w art. 195 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1234/2007 – kontrole zgodności z normami handlowymi przeprowadzane przez dane państwo trzecie przed przywozem do Unii.

▼B

2. Zatwierdzenie, o którym mowa w ust. 1, może zostać udzielone państwom trzecim, w których spełniane są unijne normy handlowe lub przynajmniej normy równoważne, w przypadku produktów wywożonych do Unii.

W zatwierdzeniu wskazuje się organ publiczny państwa trzeciego, który odpowiada za przeprowadzanie kontroli, o których mowa w ust. 1. Organ ten odpowiada za kontakty z Unią. W zatwierdzeniu określa się także organy kontrolne państwa trzeciego kierujące odpowiednimi kontrolami.

Zatwierdzenie może mieć zastosowanie jedynie do produktów pochodzących z danego państwa trzeciego i może być ograniczone do określonych produktów.

3. Organy kontrolne państwa trzeciego są organami urzędowymi lub urzędowo uznawanymi przez organ, o którym mowa w ust. 2, które zapewniają wystarczające gwarancje i posiadają niezbędny personel, wyposażenie i pomieszczenia w celu przeprowadzania kontroli zgodnie z metodami, o których mowa w art. 17 ust. 1, lub metodami równoważnymi.

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

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

Artykuł 16

Zawieszenie zatwierdzenia kontroli zgodności

Komisja może zawiesić zatwierdzenie kontroli zgodności, jeżeli okaże się, że w przypadku znaczącej liczby partii lub znacznych ilości towary nie odpowiadają informacjom zawartym w świadectwach zgodności wystawionych przez organy kontrolne państwa trzeciego.

Sekcja 4

Metody kontroli

Artykuł 17

Metody kontroli

1. Kontrole zgodności przewidziane w niniejszym rozdziale, z wyjątkiem kontroli w punkcie detalicznej sprzedaży konsumentowi końcowemu, przeprowadza się zgodnie z metodami kontroli określonymi w załączniku V, chyba że niniejsze rozporządzenie stanowi inaczej.

Państwa członkowskie ustanawiają przepisy szczegółowe dla kontroli zgodności w punkcie detalicznej sprzedaży konsumentowi końcowemu.

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

▼B

3. W przypadku gdy towary nie odpowiadają normom, organ kontrolny wystawia orzeczenie o niezgodności do wiadomości handlowca lub jego przedstawiciela. Towary, w odniesieniu do których zostało wystawione orzeczenie o niezgodności, nie mogą być przemieszczane bez zezwolenia organu kontrolnego, który wydał takie orzeczenie. Wydanie takiego zezwolenia może wymagać spełnienia warunków określonych przez organ kontrolny.

Handlowcy mogą podjąć decyzję o doprowadzeniu wszystkich lub niektórych towarów do stanu zgodności. Towary doprowadzone do stanu zgodności nie mogą być wprowadzane do obrotu przed zagwarantowaniem przez właściwy organ kontrolny, przy pomocy wszystkich odpowiednich środków, że dane towary rzeczywiście zostały doprowadzone do stanu zgodności. Właściwy organ kontrolny wystawia – w odpowiednich przypadkach – świadectwo zgodności określone w załączniku III, w odniesieniu do partii lub części partii wyłącznie po doprowadzeniu towarów do stanu zgodności.

Jeżeli organ kontrolny przychyla się do prośby handlowca o umożliwienie doprowadzenia towarów do stanu zgodności w państwie członkowskim innym niż państwo, w którym przeprowadzona została kontrola stwierdzająca brak zgodności, handlowiec informuje właściwy organ kontrolny państwa członkowskiego przeznaczenia o partii, która wykazuje brak zgodności. Państwo członkowskie, które wydało orzeczenie o niezgodności, przesyła kopię tego orzeczenia pozostałym zainteresowanym państwom członkowskim, w tym państwu członkowskiemu przeznaczenia partii wykazującej brak zgodności.

W przypadku gdy towary nie mogą zostać doprowadzone do stanu zgodności ani przeznaczone na paszę dla zwierząt, do przetwórstwa przemysłowego lub wykorzystane w jakikolwiek inny sposób w celach nieżywnościowych, organ kontrolny może, w razie potrzeby, zwrócić się do handlowców o podjęcie odpowiednich środków w celu zagwarantowania, że dane produkty nie zostaną wprowadzone do obrotu.

Handlowcy dostarczają wszystkie informacje uznane za niezbędne przez państwa członkowskie w celu stosowania niniejszego ustępu.

Sekcja 5

Powiadomienia

Artykuł 18

Powiadomienia

1. Państwo członkowskie, w którym stwierdzono, że partia towarów z innego państwa członkowskiego nie odpowiada normom handlowym z powodu wad lub zepsucia, które mogły być wykryte w czasie pakowania, niezwłocznie powiadamia o takich przypadkach Komisję oraz inne państwa członkowskie, których może to dotyczyć.

2. Państwo członkowskie, w którym partia towaru pochodząca z państwa trzeciego została wykluczona z dopuszczenia do swobodnego obrotu z powodu niezgodności z normami handlowymi, niezwłocznie powiadamia o takich przypadkach Komisję, inne państwa członkowskie, których może to dotyczyć, oraz zainteresowane państwo trzecie wymienione w załączniku IV.

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

▼B

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

5. Powiadomienia, o których mowa w ust. 1-4, są przekazywane w sposób określony przez Komisję.

TYTUŁ III

ORGANIZACJE PRODUCENTÓW

ROZDZIAŁ I

Wymogi i uznawanie

▼M29

_____

▼B

Sekcja 4

Grupy producentów

Artykuł 36

Przedkładanie planów uznawania

1. Podmiot prawny lub jasno określona część podmiotu prawnego przedkłada plan uznawania, o którym mowa w art. 125e ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 1234/2007, właściwemu organowi państwa członkowskiego, w którym podmiot ma główną siedzibę.

2. Państwa członkowskie określają:

a) kryteria minimalne, które podmiot prawny lub jasno określona część podmiotu prawnego musi spełniać, aby móc przedłożyć plan uznawania;

b) zasady sporządzania projektów oraz zasady dotyczące treści i wdrażania planów uznawania;

c) okres, w którym były członek organizacji producentów ma zakaz wstępowania do grupy producentów po wystąpieniu z organizacji producentów w zakresie produktów, w odniesieniu do których dana organizacja producentów została uznana;

d) procedury administracyjne w odniesieniu do zatwierdzania, monitorowania i realizacji planów uznawania; oraz

▼M8

e) przepisy w celu uniknięcia sytuacji, w której producent korzysta z pomocy unijnej dla grup producentów przez okres dłuższy niż 5 lat.

▼B

Artykuł 37

Treść planów uznawania

Projekt planu uznawania obejmuje przynajmniej:

a) opis sytuacji wyjściowej, w szczególności w odniesieniu do liczby członków będących producentami, z uwzględnieniem wszystkich szczegółowych informacji dotyczących członków, produkcji, w tym wartości produkcji sprzedanej, marketingu i infrastruktury, którą dysponuje grupa producentów, w tym infrastruktury będącej w posiadaniu poszczególnych członków grupy producentów;

b) proponowaną datę rozpoczęcia realizacji planu oraz okres jej trwania, który nie przekracza pięciu lat; oraz

c) działania i inwestycje, jakie należy zrealizować w celu uzyskania uznania.

▼M8

Inwestycje, o których mowa w akapicie pierwszym lit. c), nie obejmują inwestycji wymienionych w załączniku Va.

▼B

Artykuł 38

Zatwierdzanie planów uznawania

▼M8

1. Właściwy organ państwa członkowskiego podejmuje jedną z decyzji, o których mowa w ust. 3, w terminie trzech miesięcy od otrzymania projektu planu uznawania wraz ze wszystkimi dokumentami uzupełniającymi. Państwa członkowskie mogą ustanowić krótsze terminy.

▼B

2. Państwa członkowskie mogą przyjmować dodatkowe przepisy dotyczące kwalifikowalności operacji i wydatków w ramach planów uznawania, w tym przepisy dotyczące kwalifikowalności inwestycji, w celu osiągnięcia zgodności grup producentów z kryteriami uznawania za organizację producentów, o których mowa w art. 125b ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 1234/2007.

▼M8

3. Po dokonaniu kontroli zgodności, o których mowa w art. 111, właściwy organ państwa członkowskiego, stosownie do przypadku:

a) wstępnie akceptuje plan i udziela wstępnego uznania;

b) zwraca się o wprowadzenie zmian do planu, w tym zmian w odniesieniu do okresu obowiązywania. Państwo członkowskie ocenia w szczególności, czy proponowane etapy nie są nadmiernie długie, a w przypadku gdy grupa producentów mogła spełnić kryteria uznania dla organizacji producentów przed końcem pięcioletniego okresu, o którym mowa w art. 125e ust. 1 akapit trzeci rozporządzenia (WE) nr 1234/2007, domaga się ich zmiany;

c) odrzuca plan, szczególnie w przypadku gdy odnośne podmioty prawne lub jasno określone części podmiotów prawnych ubiegające się o wstępne uznanie za grupy producentów spełniają już kryteria uznania za organizację producentów.

W stosownych przypadkach plan może zostać wstępnie zaakceptowany tylko po uwzględnieniu zmian wymaganych na mocy lit. b).

▼M8

4. Właściwy organ państwa członkowskiego powiadamia Komisję do dnia 1 lipca danego roku o decyzjach w sprawie wstępnie zaakceptowanych planów uznawania i skutkach finansowych tych planów, wykorzystując w tym celu formularz zawarty w załączniku Vb.

5. Po określeniu współczynników przydziału, o których mowa w art. 47 ust. 4 akapit drugi, właściwy organ państwa członkowskiego zapewnia zainteresowanym grupom producentów możliwość zmiany lub wycofania ich planów uznawania. W przypadku gdy grupa producentów nie wycofa swojego planu, właściwy organ ostatecznie akceptuje taki plan z zastrzeżeniem zmian, które właściwy organ może uznać za niezbędne.

6. Właściwy organ państwa członkowskiego powiadamia podmiot prawny lub jasno określoną część podmiotu prawnego o decyzjach, o których mowa w ust., 3 i 5.

▼B

Artykuł 39

Realizacja planów uznawania

1. Realizacja planu uznawania zostaje podzielona na okresy roczne rozpoczynające się dnia 1 stycznia. Państwa członkowskie mogą zezwalać grupom producentów na dzielenie tych okresów rocznych na okresy półroczne.

W pierwszym roku realizacji zgodnie z proponowaną datą, o której mowa w art. 37 lit. b), plan uznawania rozpoczyna się:

a) dnia 1 stycznia po dacie jego zatwierdzenia przez właściwy organ państwa członkowskiego; lub

b) pierwszego dnia kalendarzowego po dacie jego zatwierdzenia.

W każdym przypadku pierwszy rok realizacji planu uznawania upływa dnia 31 grudnia tego samego roku.

▼M8

2. Państwa członkowskie ustanawiają warunki, na jakich grupy producentów mogą występować z wnioskami o wprowadzenie zmian do planów w trakcie ich realizacji. Do powyższych wniosków załącza się niezbędne dokumenty uzupełniające.

Państwa członkowskie określają warunki, na jakich można wprowadzać zmiany do planów uznawania w trakcie okresu rocznego lub półrocznego bez uprzedniego zatwierdzenia ich przez właściwy organ państwa członkowskiego. Powyższe zmiany kwalifikują się do objęcia pomocą tylko w przypadku, gdy grupa producentów niezwłocznie poinformuje o nich właściwy organ państwa członkowskiego.

Grupy producentów mogą uzyskać zezwolenie od właściwego organu państwa członkowskiego, w ciągu danego roku i w odniesieniu do tego roku, na zwiększenie całkowitej kwoty wydatków określonych w planie uznawania o maksymalnie 5 % kwoty początkowo zatwierdzonej lub zmniejszenie jej o maksymalny odsetek określony przez państwa członkowskie, w obu przypadkach pod warunkiem że zachowano ogólne cele planu uznawania oraz pod warunkiem że ogólna kwota wydatków Unii na poziomie danego państwa członkowskiego nie przekracza kwoty wkładu Unii przydzielonego danemu państwu członkowskiemu zgodnie z art. 47 ust. 4.

▼M8

W przypadku połączenia grup producentów, o którym mowa w art. 48, ograniczenie w wysokości 5 % stosuje się do łącznej kwoty wydatków określonych w planach uznawania łączących się grup producentów.

▼B

3. Właściwy organ państwa członkowskiego podejmuje decyzję w sprawie zmian do planów w terminie trzech miesięcy od dnia otrzymania wniosku o wprowadzenie zmian, po rozpatrzeniu dostarczonych dowodów. Jeżeli w ustalonym terminie nie zostanie podjęta decyzja odnośnie do wniosku o wprowadzenie zmian, wniosek uważa się za odrzucony. Państwa członkowskie mogą ustanowić krótszy termin.

Artykuł 40

Wnioski o uznanie za organizację producentów

1. Grupy producentów realizujące plany uznawania mogą w każdej chwili składać wnioski o uznanie na podstawie art. 125b rozporządzenia (WE) nr 1234/2007. Takie wnioski składane są w każdym wypadku przed zakończeniem okresu przejściowego, o którym mowa w art. 125e ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 1234/2007.

2. Od daty złożenia takiego wniosku przedmiotowa grupa może przedstawić projekt programu operacyjnego na podstawie art. 63.

Artykuł 41

Działalność główna grup producentów

1. Działalność główna grupy producentów związana jest z koncentracją podaży i wprowadzaniem do obrotu produktów swoich członków, w odniesieniu do których została wstępnie uznana.

2. Grupa producentów może sprzedawać produkty pochodzące od producentów niebędących członkami grupy producentów, jeżeli została uznana w odniesieniu do tych produktów i pod warunkiem, że wartość ekonomiczna tej działalności jest niższa od wartości produkcji sprzedanej wytworzonej przez własnych członków grupy producentów oraz członków innych grup producentów.

Artykuł 42

Wartość produkcji sprzedanej

1. Do grup producentów stosuje się art. 50 ust. 1-4 i 7 oraz art. 50 ust. 6 zdanie pierwsze z uwzględnieniem niezbędnych zmian.

2. W przypadku zmniejszenia wartości produkcji sprzedanej o co najmniej 35 % z właściwie umotywowanych dla państwa członkowskiego przyczyn, pozostających poza zakresem odpowiedzialności grupy producentów i od niej niezależnych, uznaje się, że łączna wartość produkcji sprzedanej stanowi 65 % łącznej wartości deklarowanej w poprzednim wniosku lub wnioskach o pomoc obejmujących ostatni okres roczny, stwierdzonej przez państwo członkowskie, a w przypadku jej braku – wartości pierwotnie zadeklarowanej w zatwierdzonym planie uznawania.

3. Wartość produkcji sprzedanej obliczana jest zgodnie z przepisami obowiązującymi w okresie, dla którego wnioskowana jest pomoc.

▼B

Artykuł 43

Finansowanie planów uznawania

1. Stawki pomocy, o której mowa w art. 103a ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 1234/2007, zmniejsza się o połowę w stosunku do wartości produkcji sprzedanej przekraczającej 1 000 000 EUR.

▼C1

2. Pomoc, o której mowa w art. 103a ust. 1 lit. a) rozporządzenia (WE) nr 1234/2007, dla każdej grupy producentów podlega rocznemu limitowi wynoszącemu 100 000 EUR.

▼B

3. Pomoc, o której mowa w art. 103a ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 1234/2007, jest wypłacana:

a) w ratach rocznych lub półrocznych na zakończenie każdego okresu rocznego lub półrocznego realizacji planu uznawania; lub

b) w ratach obejmujących część okresu rocznego, jeżeli plan rozpoczyna się w trakcie okresu rocznego lub jeżeli uznanie zostaje udzielone na podstawie art. 125b rozporządzenia (WE) nr 1234/2007 przed zakończeniem okresu rocznego. W takim przypadku pułap, o którym mowa w ust. 2 niniejszego artykułu, zostaje proporcjonalnie obniżony.

Aby obliczyć wysokość rat, państwa członkowskie mogą zastosować jako podstawę produkcję sprzedaną odpowiadającą okresowi innemu niż okres, w odniesieniu do którego wypłacana jest rata, jeżeli wymagają tego kontrole. Różnica pomiędzy okresami jest mniejsza niż okres, za który wypłacana jest rata.

4. Kurs walutowy stosowany w odniesieniu do kwot określonych w ust. 1 i 2 jest ostatnim kursem opublikowanym przez Centralny Bank Europejski przed pierwszym dniem okresu, na który przyznano przedmiotową pomoc.

Artykuł 44

Pomoc na inwestycje niezbędne w celu uzyskania uznania

Inwestycje związane z realizacją planów uznawania, o których mowa w art. 37 lit. c) niniejszego rozporządzenia, na które przyznano pomoc zgodnie z art. 103a ust. 1 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 1234/2007, są finansowane proporcjonalnie do ich wykorzystania co do produktów członków grupy producentów, w odniesieniu do których udzielono jej wstępnego uznania.

Z pomocy unijnej wyklucza się inwestycje, które mogłyby zakłócić konkurencję w odniesieniu do innych rodzajów działalności gospodarczej grupy producentów.

▼M8

Inwestycje mogą być realizowane w gospodarstwach indywidualnych lub w obiektach producentów będących członkami grupy producentów, pod warunkiem że przyczyniają się do osiągnięcia celów określonych w planie uznawania. W razie wystąpienia z grupy producentów któregoś z członków państwa członkowskie zapewniają odzyskanie inwestycji lub jej wartości końcowej, w przypadku gdy jej okres amortyzacji jeszcze nie upłynął.

▼B

Artykuł 45

Wniosek o przyznanie pomocy

1. Grupa producentów składa jeden wniosek o pomoc, o której mowa w art. 103a ust. 1 lit. a) i b) rozporządzenia (WE) nr 1234/2007, w terminie trzech miesięcy od końca każdego z okresów rocznych lub półrocznych określonych w art. 43 ust. 3 niniejszego rozporządzenia. Wniosek zawiera deklarację wartości produkcji sprzedanej w odniesieniu do okresu, dla którego wnioskowana jest pomoc.

2. Wnioski o przyznanie pomocy dotyczące okresów półrocznych można składać tylko pod warunkiem, że plan uznawania jest podzielony na okresy półroczne, o których mowa w art. 39 ust 1. Wszystkim wnioskom o przyznanie pomocy towarzyszą pisemne oświadczenia grupy producentów stwierdzające, że grupa:

a) przestrzega i będzie przestrzegać przepisów rozporządzenia (WE) nr 1234/2007 i niniejszego rozporządzenia; oraz

b) nie korzystała, nie korzysta i nie będzie korzystać, bezpośrednio ani pośrednio, z podwójnego finansowania unijnego lub krajowego w odniesieniu do działań realizowanych w ramach swojego planu uznawania, na które przyznano finansowanie unijne na podstawie niniejszego rozporządzenia.

3. Państwa członkowskie ustalają termin wypłacenia pomocy, który w każdym wypadku przypada nie później niż sześć miesięcy po otrzymaniu wniosku.

Artykuł 46

Kwalifikowalność

Państwa członkowskie oceniają kwalifikowalność grup producentów do uzyskania pomocy na mocy niniejszego rozporządzenia w celu ustalenia, czy przyznanie pomocy jest należycie uzasadnione, z uwzględnieniem warunków i daty ewentualnego uprzedniego przyznania pomocy publicznej na rzecz organizacji lub grup producentów, z których pochodzą członkowie danej grupy producentów, oraz ewentualnych przypadków przemieszczania się członków między organizacjami producentów i grupami producentów.

▼M8

Artykuł 47

Wkład unijny

1. Wkład unijny w pomoc określoną w art. 103a ust. 1 lit. a) rozporządzenia (WE) nr 1234/2007, z zastrzeżeniem ust. 4 niniejszego artykułu, wynosi:

a) 75 % w regionach kwalifikowalnych w ramach celu konwergencji; oraz

b) 50 % w pozostałych regionach.

Państwa członkowskie mogą wypłacać pomoc krajową w formie płatności ryczałtowej. Wniosek o przyznanie pomocy nie musi zawierać dowodów dotyczących wykorzystania pomocy.

▼**M8**

2. Wkład unijny w pomoc określoną w art. 103a ust. 1 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 1234/2007, wyrażony jako dotacja kapitałowa lub jej równoważnik, nie przekracza kwalifikowalnych kosztów inwestycji:

a) 50 % w regionach kwalifikowalnych w ramach celu konwergencji; oraz

b) 30 % w pozostałych regionach.

Zainteresowane państwa członkowskie zobowiązują się do finansowania przynajmniej 5 % kwalifikowalnych kosztów inwestycji.

Na pokrycie kwalifikowalnych kosztów inwestycji beneficjenci pomocy płacą co najmniej:

a) 25 % w regionach kwalifikowalnych w ramach celu konwergencji; oraz

b) 45 % w pozostałych regionach.

3. Wkład unijny w pomoc określoną w art. 103a ust. 1 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 1234/2007, z zastrzeżeniem ust. 4 niniejszego artykułu, jest określany dla każdej grupy producentów na podstawie wartości jej produkcji sprzedanej i podlega następującym zasadom:

a) w odniesieniu do grup producentów w państwach członkowskich, które przystąpiły do Unii Europejskiej w dniu 1 maja 2004 r. lub później, w ciągu pierwszych dwóch lat realizacji ich planów uznawania nie obowiązuje żaden pułap, natomiast w trzecim, czwartym i piątym roku realizacji ich planów uznawania obowiązują odpowiednio pułapy 70 %, 50 % i 20 % wartości produkcji sprzedanej;

b) w odniesieniu do grup producentów w najbardziej oddalonych regionach Unii, o których mowa w art. 349 Traktatu, lub na mniejszych wyspach Morza Egejskiego, o których mowa w art. 1 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 1405/2006 ([1]), w pierwszym, drugim, trzecim, czwartym i piątym roku realizacji ich planów uznawania pułap wkładu Unii wynosi odpowiednio 25 %, 20 %, 15 %, 10 % i 5 % wartości produkcji sprzedanej.

4. Łączne wydatki na wkład unijny w pomoc określoną w art. 103a rozporządzenia (WE) nr 1234/2007 nie przekracza 10 000 000 na rok kalendarzowy.

Na podstawie powiadomień, o których mowa w art. 38 ust. 4, Komisja ustala współczynniki przydziału oraz określa łączny możliwy wkład Unii na państwo członkowskie w ciągu roku na podstawie tych współczynników. Jeśli w dowolnym roku łączna kwota wynikająca z powiadomień, o których mowa w art. 38 ust. 4, nie przekracza maksymalnej kwoty wkładu Unii, współczynnik przydziału ustala się na poziomie 100 %.

([1]) Dz.U. L 265 z 26.9.2006, s. 1.

▼M8

Wkład Unii jest przyznawany zgodnie ze współczynnikiem przydziału, o którym mowa w akapicie drugim. W odniesieniu do planów uznawania, o których nie powiadomiono zgodnie z art. 38 ust. 4, nie przyznaje się wkładu Unii.

Kurs walutowy stosowany w odniesieniu do wkładu Unii na państwo członkowskie jest ostatnim kursem opublikowanym przez Europejski Bank Centralny przed datą przewidzianą w art. 38 ust. 4.

▼B

Artykuł 48

Łączenie

1. Pomoc przewidziana w art. 103a ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 1234/2007 może zostać przyznana lub może nadal być przyznawana grupom producentów, którym udzielono wstępnego uznania i które powstały w wyniku połączenia dwóch lub większej liczby grup producentów, którym udzielono wstępnego uznania.

2. W celu obliczenia kwoty pomocy płatnej na podstawie ust. 1 grupa producentów powstała w wyniku połączenia zastępuje grupy, które się połączyły.

3. W przypadku połączenia dwóch lub większej liczby grup producentów, nowy podmiot przejmuje prawa i obowiązki grupy producentów, której najwcześniej przyznano wstępne uznanie.

4. W przypadku gdy grupa producentów, której udzielono wstępnego uznania, łączy się z uznaną organizacją producentów, powstały w wyniku tego podmiot nie kwalifikuje się już do wstępnego uznania jako grupa producentów, ani do przyznania pomocy, o której mowa w art. 103a ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 1234/2007. Powstały w wyniku połączenia podmiot jest nadal traktowany jako uznana organizacja producentów, pod warunkiem że przestrzega obowiązujących wymogów. W razie konieczności organizacja producentów występuje z wnioskiem o zmianę swojego programu operacyjnego i w tym celu art. 29 stosuje się z uwzględnieniem niezbędnych zmian.

Jednakże działania przeprowadzone przez grupę producentów przed takim połączeniem są nadal kwalifikowalne na warunkach ustalonych w planie uznawania.

Artykuł 49

Konsekwencje uznania

1. Udzielanie pomocy, o której mowa w art. 103a ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 1234/2007, zostaje zakończone wraz z przyznaniem uznania.

2. W przypadku przedłożenia programu operacyjnego na podstawie niniejszego rozporządzenia państwo członkowskie dopilnowuje, aby nie dochodziło do podwójnego finansowania środków określonych w planie uznawania.

3. Inwestycje kwalifikujące się do przyznania pomocy lub koszty, o których mowa w art. 103a ust. 1 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 1234/2007, mogą zostać przeniesione do programów operacyjnych, pod warunkiem że są zgodne z wymogami niniejszego rozporządzenia.

4. Państwa członkowskie ustalają okres, rozpoczynający się po zrealizowaniu planu uznawania, w ramach którego grupa producentów musi zostać uznana za organizację producentów. Okres ten nie przekracza czterech miesięcy.

▼M29

_____

▼B

TYTUŁ V

PRZEPISY OGÓLNE, PRZEJŚCIOWE I KOŃCOWE

▼M29

_____

▼B

Artykuł 149

Uchylenie

Rozporządzenie (WE) nr 1580/2007 traci moc.

Jednakże art. 134 rozporządzenia (WE) nr 1580/2007 ma nadal zastosowanie do dnia 31 sierpnia 2011 r.

Odesłania do uchylonego rozporządzenia uznaje się za odesłania do niniejszego rozporządzenia i – w odpowiednich przypadkach – odczytuje się zgodnie z tabelą korelacji zamieszczoną w załączniku XIX.

Artykuł 150

Przepisy przejściowe

1. Programy operacyjne, w przypadku których korzysta się z art. 203a ust. 3 lit. a) rozporządzenia (WE) nr 1234/2007, mogą obowiązywać do momentu ich zakończenia pod warunkiem, że są zgodne z zasadami obowiązującymi przed dniem 1 stycznia 2008 r.

2. Na potrzeby stosowania art. 203a ust. 6 rozporządzenia (WE) nr 1234/2007 zasadami dotyczącymi minimalnych parametrów surowców dostarczanych do przetwórstwa oraz minimalnych wymogów dotyczących jakości dla produktów gotowych, stosowanymi w dalszym ciągu w odniesieniu do surowców zebranych na terytorium państw członkowskich korzystających z przejściowych przepisów, o których mowa we wspomnianym ustępie, oprócz wszelkich odnośnych norm handlowych, o których mowa w tytule II niniejszego rozporządzenia, są zasady zawarte w rozporządzeniach Komisji wymienionych w załączniku XX.

3. Plany uznawania zatwierdzone zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 2200/96, które nadal korzystają z zatwierdzenia na podstawie art. 203a ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 1234/2007 dla grup producentów niepochodzących z państw członkowskich, które przystąpiły do Unii Europejskiej dnia 1 maja 2004 r. lub później, oraz z najbardziej oddalonych regionów Unii, o których mowa w art. 349 Traktatu, lub mniejszych wysp Morza Egejskiego, o których mowa w art. 1 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 1405/2006 ([1]), są finansowane zgodnie ze stawkami określonymi w art. 103a ust. 3 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 1234/2007.

([1]) Dz.U. L 265 z 26.9.2006, s. 1.

▼B

Plany uznawania zatwierdzone zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 2200/96, które korzystały z art. 14 ust. 7 wspomnianego rozporządzenia, i które wciąż korzystają z zatwierdzenia na podstawie art. 203a ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 1234/2007, są finansowane zgodnie ze stawkami określonymi w art. 103a ust. 3 lit. a) rozporządzenia (WE) nr 1234/2007.

4. Jeżeli to konieczne, państwa członkowskie zmieniają swoje strategie krajowe najpóźniej do dnia 15 września 2011 r., aby:

a) odpowiednio uzasadnić, jaką odległość uznaje się za znaczną zgodnie z art. 50 ust. 7 lit. b);

b) ustanowić maksymalny odsetek rocznych wydatków w ramach programu operacyjnego, które można przeznaczać na działania związane z ekologicznym gospodarowaniem opakowaniami, zgodnie z art. 60 ust. 4 akapit drugi.

5. Programy operacyjne, które zatwierdzono przed datą wejścia w życie niniejszego rozporządzenia, mogą obowiązywać do momentu ich zakończenia bez konieczności spełnienia wymogu dotyczącego maksymalnego odsetka, określonego w art. 60 ust. 4 akapit drugi.

Artykuł 151

Wejście w życie

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

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

▼B

ZAŁĄCZNIK I

NORMY HANDLOWE, O KTÓRYCH MOWA W ART. 3

CZĘŚĆ A

Ogólna norma handlowa

1. **Wymagania minimalne dotyczące jakości**

Z zastrzeżeniem dopuszczalnych tolerancji produkty powinny być:

— całe,

— zdrowe; nie dopuszcza się produktów gnijących lub z objawami zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,

— czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,

— praktycznie wolne od szkodników,

— praktycznie wolne od uszkodzeń miąższu spowodowanych przez szkodniki,

— wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,

— wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

Stan produktów musi umożliwiać im:

— wytrzymanie transportu i przeładunku,

— dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

2. **Wymagania minimalne dotyczące dojrzałości**

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

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

3. **Tolerancja**

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

▼M18

4. **Oznaczenie**

A. *Identyfikacja*

Nazwa i adres pakującego lub wysyłającego.

Zapis ten można zastąpić:

— dla wszystkich opakowań z wyjątkiem opakowań jednostkowych, oficjalnie wydanym lub zatwierdzonym oznaczeniem kodowym pakującego lub wysyłającego, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „pakujący lub wysyłający” (lub odpowiednich skrótów);

— wyłącznie dla opakowań jednostkowych, nazwą i adresem sprzedającego z siedzibą w Unii, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „zapakowane dla:” lub zapisem równoznacznym. W takim przypadku etykieta zawiera również oznaczenie kodowe pakującego lub wysyłającego. Sprzedawca udostępnia wszystkie informacje dotyczące znaczenia tego kodu uznane przez służby kontrolne za niezbędne.

▼M18

B. *Pochodzenie*

Pełna nazwa państwa pochodzenia ([1]). W przypadku produktów pochodzących z państwa członkowskiego informacja ta podawana jest w języku państwa pochodzenia lub w dowolnym innym języku zrozumiałym dla konsumentów państwa przeznaczenia. W przypadku pozostałych produktów informacja ta podawana jest w dowolnym języku zrozumiałym dla konsumentów państwa przeznaczenia.

▼B

CZĘŚĆ B

Szczegółowe normy handlowe

CZĘŚĆ 1: *NORMA HANDLOWA DLA JABŁEK*

I. **DEFINICJA PRODUKTU**

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

II. **PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI**

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

A. **Wymagania minimalne**

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

— całe,

— zdrowe; wyklucza się produkty z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,

— czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,

— praktycznie wolne od szkodników,

— wolne od uszkodzeń miąższu spowodowanych przez szkodniki,

— wolne od znacznej szklistości miąższu, z wyjątkiem odmiany Fuji i jej mutantów,

— wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,

— wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

Stopień rozwoju oraz stan jabłek muszą umożliwiać im:

— wytrzymanie transportu i przeładunku oraz

— dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

B. **Wymagania dotyczące dojrzałości**

Jabłka muszą być wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe.

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

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

([1]) Należy podać pełną nazwę lub nazwę potoczną.

▼B

C. **Klasyfikacja**

Jabłka klasyfikowane są w trzech klasach określonych poniżej:

(i) *Klasa ekstra*

Jabłka w tej klasie muszą być najwyższej jakości. Muszą być charakterystyczne dla danej odmiany ([1]) i posiadać całą szypułkę.

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

— ¾ łącznej powierzchni o czerwonym wybarwieniu w przypadku grupy wybarwienia A,

— ½ łącznej powierzchni o czerwonym wybarwieniu o zróżnicowanej intensywności w przypadku grupy wybarwienia B,

— ⅓ łącznej powierzchni o lekkim, marmurkowym lub prążkowanym czerwonym wybarwieniu w przypadku grupy wybarwienia C.

Miąższ owoców musi być całkowicie zdrowy.

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

— bardzo nieznaczne wady skórki,

— bardzo nieznaczne ordzawienie ([2]) takie jak:

— brązowe cętki, które nie mogą wykraczać poza zagłębienie szypułkowe i nie mogą być szorstkie, lub

— nieznaczne rozrzucone ślady ordzawienia.

(ii) *Klasa I*

Jabłka w tej klasie muszą być dobrej jakości. Muszą być charakterystyczne dla danej odmiany ([3]).

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

— ½ łącznej powierzchni o czerwonym wybarwieniu w przypadku grupy wybarwienia A,

— ⅓ łącznej powierzchni o czerwonym wybarwieniu o zróżnicowanej intensywności w przypadku grupy wybarwienia B,

— 1/10 łącznej powierzchni o lekkim, marmurkowym lub prążkowanym czerwonym wybarwieniu w przypadku grupy wybarwienia C.

Miąższ owoców musi być całkowicie zdrowy.

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

— nieznaczna wada kształtu,

— nieznaczna wada rozwoju,

— nieznaczna wada wybarwienia,

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

([2]) Odmiany oznaczone literą „R” w dodatku do niniejszej normy są zwolnione z przepisów dotyczących ordzawienia.

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

▼B

— nieznaczne i nieodbarwione odgniecenie nieprzekraczające 1 cm^2 łącznej powierzchni,

— nieznaczne wady skórki, które nie mogą przekraczać:

— 2 cm długości w przypadku wad o podłużnym kształcie,

— 1 cm^2 łącznej powierzchni w przypadku pozostałych wad, z wyjątkiem plam parcha jabłoni (*Venturia inaequalis*), których łączna powierzchnia nie może przekraczać 0,25 cm^2,

— nieznaczne ordzawienie ([1]) takie jak:

— brązowe cętki, które mogą nieco wykraczać poza zagłębienie szypułkowe lub zagłębienie kielichowe ale nie mogą być szorstkie, lub

— delikatne, siatkowate ordzawienie nieprzekraczające 1/5 łącznej powierzchni owocu i niekontrastujące mocno z ogólną barwą owocu lub

— jednolite ordzawienie nieprzekraczające 1/20 łącznej powierzchni owocu, przy czym delikatne, siatkowate ordzawienie i jednolite ordzawienie nie mogą razem przekraczać 1/5 łącznej powierzchni owocu.

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

(iii) *Klasa II*

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

Miąższ owoców nie może mieć większych wad.

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

— wady kształtu,

— wady rozwoju,

— wady wybarwienia,

— nieznaczne odgniecenie nieprzekraczające 1,5 cm^2 powierzchni, które może być nieznacznie odbarwione,

— wady skórki, które nie mogą przekraczać:

— 4 cm długości w przypadku wad o podłużnym kształcie,

— 2,5 cm^2 łącznej powierzchni w przypadku pozostałych wad, z wyjątkiem plam parcha jabłoni (*Venturia inaequalis*), których łączna powierzchnia nie może przekraczać 1 cm^2,

— nieznaczne ordzawienie ([2]) takie jak:

— brązowe cętki, które mogą wykraczać poza zagłębienie szypułkowe lub zagłębienie kielichowe i mogą być nieco szorstkie, lub

— delikatne, siatkowate ordzawienie nieprzekraczające ½ łącznej powierzchni owocu i niekontrastujące mocno z ogólną barwą owocu lub

— jednolite ordzawienie nieprzekraczające ⅓ łącznej powierzchni owocu, przy czym

— delikatne, siatkowate ordzawienie i jednolite ordzawienie nie mogą razem przekraczać ½ łącznej powierzchni owocu.

([1]) Odmiany oznaczone literą „R” w dodatku do niniejszej normy są zwolnione z przepisów dotyczących ordzawienia.

([2]) Odmiany oznaczone literą „R” w dodatku do niniejszej normy są zwolnione z przepisów dotyczących ordzawienia.

▼B

III. **PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI**

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

Wielkość minimalna wynosi 60 mm, jeśli jest określana na podstawie średnicy, lub 90 g, jeśli jest określana na podstawie masy. Dopuszcza się mniejsze owoce, jeżeli zawartość ekstraktu w produkcie (w stopniach Briksa) wynosi co najmniej 10,5° Briksa, a jego wielkość co najmniej 50 mm lub 70 g.

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

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

— 5 mm w przypadku owoców klasy ekstra oraz owoców klasy I i II, pakowanych w rzędach i warstwach. Jednakże dla jabłek odmian Bramley's Seedling (tj. Bramley, Triomphe de Kiel) oraz Horneburger różnica w średnicy może wynosić do 10 mm, oraz

— 10 mm w przypadku owoców klasy I pakowanych luzem w opakowaniach lub w opakowaniach detalicznych. Dla jabłek odmian Bramley's Seedling (tj. Bramley, Triomphe de Kiel) oraz Horneburger, różnica średnic może wynosić do 20 mm, lub

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

— w przypadku jabłek klasy ekstra oraz jabłek klasy I i II, pakowanych w rzędach i warstwach.

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

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

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

▼C2

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

▼B

IV. **PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI**

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

▼B

A. **Tolerancje dotyczące jakości**

(i) *Klasa ekstra*

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

(ii) *Klasa I*

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

(iii) *Klasa II*

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

B. **Tolerancje dotyczące wielkości**

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

— jest o co najmniej 5 mm mniejsza od średnicy minimalnej,

— jest o co najmniej 10 g mniejsza od masy minimalnej.

V. **PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI**

A. **Jednorodność**

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

W przypadku klasy ekstra wymóg jednorodności dotyczy również wybarwienia owoców.

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

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. **Pakowanie**

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

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

▼B

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

Opakowania muszą być wolne od wszelkich substancji obcych.

VI. **PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA**

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

A. **Identyfikacja**

Nazwa i adres pakującego lub wysyłającego.

Zapis ten można zastąpić:

— dla wszystkich opakowań z wyjątkiem produktów paczkowanych – oficjalnie wydanym lub zatwierdzonym oznaczeniem kodowym pakującego lub wysyłającego, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „pakujący lub wysyłający” (lub odpowiednich skrótów);

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

▼M18

B. **Rodzaj produktu**

— „Jabłka”, jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz.

— Nazwa odmiany. W przypadku mieszanek wyraźnie różniących się odmian jabłek – nazwy poszczególnych odmian.

— Nazwę odmiany można zastąpić synonimem. Nazwę mutacji lub nazwę handlową ([1]) można podać wyłącznie jako uzupełnienie nazwy odmiany lub synonimu.

▼B

C. **Pochodzenie produktu**

Państwo pochodzenia ([2]) oraz, nieobowiązkowo, region uprawy lub krajowa, regionalna lub lokalna nazwa miejsca pochodzenia.

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

D. **Specyfikacje handlowe**

— Klasa

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

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

a) dla produktu podlegającego zasadom jednorodności, przez podanie minimalnej i maksymalnej średnicy lub minimalnej i maksymalnej masy;

b) dla produktu niepodlegającego zasadom jednorodności, przez podanie średnicy lub masy najmniejszego owocu w opakowaniu z dopiskiem „i większe” lub równoznacznym określeniem lub, w stosownych przypadkach, przez podanie średnicy lub masy największego owocu w opakowaniu.

([1]) Nazwa handlowa może stanowić znak towarowy, w odniesieniu do którego wystąpiono z wnioskiem o ochronę lub też została ona już przyznana lub jakąkolwiek inną nazwą handlową.

([2]) Należy podać pełną nazwę lub nazwę potoczną.

▼B

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

Opakowania nie muszą zawierać szczegółowych informacji wymienionych w akapicie pierwszym, jeśli zawierają wyłącznie opakowania detaliczne wyraźnie widoczne z zewnątrz i zawierające te informacje. Opakowania te nie mogą zawierać żadnych oznaczeń, które mogłyby wprowadzać w błąd. Jeśli opakowania znajdują się na paletach, szczegółowe informacje powinny być podane na etykietach umieszczonych w widocznym miejscu, co najmniej z dwóch stron palety.

▼M18

Dodatek

Otwarty wykaz odmian jabłek

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

Odmiany	Mutacja	Synonimy	Grupa wybarwienia	Ordzawienie
African Red			B	
Akane		Tohoku 3, Primerouge	B	
Alborz Seedling			C	
Aldas			B	
Alice			B	
Alkmene		Early Windsor	C	
Alro			B	
Alwa			B	
Amasya			B	
Angold			C	
Antej		Antei	B	
Apollo		Beauty of Blackmoor	C	
Arkcharm		Arkansas No 18, A 18	C	
Arlet			B	R
Aroma			C	
	Mutanty Aroma, np.		C	
	Amorosa		C	
Auksis			B	
Beacon			A	
Belfort		Pella	B	
Belle de Boskoop				R
	Mutanty Belle de Boskoop, np.			R

▼**M18**

Odmiany	Mutacja	Synonimy	Grupa wybarwienia	Ordzawienie
	Boskoop rouge	Red Boskoop Roter Boskoop		R
Belle fleur double				
Belorrusskoje Maļinovoje		Belorusskoe Malinovoe, Byelorusskoe Malinovoe	B	
Berlepsch		Freiherr von Berlepsch	C	
	Mutanty Berlepsch, np.		C	
	Berlepsch rouge	Red Berlepsch, Roter Berlepsch	C	
Blushed Golden				
Bogatir		Bogatyr		
Bohemia			B	
Braeburn			B	
	Mutanty Braeburn, np.		B	
	Hidala		B	
	Joburn		B	
	Lochbuie Red Braeburn		B	
	Mahana Red		B	
	Mariri Red		B	
	Redfield		B	
	Royal Braeburn		B	
Bramley's Seedling		Bramley, Triomphe de Kiel		
Brettacher Sämling				
Calville Groupe des				
Cardinal			B	
Carola		Kalco	C	
Caudle			B	
Charden				
Charles Ross				
Civni			B	

▼**M18**

Odmiany	Mutacja	Synonimy	Grupa wybarwienia	Ordzawienie
Coop 38				
Coromandel Red		Corodel	A	
Cortland			B	
Cox's Orange Pippin		Cox orange	C	R
	Mutanty Cox's Orange Pippin np.		C	R
	Cherry Cox		C	R
Crimson Bramley				
Cripps Pink			C	
	Mutanty Cripps Pink, np.		C	
	Pink Rose		C	
	Rosy Glow		C	
	Ruby Pink		C	
Cripps Red			C (*)	
Dalinbel			B	R
Delblush				
Delcorf			C	
	Mutanty Delcorf, np.		C	
	Dalili		C	
	Monidel		C	
Delgollune			B	
Delicious ordinaire		Ordinary Delicious	B	
Deljeni				
Delikates			B	
Delor			C	
Discovery			C	
Doč Melbi		Doch Melbi	C	
Dunn's Seedling				R
Dykmanns Zoet			C	
Egremont Russet				R

▼**M18**

Odmiany	Mutacja	Synonimy	Grupa wybarwienia	Ordzawienie
Elan				
Elise		Red Delight	A	
Ellison's orange		Ellison	C	
Elstar			C	
	Mutanty Elstar, np.		C	
	Bel-El		C	
	Daliest		C	
	Daliter		C	
	Elshof		C	
	Elstar Armhold		C	
	Elstar Reinhardt		C	
	Goedhof		C	
	Red Elstar		C	
	Valstar		C	
Empire			A	
Falstaff			C	
Fiesta		Red Pippin	C	
Florina			B	
Forele			B	
Fortune				R
Fuji			B	
	Mutanty Fuji, np.		B	
	Fuji Brak		B	
Gala			C	
	Mutanty Gala, np.		C	
	Annaglo		C	
	Baigent		C	
	Galaxy		C	
	Mitchgla		C	
	Obrogala		C	
	Regala		C	
	Regal Prince		C	
	Tenroy		C	

▼**M18**

Odmiany	Mutacja	Synonimy	Grupa wybarwienia	Ordzawienie
Garcia				
Gloster			B	
Goldbohemia				
Golden Delicious				
	Mutanty Golden Delicious, np.			
Golden Russet				R
Goldstar				
Granny Smith				
Gradigold				
Gravensteiner		Gravenstein		
	Mutanty Gravensteiner, np.			
	Gravenstein rouge	Red Gravenstein, Roter Gravensteiner		
Greensleeves				
Holsteiner Cox		Holstein		R
	Mutanty Holsteiner Cox, np.			R
	Holstein rouge	Red Holstein, Roter Holsteiner Cox		R
Honeycrisp			C	
Honeygold				
Horneburger				
Howgate Wonder		Manga		
Idared			B	
Iedzēnu			B	
Ilga			B	
Ingrid Marie			B	R
Iron			C	
Isbranica		Izbranica	C	
Jacob Fisher				
Jacques Lebel				
Jamba			C	

▼**M18**

Odmiany	Mutacja	Synonimy	Grupa wybarwienia	Ordzawienie
James Grieve				
	Mutanty James Grieve, np.			
	James Grieve rouge	Red James Grieve		
Jarka			C	
Jerseymac			B	
Jester				
Jonagold			C	
	Mutanty Jonagold, np.		C	
	Crowngold		C	
	Daligo		C	
	Daliguy	Jonasty	C	
	Dalijean	Jonamel	C	
	Decosta		C	
	Jomar		C	
	Jomured	Van de Poel	C	
	Jonabel		C	
	Jonabres		C	
	Jonagold Boerekamp		C	
	Jonagold 2000	Excel	C	
	Jonagored Supra		C	
	Jonaveld		C	
	King Jonagold		C	
	New Jonagold	Fukushima	C	
	Novajo	Veulemanns	C	
	Primo		C	
	Red Jonaprince		C	
	Romagold	Surkijn	C	

▼**M18**

Odmiany	Mutacja	Synonimy	Grupa wybarwienia	Ordzawienie
	Rubinstar		C	
	Schneica	Jonica	C	
	Wilmuta		C	
Jonalord			C	
Jonathan			B	
Julia			B	
Jupiter				
Karmijn de Sonnaville			C	R
Katja		Katy	B	
Kent				R
Kidd's orange red			C	R
Kim			B	
Koit			C	
Koričnoje Novoje		Korichnoe Novoe, Korichnevoe Novoe	C	
Kovaļenkovskoje			B	
Krameri Tuvioun			B	
Kulikovskoje			B	
Lady Williams			B	
Lane's Prince Albert				
Laxton's Superb			C	R
Ligol			B	
Lobo			B	
Lodel			A	
Lord Lambourne			C	
Maigold			B	
McIntosh			B	
Meelis			B	
Melba			C	
Melodie			B	
Melrose			C	
Meridian			C	

▼**M18**

Odmiany	Mutacja	Synonimy	Grupa wybarwienia	Ordzawienie
Moonglo			C	
Morgenduft		Imperatore	B	
Mountain Cove				
Mutsu		Crispin		
Noris			B	
Normanda			C	
Nueva Europa			C	
Nueva Orleans			B	
Odin			B	
Ontario			B	
Orlik			B	
Orlovskoje Polosatoje			C	
Ozark Gold				
Paula Red			B	
Pero de Cirio				
Piglos			B	
Pikant			B	
Pikkolo			C	
Pilot			C	
Pimona			C	
Pinova			C	
Pirella			B	
Piros			C	
Prima			B	
Rafzubin			C	
	Mutanty Rafzubin, np.		C	
	Rafzubex		C	
Rajka			B	
Rambour d'hiver				
Rambour Franc			B	
Reanda			B	
Rebella			C	
Red Delicious			A	

▼**M18**

Odmiany	Mutacja	Synonimy	Grupa wybarwienia	Ordzawienie
	Mutanty Red Delicious, np.		A	
	Campsur		A	
	Erovan		A	
	Fortuna Delicious		A	
	Otago		A	
	Red King		A	
	Red Spur		A	
	Red York		A	
	Richared		A	
	Royal Red		A	
	Shotwell Delicious		A	
	Stark Delicious		A	
	Starking		A	
	Starkrimson		A	
	Starkspur		A	
	Topred		A	
	Trumdor		A	
	Well Spur		A	
Red Dougherty			A	
Redkroft			A	
Regal			A	
Regina			B	
Reglindis			C	
Reine des Reinettes		Gold Parmoné, Goldparmäne	C	
Reineta Encarnada			B	
Reinette Rouge du Canada			B	
Reinette d'Orléans				
Reinette Blanche du Canada		Reinette du Canada, Canada Blanc, Kanadarenette, Renetta del Canada		R

▼**M18**

Odmiany	Mutacja	Synonimy	Grupa wybarwienia	Ordzawienie
Reinette de France				
Reinette de Landsberg				
Reinette grise du Canada		Graue Kanada-renette		R
Relinda			C	
Remo			B	
Renora			B	
Resi			B	
Resista				
Retina			B	
Rewena			B	
Roja de Benejama		Verruga, Roja del Valle, Clavelina	A	
Rome Beauty		Belle de Rome, Rome	B	
	Mutanty Rome Beauty, np.		B	
	Red Rome		B	
Rosana			B	
Royal Beauty			A	
Rubin (Czech cultivar)			C	
Rubin (Kazahstan cultivar)			B	
Rubinola			B	
Rudens Svītrainais		Osennee Polosatoe, Rudeninis Dryzuotasis, Rudens Svītrotais, Streifling, Streifling Herbst,Sügisjoonik, Syysjuovikas and numerous others	C	
Saltanat			B	
Sciearly			A	
Scifresh			B	
Sciglo			A	
Sciray		GS48	A	

▼**M18**

Odmiany	Mutacja	Synonimy	Grupa wybarwienia	Ordzawienie
Scired			A	R
Sciros			A	
Selena			B	
Shampion			B	
Sidrunkollane Talioun				
Sinap Orlovskij				
Snygold		Earlygold		
Sommerregent			C	
Spartan			A	
Splendour			A	
St. Edmunds Pippin				R
Stark's Earliest			C	
Štaris		Staris	A	
Sturmer Pippin				R
Summerred			B	
Sügisdessert			C	
Sunrise			A	
Sunset				R
Suntan				R
Sweet Caroline			C	
Talvenauding			B	R
Tellisaare			B	
Tiina		Tina	C	
Topaz			B	
Tydeman's Early Worcester		Tydeman's Early	B	
Veteran			B	
Vista Bella		Bellavista	B	
Wealthy			B	
Worcester Pear-main			B	
York			B	
Zailijskoje		Zailiyskoe	B	
Žigulovskoje		Zhigulovskoe	C	

(*) Minimum 20 % w przypadku klasy I i klasy II.

▼B

CZĘŚĆ 2: *NORMA HANDLOWA DLA OWOCÓW CYTRUSOWYCH*

I. **DEFINICJA PRODUKTU**

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

— cytryny pochodzące od gatunku *Citrus limon* (L.) Burm. f.,

— mandarynki (*Citrus reticulata* Blanco), w tym mandarynki satsuma (*Citrus unshiu* Marcow.), klementynki (*Citrus clementina* hort. ex Tanaka.), mandarynki pospolite (*Citrus deliciosa* Ten.) oraz tangeriny (*Citrus tangerina* Tan.) pochodzące od tych gatunków oraz ich mieszańce,

— pomarańcze pochodzące od gatunku *Citrus sinensis* (L.) Osbeck.

II. **PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI**

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

A. **Wymagania minimalne**

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

— całe,

— wolne od odgnieceń lub rozległych zabliźnionych nacięć,

— zdrowe; wyklucza się produkty z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,

— czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,

— praktycznie wolne od szkodników,

— wolne od uszkodzeń miąższu spowodowanych przez szkodniki,

— wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia,

— wolne od szkód wyrządzonych niską temperaturą lub uszkodzeń mrozowych,

— wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,

— wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

Stopień dojrzałości i rozwoju owoców cytrusowych muszą umożliwiać im:

— wytrzymanie transportu i przeładunku oraz

— dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

B. **Wymagania dotyczące dojrzałości**

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

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

— minimalnej zawartości soku,

▼M18

———————

▼B

— minimalnego stosunku ilości cukrów do kwasów ([1]),

— barwy.

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

([1]) Obliczonego zgodnie z wytycznymi OECD na temat obiektywnych testów.

▼B

	Minimalna zawartość soku (w proc.)	►M18 ——— ◄	Minimalny stosunek ilości cukrów do kwasów	Barwa
Cytryny	20			Musi być typowa dla danej odmiany. Dopuszcza się owoce z zielonym zabarwieniem (ale nie ciemnozielonym), pod warunkiem że spełniają one wymagania minimalne w zakresie zawartości soku.

Mandarynki satsuma, klementynki, inne odmiany mandarynek i ich mieszańce

Mandarynki satsuma	33		6.5:1	Na co najmniej jednej trzeciej powierzchni owocu musi być typowa dla danej odmiany.
Klementynki	40		7.0:1	
Inne odmiany mandarynek i ich mieszańce	33		7.5:1 ([1])	

Pomarańcze

Czerwone pomarańcze	30		6.5:1	Musi być typowa dla danej odmiany. Dopuszcza się owoce z jasnozielonym zabarwieniem nieprzekraczającym jednej piątej łącznej powierzchni owocu, pod warunkiem, że spełniają one wymagania minimalne w zakresie zawartości soku. Pomarańcze wyprodukowane na obszarach charakteryzujących się wysokimi temperaturami powietrza oraz wysoką wilgotnością względną podczas okresu rozwoju mogą posiadać zielone zabarwienie przekraczające jedną piątą łącznej powierzchni owocu, pod warunkiem że spełniają one wymagania minimalne w zakresie zawartości soku.
Odmiany grupy Navel	33		6.5:1	
Pozostałe odmiany	35		6.5:1	
Mosambi, Sathgudi oraz Pacitan o zielonym zabarwieniu przekraczającym jedną piątą łącznej powierzchni owocu	33			
Pozostałe odmiany o zielonym zabarwieniu przekraczającym jedną piątą łącznej powierzchni owocu	45			

▼M18

([1]) W przypadku odmian Mandora i Minneola do końca roku gospodarczego rozpoczynającego się w dniu 1 stycznia 2023 r. minimalny stosunek ilości cukrów do kwasów wynosi 6,0:1

▼B

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

C. **Klasyfikacja**

Owoce cytrusowe klasyfikowane są w trzech klasach określonych poniżej:

(i) *klasa ekstra*

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

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

(ii) *klasa I*

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

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

— nieznaczna wada kształtu,

▼B

— nieznaczne wady wybarwienia, w tym nieznaczna zgorzel słoneczna,

— nieznaczne postępujące wady skórki, pod warunkiem, że nie dotyczą miąższu,

— nieznaczne wady skórki powstałe w trakcie rozwoju owocu, np. osrebrzenie, ordzawienie lub uszkodzenia spowodowane przez szkodniki,

— nieznaczne, zabliźnione uszkodzenia spowodowane przyczynami mechanicznymi, takimi jak uszkodzenia gradowe, otarcia lub uszkodzenia w trakcie przeładunku,

— niewielkie i częściowe odstawanie skórki od miąższu w przypadku wszystkich owoców z grupy mandarynek.

(iii) *klasa II*

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

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

— wady kształtu,

— wady wybarwienia, w tym zgorzel słoneczna,

— postępujące wady skórki, pod warunkiem, że nie dotyczą miąższu,

— wady skórki powstałe w trakcie rozwoju owocu, np. osrebrzenie, ordzawienie lub uszkodzenia spowodowane przez szkodniki,

— zabliźnione uszkodzenia spowodowane przyczynami mechanicznymi, takimi jak uszkodzenia gradowe, otarcia lub uszkodzenia w trakcie przeładunku,

— powierzchniowe, zabliźnione uszkodzenia skórki,

— szorstka skórka,

— niewielkie i częściowe odstawanie skórki od miąższu w przypadku pomarańczy oraz częściowe odstawanie skórki od miąższu w przypadku wszystkich owoców z grupy mandarynek.

III. **PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI**

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

A. **Wielkość minimalna**

Stosuje się następujące wielkości minimalne:

Owoc	Średnica (mm)
Cytryny	45
Mandarynki satsuma, inne odmiany mandarynek i ich mieszańce	45
Klementynki	35
Pomarańcze	53

B. **Jednorodność**

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

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

— 10 mm, jeśli średnica najmniejszego owocu (jak podano na opakowaniu) wynosi poniżej 60 mm,

▼B

— 15 mm, jeśli średnica najmniejszego owocu (jak podano na opakowaniu) wynosi 60 mm lub powyżej, ale poniżej 80 mm,

— 20 mm, jeśli średnica najmniejszego owocu (jak podano na opakowaniu) wynosi 80 mm lub powyżej, ale poniżej 110 mm,

— nie istnieją żadne ograniczenia różnic w średnicy dla owoców o średnicy równej lub większej od 110 mm.

b) W przypadku stosowania kodów wielkości należy przestrzegać kodów i przedziałów podanych w poniższych tabelach.

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

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

▼B

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

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

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

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

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

A. Tolerancje dotyczące jakości

(i) *klasa ekstra*

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

(ii) *klasa I*

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

(iii) *Klasa II*

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

B. Tolerancje dotyczące wielkości

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

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

Owoc	Średnica (mm)
Cytryny	43
Mandarynki satsuma, inne odmiany mandarynek i ich mieszańce	43
Klementynki	34
Pomarańcze	50

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI

A. Jednorodność

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

▼B

Dodatkowo w przypadku klasy ekstra wymagana jest jednorodność wybarwienia.

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

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. **Pakowanie**

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

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

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

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

Zabronione jest używanie jakichkolwiek substancji, które mogą spowodować zmianę naturalnych cech owoców cytrusowych, w szczególności ich smak lub zapach ([2]).

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

VI. **PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA**

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

A. **Identyfikacja**

Nazwa i adres pakującego lub wysyłającego.

Zapis ten można zastąpić:

— dla wszystkich opakowań z wyjątkiem produktów paczkowanych – oficjalnie wydanym lub zatwierdzonym oznaczeniem kodowym pakującego lub wysyłającego, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „pakujący lub wysyłający” (lub odpowiednich skrótów);

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

B. **Rodzaj produktu**

— nazwa zwyczajowa gatunku, jeżeli produkt nie jest widoczny z zewnątrz,

— w przypadku pomarańczy – nazwa odmiany,

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

([2]) Użycie środków konserwujących lub innych substancji chemicznych mogących pozostawić obcy zapach na skórce owocu jest dopuszczalne jedynie wówczas, gdy jest zgodne z obowiązującymi przepisami Unii Europejskiej.

▼B

— w przypadku grupy mandarynek:

— mandarynki satsuma: „mandarynki satsuma”, po czym można podać odmianę,

— klementynki: „klementynki”, po czym można podać odmianę i – w odpowiednich przypadkach – określenie „bezpestkowe” w przypadku klementynek bezpestkowych (bez pestek) i klementynek (1-10 pestek), albo „z pestkami” w przypadku klementynek o w liczbie pestek większej niż 10,

— inne mandarynki i ich mieszańce: nazwa odmiany.

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

— „bez pestek” (nieobowiązkowo) ([1]).

C. **Pochodzenie produktu**

— Państwo pochodzenia ([2]) oraz, nieobowiązkowo, region uprawy lub krajowa, regionalna lub lokalna nazwa miejsca pochodzenia.

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

D. **Specyfikacje handlowe**

— klasa,

— wielkość wyrażona jako:

— wielkość minimalna i maksymalna (w mm) lub

▼M18

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

▼B

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

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

Opakowania nie muszą zawierać szczegółowych informacji wymienionych w akapicie pierwszym, jeśli zawierają wyłącznie opakowania detaliczne wyraźnie widoczne z zewnątrz i zawierające te informacje. Opakowania te nie mogą zawierać żadnych oznaczeń, które mogłyby wprowadzać w błąd. Jeśli opakowania znajdują się na paletach, szczegółowe informacje powinny być podane na etykietach umieszczonych w widocznym miejscu, co najmniej z dwóch stron palety.

CZĘŚĆ 3: *NORMA HANDLOWA DLA OWOCÓW KIWI*

I. **DEFINICJA PRODUKTU**

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

([1]) Owoce cytrusowe bez pestek mogą niekiedy zawierać pestki.
([2]) Należy podać pełną nazwę lub nazwę potoczną.

▼B

II. **PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI**

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

A. **Wymagania minimalne**

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

— całe (ale bez szypułki),

— zdrowe; wyklucza się produkty z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,

— czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,

— praktycznie wolne od szkodników,

— wolne od uszkodzeń miąższu spowodowanych przez szkodniki,

— odpowiednio jędrne; nie mogą być miękkie, zwiędnięte ani nasiąknięte wodą,

— dobrze wykształcone, wyklucza się owoce złączone podwójnie lub wielokrotnie,

— wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,

— wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

Stopień rozwoju i stan owoców kiwi muszą umożliwiać im:

— wytrzymanie transportu i przeładunku oraz

— dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

B. **Wymagania minimalne dotyczące dojrzałości**

Owoce kiwi muszą być wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe.

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

C. **Klasyfikacja**

Owoce kiwi klasyfikowane są w trzech klasach określonych poniżej:

(i) *klasa ekstra*

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

Muszą być jędrne, a miąższ musi być całkowicie zdrowy.

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

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

(ii) *Klasa I*

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

Muszą być jędrne, a miąższ musi być całkowicie zdrowy.

▼B

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

— nieznaczna wada kształtu (ale bez spęcznienia lub zniekształceń),

— nieznaczne wady wybarwienia,

— nieznaczne wady skórki, pod warunkiem że ich łączna powierzchnia nie przekracza 1 cm^2,

— małe „znamię Haywarda” w postaci linii wzdłuż osi południkowej, bez zgrubienia.

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

(iii) *Klasa II*

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

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

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

— wady kształtu,

— wady wybarwienia,

— wady skórki, takie jak małe zabliźnione pęknięcia lub otarcia tkanki, pod warunkiem że ich łączna powierzchnia nie przekracza 2 cm^2,

— kilka wydatniejszych „znamion Haywarda” z nieznacznym zgrubieniem,

— nieznaczne odgniecenie.

III. **PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI**

Wielkość określa się na podstawie masy owocu.

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

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

— 10 g dla owoców o masie do 85 g,

— 15 g dla owoców o masie między 85 g a 120 g,

— 20 g dla owoców o masie między 120 g a 150 g,

— 40 g dla owoców o masie od 150 g wzwyż.

IV. **PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI**

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

A. **Tolerancje dotyczące jakości**

(i) *klasa ekstra*

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

▼B

(ii) *klasa I*

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

(iii) *klasa II*

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

B. **Tolerancje dotyczące wielkości**

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

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

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI

A. **Jednorodność**

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

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. **Pakowanie**

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

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

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

Opakowania muszą być wolne od wszelkich substancji obcych.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

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

A. **Identyfikacja**

Nazwa i adres pakującego lub wysyłającego.

Zapis ten można zastąpić:

— dla wszystkich opakowań z wyjątkiem produktów paczkowanych – oficjalnie wydanym lub zatwierdzonym oznaczeniem kodowym pakującego lub wysyłającego, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „pakujący lub wysyłający” (lub odpowiednich skrótów);

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

▼B

B. **Rodzaj produktu**

— „kiwi” lub „aktinidia”, jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz,

— nazwa odmiany (nieobowiązkowo).

C. **Pochodzenie produktu**

Państwo pochodzenia ([1]) oraz, nieobowiązkowo, region uprawy lub krajowa, regionalna lub lokalna nazwa miejsca pochodzenia.

D. **Specyfikacje handlowe**

— klasa,

— wielkość wyrażona jako minimalna i maksymalna masa owocu,

— liczba sztuk (nieobowiązkowo).

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

Opakowania nie muszą zawierać szczegółowych informacji wymienionych w akapicie pierwszym, jeśli zawierają wyłącznie opakowania detaliczne wyraźnie widoczne z zewnątrz i zawierające te informacje. Opakowania te nie mogą zawierać żadnych oznaczeń, które mogłyby wprowadzać w błąd. Jeśli opakowania znajdują się na paletach, szczegółowe informacje powinny być podane na etykietach umieszczonych w widocznym miejscu, co najmniej z dwóch stron palety.

CZĘŚĆ 4: *NORMA HANDLOWA DLA SAŁATY, ENDYWII O LIŚCIACH KĘDZIERZAWYCH I ENDYWII O LIŚCIACH SZEROKICH (BATAWII)*

I. **DEFINICJA PRODUKTU**

Niniejszą normę stosuje się do:

— odmian uprawnych sałaty pochodzących od:

— *Lactuca sativa* var. *capitata* L. (sałata głowiasta, łącznie z sałatą kruchą i sałatą lodową typu „Iceberg”),

— *Lactuca sativa* var. *longifolia* Lam. (sałata rzymska (Cos)),

— *Lactuca sativa* var. *crispa* L. (sałata listkowa),

— krzyżówek powyższych odmian oraz

— odmian uprawnych endywii o liściach kędzierzawych pochodzących od *Cichorium endivia* var. *crispum* Lam. oraz

— odmian uprawnych endywii o liściach szerokich pochodzących od *Cichorium endivia* var. *latifolium* Lam.,

które są dostarczane konsumentowi świeże.

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

II. **PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI**

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

A. **Wymagania minimalne**

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

— całe,

([1]) Należy podać pełną nazwę lub nazwę potoczną.

▼B

— zdrowe; wyklucza się produkty z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,

— czyste i przycięte, tzn. praktycznie wolne od pozostałości ziemi lub innego podłoża i praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,

— o świeżym wyglądzie,

— praktycznie wolne od szkodników,

— praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,

— muszą mieć turgor,

— bez pędów nasiennych,

— wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,

— wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

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

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

Produkt powinien być prawidłowo rozwinięty. Stopień rozwoju i stan produktów muszą umożliwiać im:

— wytrzymanie transportu i przeładunku oraz

— dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

B. **Klasyfikacja**

Produkty klasyfikowane są w dwóch klasach określonych poniżej:

(i) *klasa I*

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

Ponadto produkt musi być:

— prawidłowo wykształcony,

— jędrny, biorąc pod uwagę metody uprawy i rodzaj produktu,

— wolny od uszkodzeń lub miejsc nadpsutych obniżających jego zdatność do spożycia,

— wolny od uszkodzeń mrozowych.

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

Sałaty rzymskie muszą mieć główki, które mogą być małe.

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

(ii) *klasa II*

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

Produkt musi być:

— wystarczająco prawidłowo wykształcony

— wolny od uszkodzeń i miejsc nadpsutych poważnie obniżających jego zdatność do spożycia.

▼B

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

— nieznaczne odbarwienie

— nieznaczne uszkodzenia spowodowane przez szkodniki.

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

Sałaty rzymskie mogą nie mieć główek.

III. **PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI**

Wielkość określa się na podstawie masy pojedynczej sztuki.

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

a) sałaty

— 40 g, w przypadku gdy najlżejsze sztuki ważą mniej niż 150 g/sztukę

— 100 g, w przypadku gdy najlżejsze sztuki ważą 150-300 g/sztukę

— 150 g, w przypadku gdy najlżejsze sztuki ważą 300-450 g/sztukę

— 300 g, w przypadku gdy najlżejsze sztuki ważą więcej niż 450 g/sztukę.

b) endywia o liściach kędzierzawych i endywia o liściach szerokich (batawia)

— 300 g.

IV. **PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI**

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

A. **Tolerancje dotyczące jakości**

(i) *klasa I*

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

(ii) *klasa II*

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

B. **Tolerancje dotyczące wielkości**

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

V. **PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI**

A. **Jednorodność**

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

Jednakże mieszanki sałat lub endywii wyraźnie różniących się odmian, typów handlowych lub barw mogą być pakowane razem, pod warunkiem, że są jednorodne pod względem jakości, i w obrębie każdej odmiany, typu handlowego lub barwy są jednorodne pod względem pochodzenia.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

▼B

B. **Pakowanie**

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

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

Opakowania muszą być wolne od wszelkich substancji obcych.

VI. **PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA**

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

A. **Identyfikacja**

Nazwa i adres pakującego lub wysyłającego.

Zapis ten można zastąpić:

— dla wszystkich opakowań z wyjątkiem produktów paczkowanych – oficjalnie wydanym lub zatwierdzonym oznaczeniem kodowym pakującego lub wysyłającego, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „pakujący lub wysyłający” (lub odpowiednich skrótów),

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

B. **Rodzaj produktu**

— „sałaty”, „sałaty masłowe”, „batawie”, „sałaty kruche lodowe” („Iceberg”), „sałaty rzymskie”, „sałata listkowa” (lub na przykład w stosownych przypadkach „sałata dębowa”, „Lollo bionda”, „Lollo rossa”), „endywia o liściach kędzierzawych” lub „endywia o liściach szerokich (batawia)” lub określenia równoważne, jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz,

— „Little gem” lub równoważne określenie, w zależności od przypadku,

— „z uprawy pod osłonami” lub równoważne określenie, w zależności od przypadku,

— nazwa odmiany (nieobowiązkowo),

— „mieszanka sałat/endywii” lub równoważne określenie, w przypadku mieszanek sałat lub endywii zdecydowanie różniących się odmian, typów handlowych lub barw. Jeśli produkt nie jest widoczny z zewnątrz – należy podać odmiany, typy handlowe lub barwy oraz ilość każdego z produktów w opakowaniu.

C. **Pochodzenie produktu**

— Państwo pochodzenia ([1]) oraz, nieobowiązkowo, region uprawy lub krajowa, regionalna lub lokalna nazwa miejsca pochodzenia.

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

([1]) Należy podać pełną nazwę lub nazwę potoczną.

▼B

D. **Specyfikacje handlowe**

— klasa

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

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

Opakowania nie muszą zawierać szczegółowych informacji wymienionych w akapicie pierwszym, jeśli zawierają wyłącznie opakowania detaliczne wyraźnie widoczne z zewnątrz i zawierające te informacje. Opakowania te nie mogą zawierać żadnych oznaczeń, które mogłyby wprowadzać w błąd. Jeśli opakowania znajdują się na paletach, szczegółowe informacje powinny być podane na etykietach umieszczonych w widocznym miejscu, co najmniej z dwóch stron palety.

CZĘŚĆ 5: *NORMA HANDLOWA DLA BRZOSKWIŃ I NEKTARYN*

I. **DEFINICJA PRODUKTU**

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

II. **PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI**

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

A. **Wymagania minimalne**

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

— całe,

— zdrowe; wyklucza się produkty z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,

— czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,

— praktycznie wolne od szkodników,

— wolne od uszkodzeń miąższu spowodowanych przez szkodniki,

— wolne od pęknięć w zagłębieniu szypułkowym,

— wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,

— wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

— Stopień rozwoju oraz stan brzoskwiń i nektaryn musi umożliwiać im:

— wytrzymanie transportu i przeładunku oraz

— dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

B. **Wymagania dotyczące dojrzałości**

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

C. **Klasyfikacja**

Brzoskwinie i nektaryny klasyfikuje się w trzech klasach określonych poniżej:

(i) *klasa ekstra*

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

▼B

Miąższ owoców musi być całkowicie zdrowy.

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

(ii) *klasa I*

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

Dopuszcza się ►M18 następujące nieznaczne wady ◄, pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, utrzymanie jakości oraz prezentację w opakowaniu:

— niewielka wada kształtu,

— niewielka wada rozwoju,

— nieznaczne wady wybarwienia,

— nieznaczne odgniecenia, których łączna powierzchnia nie przekracza 1 cm^2,

— nieznaczne wady skórki, które nie mogą przekraczać:

— 1,5 cm długości w przypadku wad o podłużnym kształcie

— 1 cm^2 łącznej powierzchni w przypadku pozostałych wad.

(iii) *klasa II*

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

Miąższ owoców nie może mieć większych wad. Dopuszcza się ►M18 następujące wady ◄, pod warunkiem że brzoskwinie i nektaryny zachowują swoje podstawowe cechy pod względem jakości, utrzymania jakości i prezentacji:

— wady kształtu,

— wady rozwojowe, w tym rozszczepione pestki, pod warunkiem, że owoc jest zamknięty, a miąższ jest zdrowy,

— wady wybarwienia,

— nieznaczne odgniecenia, które mogą być nieznacznie odbarwione i których łączna powierzchnia nie przekracza 2 cm^2,

— wady skórki, które nie mogą przekraczać:

— 2,5 cm długości w przypadku wad o podłużnym kształcie,

— 2 cm^2 łącznej powierzchni w przypadku pozostałych wad.

III. **PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI**

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

Wielkość minimalna wynosi:

— 56 mm lub 85 g w klasie ekstra,

— 51 mm lub 65 g w klasie I i II ►M18 ———— ◄.

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

Następujące przepisy są nieobowiązkowe dla klasy II.

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

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

— 5 mm dla owoców o średnicy mniejszej niż 70 mm,

▼B

— 10 mm dla owoców o średnicy od 70 mm wzwyż.

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

— 30 g dla owoców o masie mniejszej niż 180 g,

— 80 g dla owoców o masie od 180 g wzwyż.

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

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

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

IV. **PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI**

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

A. **Tolerancje dotyczące jakości**

(i) *klasa ekstra*

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

(ii) *klasa I*

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

(iii) *klasa II*

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

B. **Tolerancje dotyczące wielkości**

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

▼B

V. **PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI**

A. **Jednorodność**

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

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. **Pakowanie**

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

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

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

Opakowania muszą być wolne od wszelkich substancji obcych.

VI. **PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA**

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

A. **Identyfikacja**

Nazwa i adres pakującego lub wysyłającego.

Zapis ten można zastąpić:

— dla wszystkich opakowań z wyjątkiem produktów paczkowanych – oficjalnie wydanym lub zatwierdzonym oznaczeniem kodowym pakującego lub wysyłającego, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „pakujący lub wysyłający” (lub odpowiednich skrótów),

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

B. **Rodzaj produktu**

— „brzoskwinie” lub „nektaryny”, jeśli zawartość opakowania nie jest widoczna z zewnątrz,

— barwa miąższu,

— nazwa odmiany (nieobowiązkowo).

C. **Pochodzenie produktu**

Państwo pochodzenia [1] oraz, nieobowiązkowo, region uprawy lub krajowa, regionalna lub lokalna nazwa miejsca pochodzenia.

D. **Specyfikacje handlowe**

— klasa,

— wielkość (jeżeli produkt jest sortowany według wielkości) wyrażona jako minimalna i maksymalna średnica (w mm) lub minimalna i maksymalna masa (w g) lub kod wielkości,

[1] Należy podać pełną nazwę lub nazwę potoczną.

▼B

— liczba sztuk (nieobowiązkowo).

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

Opakowania nie muszą zawierać szczegółowych informacji wymienionych w akapicie pierwszym, jeśli zawierają wyłącznie opakowania detaliczne wyraźnie widoczne z zewnątrz i zawierające te informacje. Opakowania te nie mogą zawierać żadnych oznaczeń, które mogłyby wprowadzać w błąd. Jeśli opakowania znajdują się na paletach, szczegółowe informacje powinny być podane na etykietach umieszczonych w widocznym miejscu, co najmniej z dwóch stron palety.

CZĘŚĆ 6: *NORMA HANDLOWA DLA GRUSZEK*

I. **DEFINICJA PRODUKTU**

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

II. **PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI**

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

A. **Wymagania minimalne**

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

— całe,

— zdrowe; wyklucza się produkty z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,

— czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,

— praktycznie wolne od szkodników,

— wolne od uszkodzeń miąższu spowodowanych przez szkodniki,

— wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,

— wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

Stopień rozwoju i stan gruszek muszą umożliwiać im:

— wytrzymanie transportu i przeładunku oraz

— dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

B. **Wymagania dotyczące dojrzałości**

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

C. **Klasyfikacja**

Gruszki klasyfikowane są w trzech klasach określonych poniżej:

(i) *klasa ekstra*

Gruszki w tej klasie muszą być najwyższej jakości. Muszą być charakterystyczne dla danej odmiany ([1]).

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

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

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

▼B

Szypułka musi być cała.

Miąższ gruszek nie może być ziarnisty.

(ii) *klasa I*

Gruszki w tej klasie muszą być dobrej jakości. Muszą być charakterystyczne dla danej odmiany ([1]).

Miąższ owoców musi być całkowicie zdrowy.

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

— niewielka wada kształtu,

— niewielka wada rozwoju,

— nieznaczne wady wybarwienia,

— bardzo niewielkie szorstkie ordzawienia,

— nieznaczne wady skórki, które nie mogą przekraczać:

  — 2 cm długości w przypadku wad o podłużnym kształcie,

  — 1 cm^2 łącznej powierzchni w przypadku pozostałych wad, z wyjątkiem plam parcha gruszy i parcha jabłoni (Venturia pirina i V. inaequalis), którego łączna powierzchnia nie może przekraczać 0,25 cm^2.

— nieznaczne odgniecenia, których powierzchnia nie przekracza 1 cm^2.

Szypułka może być lekko uszkodzona.

Miąższ gruszek nie może być ziarnisty.

(iii) *klasa II*

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

Miąższ owoców nie może mieć większych wad.

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

— wady kształtu,

— wady rozwoju,

— wady wybarwienia,

— niewielkie szorstkie ordzawienia,

— wady skórki, które nie mogą przekraczać:

  — 4 cm długości w przypadku wad o podłużnym kształcie,

  — 2,5 cm^2 łącznej powierzchni w przypadku pozostałych wad, z wyjątkiem plam parcha gruszy i parcha jabłoni (*Venturia pirina* i *V. inaequalis*), którego łączna powierzchnia nie może przekraczać 1 cm^2.

  — nieznaczne odgniecenia, których powierzchnia nie przekracza 2 cm^2.

III. **PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI**

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

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

▼B

Wielkość minimalna wynosi:

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

	Ekstra	klasa I	klasa II
Odmiany wielkoowocowe	60 mm	55 mm	55 mm
Pozostałe odmiany	55 mm	50 mm	45 mm

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

	Ekstra	klasa I	klasa II
Odmiany wielkoowocowe	130 g	110 g	110 g
Pozostałe odmiany	110 g	100 g	75 g

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

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

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

— 5 mm w przypadku owoców klasy ekstra oraz owoców klasy I i II, pakowanych w rzędach i warstwach,

— 10 mm w przypadku owoców klasy I pakowanych luzem w opakowaniach lub w opakowaniach detalicznych.

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

— w przypadku owoców klasy ekstra oraz owoców klasy I i II, pakowanych w rzędach i warstwach:

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

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

Przedział (g)	Różnica masy (g)
75 - 100	25
100 – 200	50
> 200	100

Dla owoców klasy II pakowanych luzem w opakowaniach lub w opakowaniach detalicznych nie ma ograniczeń dotyczących jednorodności klasyfikacji według wielkości.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

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

A. Tolerancje dotyczące jakości

(i) *klasa ekstra*

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

▼B

(ii) *klasa I*

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

(iii) *klasa II*

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

B. **Tolerancje dotyczące wielkości**

Dla wszystkich klas: dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % liczby lub masy gruszek niespełniających wymagań dotyczących wielkości, z maksymalnym dopuszczalnym odchyleniem.

— 5 mm poniżej średnicy minimalnej,

— 10 g poniżej masy minimalnej.

V. **PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI**

A. **Jednorodność**

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

W przypadku klasy ekstra wymóg jednorodności dotyczy również wybarwienia owoców.

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

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. **Pakowanie**

Gruszki muszą być pakowane w sposób zapewniający należytą ochronę produktu.

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

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

Opakowania muszą być wolne od wszelkich substancji obcych.

VI. **PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA**

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

A. **Identyfikacja**

Nazwa i adres pakującego lub wysyłającego.

Zapis ten można zastąpić:

— dla wszystkich opakowań z wyjątkiem produktów paczkowanych – oficjalnie wydanym lub zatwierdzonym oznaczeniem kodowym pakującego lub wysyłającego, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „pakujący lub wysyłający” (lub odpowiednich skrótów),

▼B

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

▼M18

B. **Rodzaj produktu**

— „Gruszki”, jeśli zawartość opakowania nie jest widoczna z zewnątrz.

— Nazwa odmiany. W przypadku mieszanek wyraźnie różniących się odmian gruszek – nazwy poszczególnych odmian.

— Nazwę odmiany można zastąpić synonimem. Nazwą handlową ([1]), można podać wyłącznie jako uzupełnienie nazwy odmiany lub synonimu.

▼B

C. **Pochodzenie produktu**

Państwo pochodzenia ([2]) oraz, nieobowiązkowo, region uprawy lub krajowa, regionalna lub lokalna nazwa miejsca pochodzenia. W przypadku mieszanek wyraźnie różniących się odmian gruszek różnego pochodzenia, wymagane jest umieszczenie oznaczenia każdego państwa pochodzenia przy danych nazwach odmian.

D. **Specyfikacje handlowe**

— klasa,

— wielkość lub, w przypadku owoców pakowanych w rzędach i warstwach, liczba sztuk,

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

a) dla produktu podlegającego zasadom jednorodności, przez podanie minimalnej i maksymalnej średnicy lub minimalnej i maksymalnej masy;

b) dla produktu niepodlegającego zasadom jednorodności, przez podanie średnicy lub masy najmniejszego owocu w opakowaniu z dopiskiem „i większe” lub równoznacznym określeniem lub, w stosownych przypadkach, przez podanie średnicy lub masy największego owocu w opakowaniu.

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

Opakowania nie muszą zawierać szczegółowych informacji wymienionych w akapicie pierwszym, jeśli zawierają wyłącznie opakowania detaliczne wyraźnie widoczne z zewnątrz i zawierające te informacje. Opakowania te nie mogą zawierać żadnych oznaczeń, które mogłyby wprowadzać w błąd. Jeśli opakowania znajdują się na paletach, szczegółowe informacje powinny być podane na etykietach umieszczonych w widocznym miejscu, co najmniej z dwóch stron palety.

Dodatek

Kryteria wielkości dla gruszek

L = Odmiany wielkoowocowe

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

Otwarty wykaz wielkoowocowych i letnich odmian gruszek

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

([1]) Nazwa handlowa może stanowić znak towarowy, w odniesieniu do którego wystąpiono z wnioskiem o ochronę lub też została ona już przyznana lub jakąkolwiek inną nazwą handlową.

([2]) Należy podać pełną nazwę lub nazwę potoczną.

▼**M18**

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

▼**B**

Odmiana	Synonimy	►**M18** Znak towarowy ◄	Wielkość
Abbé Fétel	Abate Fetel		L
Abugo o Siete en Boca			SP
Akça			SP
Alka			L
Alsa			L
Amfora			L
Alexandrine Douillard			L
Bambinella			SP
Bergamotten			SP
Beurré Alexandre Lucas	Lucas		L
Beurré Bosc	Bosc, Beurré d'Apremont, Empereur Alexandre, Kaiser Alexander		L
Beurré Clairgeau			L
Beurré d'Arenberg	Hardenpont		L
Beurré Giffard			SP
Beurré précoce Morettini	Morettini		SP
Blanca de Aranjuez	Agua de Aranjuez, Espadona, Blanquilla		SP
Carusella			SP
Castell	Castell de Verano		SP
Colorée de Juillet	Bunte Juli		SP
Comice rouge			L
Concorde			L
Condoula			SP
Coscia	Ercolini		SP
Curé	Curato, Pastoren, Del cura de Ouro, Espadon de invierno, Bella de Berry, Lombardia de Rioja, Batall de Campana		L
D'Anjou			L
Dita			L
D. Joaquina	Doyenné de Juillet		SP
Doyenné d'hiver	Winterdechant		L
Doyenné du Comice	Comice, Vereinsdechant		L
Erika			L

▼B

Odmiana	Synonimy	►M18 Znak towarowy ◄	Wielkość
Etrusca			SP
Flamingo			L
Forelle			L
Général Leclerc		Amber Grace™	L
Gentile			SP
Golden Russet Bosc			L
Grand champion			L
Harrow Delight			L
Jeanne d'Arc			L
Joséphine			L
Kieffer			L
Klapa Mīlule			L
Leonardeta	Mosqueruela, Margallon, Colorada de Alcanadre, Leonarda de Magallon		SP
Lombacad		Cascade ®	L
Moscatella			SP
Mramornaja			L
Mustafabey			SP
Packham's Triumph	Williams d'Automne		L
Passe Crassane	Passa Crassana		L
Perita de San Juan			SP
Pérola			SP
Pitmaston	Williams Duchesse		L
Précoce de Trévoux	Trévoux		SP
Président Drouard			L
Rosemarie			L
Santa Maria	Santa Maria Morettini		SP
Spadoncina	Agua de Verano, Agua de Agosto		SP
Suvenirs			L
Taylors Gold			L
Triomphe de Vienne			L
Vasarine Sviestine			L
Williams Bon Chrétien	Bon Chrétien, Bartlett, Williams, Summer Bartlett		L

CZĘŚĆ 7: *NORMA HANDLOWA DLA TRUSKAWEK*

I. **DEFINICJA PRODUKTU**

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

▼B

II. **PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI**

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

A. **Wymagania minimalne**

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

— całe, nieuszkodzone,

— zdrowe; wyklucza się produkty z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,

— czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,

— o świeżym wyglądzie, ale niemyte,

— praktycznie wolne od szkodników,

— praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,

— z kielichem (z wyjątkiem poziomek); kielich i szypułka (jeżeli jest) muszą być świeże i zielone,

— wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,

— wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

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

— wytrzymanie transportu i przeładunku oraz

— dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

B. **Klasyfikacja**

Truskawki klasyfikowane są w trzech klasach określonych poniżej:

(i) *klasa ekstra*

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

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

Muszą być wolne od zanieczyszczenia ziemią.

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

(ii) *klasa I*

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

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

— nieznaczna wada kształtu,

— niewielka biała powierzchnia, nie większa niż jedna dziesiąta łącznej powierzchni owocu,

— lekkie powierzchniowe odgniecenia.

Muszą być praktycznie wolne od zanieczyszczenia ziemią.

▼B

(iii) *klasa II*

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

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

— wady kształtu,

— biała powierzchnia, nie większa niż jedna piąta łącznej powierzchni owocu,

— nieznaczne suche odgniecenia, bez tendencji do powiększania się,

— nieznaczne ślady ziemi.

III. **PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI**

Wielkość określa się na podstawie największej średnicy przekroju poprzecznego.

Wielkość minimalna wynosi:

— 25 mm w klasie ekstra,

— 18 mm w klasie I i II.

Nie ma określonej wielkości minimalnej dla poziomek.

IV. **PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI**

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

A. **Tolerancje dotyczące jakości**

(i) *klasa ekstra*

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

(ii) *klasa I*

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

(iii) *klasa II*

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

B. **Tolerancje dotyczące wielkości**

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

V. **PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI**

A. **Jednorodność**

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

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

▼B

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. **Pakowanie**

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

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

Opakowania muszą być wolne od wszelkich substancji obcych.

VI. **PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA**

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

A. **Identyfikacja**

Nazwa i adres pakującego lub wysyłającego.

Zapis ten można zastąpić:

— dla wszystkich opakowań z wyjątkiem produktów paczkowanych – oficjalnie wydanym lub zatwierdzonym oznaczeniem kodowym pakującego lub wysyłającego, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „pakujący lub wysyłający” (lub odpowiednich skrótów);

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

B. **Rodzaj produktu**

— „truskawki”, jeśli zawartość opakowania nie jest widoczna z zewnątrz,

— nazwa odmiany (nieobowiązkowo).

C. **Pochodzenie produktu**

Państwo pochodzenia [1] oraz, nieobowiązkowo, region uprawy lub krajowa, regionalna lub lokalna nazwa miejsca pochodzenia.

D. **Specyfikacje handlowe**

— klasa.

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

Opakowania nie muszą zawierać szczegółowych informacji wymienionych w akapicie pierwszym, jeśli zawierają wyłącznie opakowania detaliczne wyraźnie widoczne z zewnątrz i zawierające te informacje. Opakowania te nie mogą zawierać żadnych oznaczeń, które mogłyby wprowadzać w błąd. Jeśli opakowania znajdują się na paletach, szczegółowe informacje powinny być podane na etykietach umieszczonych w widocznym miejscu, co najmniej z dwóch stron palety.

CZĘŚĆ 8: *NORMA HANDLOWA DLA PAPRYKI SŁODKIEJ*

I. **DEFINICJA PRODUKTU**

Niniejszą normę stosuje się do odmian uprawnych papryki słodkiej [2] wyhodowanych z *Capsisum annuum* L., które są dostarczane konsumentowi świeże, z wyłączeniem papryki przeznaczonej do przetwórstwa przemysłowego.

[1] Należy podać pełną nazwę lub nazwę potoczną.
[2] Niektóre odmiany papryki słodkiej mogą mieć ostry smak.

▼B

II. **PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI**

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

A. **Wymagania minimalne**

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

— cała,

— zdrowa; wyklucza się produkty z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,

— czysta, praktycznie wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,

— o świeżym wyglądzie,

— jędrna,

— praktycznie wolna od szkodników,

— wolna od uszkodzeń miąższu spowodowanych przez szkodniki,

— wolna od szkód wyrządzonych niską temperaturą lub uszkodzeń mrozowych,

— z szypułką, szypułka musi być równo obcięta, a kielich nienaruszony,

— wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,

— wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

Stopień rozwoju oraz stan papryki słodkiej muszą umożliwiać jej:

— wytrzymanie transportu i przeładunku oraz

— dotarcie w zadowalającym stanie do miejsca przeznaczenia.

B. **Klasyfikacja**

Papryka słodka klasyfikowana jest w trzech klasach określonych poniżej:

(i) *klasa ekstra*

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

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

(ii) *klasa I*

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

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

— niewielka wada kształtu,

— niewielkie osrebrzenie lub uszkodzenie spowodowane przez wciornastki, które obejmuje najwyżej 1/3 łącznej powierzchni,

— nieznaczne wady skórki, takie jak:

— wgłębienia, zadrapania, zgorzel słoneczna, odgniecenia, które obejmują łącznie najwyżej 2 cm w przypadku wad o podłużnym kształcie oraz 1 cm^2 w przypadku innych wad; lub

— suche pęknięcia powierzchniowe, które obejmują najwyżej 1/8 łącznej powierzchni,

— lekko uszkodzona szypułka.

▼B

(iii) *klasa II*

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

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

— wady kształtu,

— osrebrzenie lub uszkodzenie spowodowane przez wciornastki, które obejmuje najwyżej 2/3 łącznej powierzchni,

— wady skórki, takie jak:

— wgłębienia, zadrapania, zgorzel słoneczna, odgniecenia i zabliźnione uszkodzenia, które obejmują łącznie najwyżej 4 cm w przypadku wad o podłużnym kształcie oraz 2,5 cm^2 w przypadku innych wad; lub

— suche pęknięcia powierzchniowe, które obejmują najwyżej ¼ łącznej powierzchni,

— uszkodzenie wierzchołka nie większe niż 1 cm^2,

— zwiędnięcie nieprzekraczające 1/3 powierzchni,

— uszkodzona szypułka i kielich, pod warunkiem, że miąższ wokół nich jest nienaruszony.

III. **PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI**

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

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

— 20 mm,

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

— 30 g, jeżeli najcięższa sztuka waży 180 g lub mniej,

— 40 g, jeżeli najmniejsza sztuka waży ponad 180 g.

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

Jednorodność pod względem wielkości nie jest obowiązkowa dla klasy II.

IV. **PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI**

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

A. **Tolerancje dotyczące jakości**

(i) *klasa ekstra*

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

(ii) *klasa I*

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

▼B

(iii) *klasa II*

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

B. **Tolerancje dotyczące wielkości**

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

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI

A. **Jednorodność**

Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i obejmować wyłącznie paprykę słodką tego samego pochodzenia, odmiany lub typu handlowego, jakości i wielkości (jeżeli produkt jest sortowany według wielkości) oraz – w przypadku klasy ekstra i klasy I – o takim samym stopniu dojrzałości i wybarwienia.

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

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. **Pakowanie**

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

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

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

Opakowania muszą być wolne od wszelkich substancji obcych.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

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

A. **Identyfikacja**

Nazwa i adres pakującego lub wysyłającego.

Zapis ten można zastąpić:

— dla wszystkich opakowań z wyjątkiem produktów paczkowanych – oficjalnie wydanym lub zatwierdzonym oznaczeniem kodowym pakującego lub wysyłającego, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „pakujący lub wysyłający” (lub odpowiednich skrótów),

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

▼B

B. **Rodzaj produktu**

— „papryka słodka”, jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz,

— „mieszanka papryki słodkiej” lub równoważne określenie, w przypadku mieszanki wyraźnie różniących się typów handlowych lub barw papryki słodkiej., Jeśli produkt nie jest widoczny z zewnątrz – należy podać typy handlowe lub barwy i ilość każdego z produktów w opakowaniu.

C. **Pochodzenie produktu**

Państwo pochodzenia [1] oraz, nieobowiązkowo, region uprawy lub krajowa, regionalna lub lokalna nazwa miejsca pochodzenia.

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

D. **Specyfikacje handlowe**

— klasa,

— wielkość (jeżeli produkt jest sortowany według wielkości) wyrażona jako minimalna i maksymalna średnica lub minimalna i maksymalna masa,

— liczba sztuk (nieobowiązkowo),

— „ostra” lub równoważne określenie, w stosownych przypadkach.

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

Opakowania nie muszą zawierać szczegółowych informacji wymienionych w akapicie pierwszym, jeśli zawierają wyłącznie opakowania detaliczne wyraźnie widoczne z zewnątrz i zawierające te informacje. Opakowania te nie mogą zawierać żadnych oznaczeń, które mogłyby wprowadzać w błąd. Jeśli opakowania znajdują się na paletach, szczegółowe informacje powinny być podane na etykietach umieszczonych w widocznym miejscu, co najmniej z dwóch stron palety.

CZĘŚĆ 9: *NORMA HANDLOWA DLA WINOGRON STOŁOWYCH*

I. **DEFINICJA PRODUKTU**

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

II. **PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI**

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

A. **Wymagania minimalne**

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

— zdrowe; wyklucza się produkty z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,

— czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,

— praktycznie wolne od szkodników,

— praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,

— wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,

— wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

[1] Należy podać pełną nazwę lub nazwę potoczną.

▼B

Ponadto poszczególne jagody muszą być:

— całe,

— prawidłowo wykształcone,

— prawidłowo rozwinięte.

Przebarwienia spowodowane przez słońce nie stanowią wady.

Stopień rozwoju oraz stan winogron stołowych muszą umożliwiać im:

— wytrzymanie transportu i przeładunku oraz

— dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

B. **Wymagania dotyczące dojrzałości**

Zawartość ekstraktu refraktometrycznego w soku wynosi co najmniej:

— 12° Briksa dla odmian Alphonse Lavallée, Cardinal oraz Victoria,

— 13° Briksa dla wszystkich innych odmian pestkowych,

— 14° Briksa dla wszystkich odmian bezpestkowych.

▼C2

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

▼B

C. **Klasyfikacja**

Winogrona stołowe klasyfikowane są w trzech klasach określonych poniżej:

(i) *klasa ekstra*

Winogrona stołowe w tej klasie muszą być najwyższej jakości. Muszą być charakterystyczne dla danej odmiany, uwzględniając region, z którego pochodzą. Poszczególne jagody muszą być jędrne, mocno osadzone, równomiernie rozmieszczone w gronie i posiadać praktycznie nienaruszony charakterystyczny nalot.

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

(ii) *klasa I*

Winogrona stołowe w tej klasie muszą być dobrej jakości. Muszą być charakterystyczne dla danej odmiany, uwzględniając region, z którego pochodzą. Poszczególne jagody muszą być jędrne, mocno osadzone i posiadać możliwie nienaruszony charakterystyczny nalot. Ich rozmieszczenie może być mniej równomierne niż w przypadku winogron klasy ekstra.

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

— nieznaczna wada kształtu,

— nieznaczne wady wybarwienia,

— bardzo nieznaczne odparzenia samej skórki spowodowane działaniem słońca.

(iii) *klasa II*

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

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

▼B

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

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

— wady kształtu,

— wady wybarwienia,

— nieznaczne odparzenia samej skórki spowodowane działaniem słońca,

— nieznaczne odgniecenia,

— nieznaczne wady skórki.

III. **PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI**

Wielkość określa się na podstawie masy grona.

Masa minimalna grona wynosi 75 g. Powyższy przepis nie dotyczy opakowań stanowiących pojedyncze porcje.

IV. **PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI**

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

A. **Tolerancje dotyczące jakości**

(i) *klasa ekstra*

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

(ii) *klasa I*

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

(iii) *klasa II*

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

B. **Tolerancje dotyczące wielkości**

Dla wszystkich klas: dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % masy gron niespełniających wymagań dotyczących wielkości. W każdym opakowaniu detalicznym dopuszcza się występowanie jednego grona o masie poniżej 75 g, w celu dostosowania masy, o ile spełnia ono wszystkie pozostałe wymagania wymienionej klasy.

V. **PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI**

A. **Jednorodność**

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

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

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

▼B

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. **Pakowanie**

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

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

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

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

VI. **PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA**

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

A. **Identyfikacja**

Nazwa i adres pakującego lub wysyłającego.

Zapis ten można zastąpić:

— dla wszystkich opakowań z wyjątkiem produktów paczkowanych – oficjalnie wydanym lub zatwierdzonym oznaczeniem kodowym pakującego lub wysyłającego, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „pakujący lub wysyłający” (lub odpowiednich skrótów);

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

B. **Rodzaj produktu**

— „winogrona stołowe”, jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz,

— nazwa odmiany. W przypadku mieszanki wyraźnie różniących się odmian winogron stołowych, nazwy poszczególnych odmian.

C. **Pochodzenie produktu**

— Państwo pochodzenia ([1]) oraz, nieobowiązkowo, region uprawy lub krajowa, regionalna lub lokalna nazwa miejsca pochodzenia.

— W przypadku mieszanek wyraźnie różniących się odmian winogron stołowych różnego pochodzenia, wymagane jest umieszczenie oznaczenia każdego państwa pochodzenia przy danych nazwach odmian.

D. **Specyfikacje handlowe**

— klasa,

— „grona o masie poniżej 75 g stanowiące pojedyncze porcje”, w odpowiednich przypadkach.

([1]) Należy podać pełną nazwę lub nazwę potoczną.

▼B

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

Opakowania nie muszą zawierać szczegółowych informacji wymienionych w akapicie pierwszym, jeśli zawierają wyłącznie opakowania detaliczne wyraźnie widoczne z zewnątrz i zawierające te informacje. Opakowania te nie mogą zawierać żadnych oznaczeń, które mogłyby wprowadzać w błąd. Jeśli opakowania znajdują się na paletach, szczegółowe informacje powinny być podane na etykietach umieszczonych w widocznym miejscu, co najmniej z dwóch stron palety.

▼M18

—————

▼B

CZĘŚĆ 10: *NORMA HANDLOWA DLA POMIDORÓW*

I. **DEFINICJA PRODUKTU**

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

Pomidory mogą być klasyfikowane w czterech typach handlowych:

— „okrągłe”,

— „żebrowane”,

— „podłużne” lub „wydłużone”,

— pomidory „wiśniowe” (włącznie z pomidorami „koktajlowymi”).

II. **PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI**

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

A. **Wymagania minimalne**

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

— całe,

— zdrowe; wyklucza się produkty z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,

— czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,

— o świeżym wyglądzie,

— praktycznie wolne od szkodników,

— wolne od uszkodzeń miąższu spowodowanych przez szkodniki,

— wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,

— wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

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

Stopień rozwoju oraz stan pomidorów muszą umożliwiać im:

— wytrzymanie transportu i przeładunku oraz

— dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

B. **Klasyfikacja**

Pomidory są klasyfikowane w trzech klasach określonych poniżej:

▼B

(i) *klasa ekstra*

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

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

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

(ii) *klasa I*

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

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

— nieznaczna wada kształtu i rozwoju,

— nieznaczne wady wybarwienia,

— nieznaczne wady skórki,

— bardzo nieznaczne odgniecenia.

Pomidory „żebrowane" mogą wykazywać ponadto:

— zabliźnione pęknięcia nie dłuższe niż 1 cm,

— niezbyt duże wypukłości

— małą nieskorkowaciałą narośl,

— skorkowacenie blizny kielichowej o powierzchni do 1 cm^2,

— delikatną bliznę słupkową o wydłużonym kształcie (przypominającą szew), ale nie dłuższą niż dwie trzecie największej średnicy owocu.

(iii) *klasa II*

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

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

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

— wady kształtu i rozwoju,

— wady wybarwienia,

— wady skórki lub odgniecenia, pod warunkiem że owoc nie jest poważnie uszkodzony,

— zabliźnione pęknięcia nie dłuższe niż 3 cm dla pomidorów okrągłych, żebrowanych lub podłużnych.

▼B

Pomidory „żebrowane” mogą wykazywać ponadto:

— większe wypukłości niż dopuszczono w klasie I, ale bez zniekształceń,

— narośl,

— skorkowacenie blizny kielichowej o powierzchni do 2 cm^2,

— delikatną bliznę słupkową o wydłużonym kształcie (przypominającą szew).

III. **PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI**

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

Następujące przepisy nie mają zastosowania do pomidorów na gałązkach i pomidorów wiśniowych i są nieobowiązkowe dla klasy II.

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

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

— 10 mm, jeśli średnica najmniejszego owocu (jak podano na opakowaniu) wynosi poniżej 50 mm,

— 15 mm, jeśli średnica najmniejszego owocu (jak podano na opakowaniu) wynosi między 50 a 70 mm,

— 20 mm, jeśli średnica najmniejszego owocu (jak podano na opakowaniu) wynosi między 70 a 100 mm,

— nie istnieją żadne ograniczenia różnic w średnicy dla owoców o średnicy równej co najmniej 100 mm.

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

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

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

IV. **PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI**

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

▼B

A. **Tolerancje dotyczące jakości**

(i) *klasa ekstra*

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

(ii) *klasa I*

Dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % liczby lub masy pomidorów niespełniających wymagań tej klasy, lecz spełniających wymagania klasy II. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 1 % łącznie mogą stanowić produkty niespełniające wymagań jakościowych klasy II ani wymagań minimalnych lub produkty z objawami zepsucia. W przypadku pomidorów na gałązkach dopuszcza się 5 % liczby lub masy pomidorów oderwanych od gałązki.

(iii) *klasa II*

Dopuszczalna jest łączna tolerancja 10 % liczby lub masy pomidorów niespełniających wymagań tej klasy ani wymagań minimalnych. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 2 % łącznie mogą stanowić produkty z objawami zepsucia. W przypadku pomidorów na gałązkach dopuszcza się 10 % liczby lub masy pomidorów oderwanych od gałązki.

B. **Tolerancje dotyczące wielkości**

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

V. **PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI**

A. **Jednorodność**

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

Stopień dojrzałości i wybarwienie pomidorów klasy ekstra i klasy I muszą być praktycznie jednorodne. Ponadto długość pomidorów „podłużnych” powinna być wystarczająco jednorodna.

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

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. **Pakowanie**

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

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

Opakowania muszą być wolne od wszelkich substancji obcych.

▼B

VI. **PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA**

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

A. **Identyfikacja**

Nazwa i adres pakującego lub wysyłającego.

Zapis ten można zastąpić:

— dla wszystkich opakowań z wyjątkiem produktów paczkowanych – oficjalnie wydanym lub zatwierdzonym oznaczeniem kodowym pakującego lub wysyłającego, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „pakujący lub wysyłający” (lub odpowiednich skrótów),

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

B. **Rodzaj produktu**

— „pomidory” lub „pomidory na gałązkach” oraz ich typ handlowy, jeżeli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz. Informacje te muszą być zawsze umieszczane w przypadku pomidorów „wiśniowych” (lub „koktajlowych”), zarówno na gałązkach jak i pojedynczych.

— „mieszanka pomidorów” lub równoważne określenie, w przypadku mieszanki pomidorów wyraźnie różniących się odmian, typów handlowych lub barw. Jeśli produkt nie jest widoczny z zewnątrz – należy podać barwy, odmiany lub typy handlowe i ilość każdego z produktów w opakowaniu.

— nazwa odmiany (nieobowiązkowo).

C. **Pochodzenie produktu**

Państwo pochodzenia ([1]) oraz, nieobowiązkowo, region uprawy lub krajowa, regionalna lub lokalna nazwa miejsca pochodzenia.

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

D. **Specyfikacje handlowe**

— klasa,

— wielkość (jeżeli produkt jest sortowany według wielkości) wyrażona jako minimalna i maksymalna średnica.

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

Opakowania nie muszą zawierać szczegółowych informacji wymienionych w akapicie pierwszym, jeśli zawierają wyłącznie opakowania detaliczne wyraźnie widoczne z zewnątrz i zawierające te informacje. Opakowania te nie mogą zawierać żadnych oznaczeń, które mogłyby wprowadzać w błąd. Jeśli opakowania znajdują się na paletach, szczegółowe informacje powinny być podane na etykietach umieszczonych w widocznym miejscu, co najmniej z dwóch stron palety.

([1]) Należy podać pełną nazwę lub nazwę potoczną.

▼B

ZAŁĄCZNIK II

WZÓR WYMIENIONY W ART. 12 UST. 1

	Norma handlowa Unii Europejskiej dla świeżych owoców i warzyw Nr (zatwierdzonego handlowca) (państwo członkowskie)

▼B

ZAŁĄCZNIK III

ŚWIADECTWO ZGODNOŚCI Z NORMAMI HANDLOWYMI UNII EUROPEJSKIEJ DLA ŚWIEŻYCH OWOCÓW I WARZYW, O KTÓRYM MOWAW ART. 12, 13 ORAZ 14

<table>
<tr><td colspan="2">1. Handlowiec</td><td colspan="2">Świadectwo zgodności z normami handlowymi Unii Europejskiej dla świeżych owoców i warzyw

Nr .....

(świadectwo wyłącznie do użytku organów kontrolnych)</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">2. Pakujący wskazany na opakowaniu (jeśli nie jest to handlowiec)</td><td colspan="2">3. Organ kontrolny</td></tr>
<tr><td>4. Miejsce kontroli / państwo pochodzenia ([1])</td><td>5. Region lub państwo przeznaczenia</td></tr>
<tr><td colspan="2">6. Identyfikator środków transportu</td><td colspan="2">7.

☐ rynek wewnętrzny

☐ przywóz

☐ wywóz</td></tr>
<tr><td>8. Opakowania (liczba i rodzaj)

–

–</td><td>9. Rodzaj produktu (odmiana, jeśli określa ją norma)</td><td>10. Klasa jakości</td><td>11. Łączna masa netto w kg</td></tr>
<tr><td colspan="4">12. Przesyłka, której dotyczy niniejszy dokument, spełnia wymagania norm handlowych Unii Europejskiej obowiązujących w momencie jego wystawienia.

.....

Przewidywany urząd celny ..... Miejsce i data wystawienia

Ważne do (data): .....

.....

Inspektor (nazwisko drukowanymi literami):

Podpis ..... Pieczęć właściwego organu</td></tr>
<tr><td colspan="4">13. Uwagi</td></tr>
</table>

([1]) Jeśli towary są przedmiotem powrotnego wywozu, w rubryce 9 należy podać ich pochodzenie.

▼**M18**

ZAŁĄCZNIK IV

PAŃSTWA TRZECIE, W KTÓRYCH ZATWIERDZONO KONTROLE ZGODNOŚCI ZGODNIE Z ART. 15, ORAZ ODNOŚNE PRODUKTY

Państwo	Produkty
Szwajcaria	Świeże owoce i warzywa inne niż owoce cytrusowe
Maroko	Świeże owoce i warzywa
Republika Południowej Afryki	Świeże owoce i warzywa
Izrael (*)	Świeże owoce i warzywa
Indie	Świeże owoce i warzywa
Nowa Zelandia	Jabłka, gruszki i owoce kiwi
Senegal	Świeże owoce i warzywa
Kenia	Świeże owoce i warzywa
Turcja	Świeże owoce i warzywa

(*) Zgoda Komisji na podstawie art. 15 udzielana jest w odniesieniu do owoców i warzyw pochodzących z Państwa Izrael, z wyłączeniem terytoriów pod administracją izraelską od czerwca 1967 r., a mianowicie Wzgórz Golan, Strefy Gazy, wschodniej Jerozolimy i pozostałej części Zachodniego Brzegu Jordanu.

▼B

ZAŁĄCZNIK V

METODY KONTROLI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 17 UST. 1

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

1. DEFINICJE

1.1. **Opakowanie**

Oddzielnie zapakowana część partii wraz z zawartością. Funkcją opakowania jest ułatwienie przeładunku i transportu szeregu opakowań detalicznych lub produktów luzem bądź odpowiednio ułożonych, w celu uniknięcia ich uszkodzenia w czasie bezpośredniego przeładunku i transportu. Opakowanie może stanowić opakowanie detaliczne. Za opakowania nie uznaje się kontenerów do transportu drogowego, kolejowego i lotniczego.

1.2. **Opakowanie detaliczne**

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

1.3. **Produkty paczkowane**

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

1.4. **Przesyłka**

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

1.5. **Partia**

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

— pakującego lub wysyłającego,

— państwa pochodzenia,

— rodzaju produktu,

— klasy produktu,

— wielkości (jeżeli produkt jest sortowany według wielkości),

— odmiany lub typu handlowego (zgodnie z odpowiednimi przepisami normy),

— rodzaju opakowania i prezentacji.

Jeśli w czasie kontroli zgodności przesyłek (zgodnie z definicją w punkcie 1.4) odróżnienie poszczególnych partii jest trudne lub prezentacja oddzielnych partii nie jest możliwa, wszystkie partie określonej przesyłki można traktować jako jedną partię, jeżeli są one podobne pod względem rodzaju produktu, wysyłającego, państwa pochodzenia, klasy i odmiany lub typu handlowego, o ile jest to przewidziane w odpowiedniej normie handlowej.

1.6. **Pobieranie próbek**

Doraźne pobranie próbek zbiorczych z partii w czasie kontroli zgodności.

▼B

1.7. **Próbka pierwotna**

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

1.8. **Próbka zbiorcza**

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

1.9. **Próbka wtórna**

Jednakowa ilość produktu wybrana losowo z próbki pierwotnej.

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

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

1.10. **Próbka złożona (wyłącznie produkty suche i suszone)**

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

1.11. **Próbka zredukowana**

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

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

Na potrzeby oceny pod względem stopnia rozwoju lub dojrzałości pobieranie próbek powinno zostać wykonane zgodnie z metodami opisanymi w wytycznych do obiektywnych testów jakości owoców i warzyw oraz produktów suchych i suszonych (Guidance on Objective Tests to Determine Quality of Fruit and Vegetables and Dry and Dried Produce).

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

2. WDRAŻANIE KONTROLI ZGODNOŚCI

2.1. **Uwaga ogólna**

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

2.2. **Miejsce kontroli**

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

W przypadkach gdy organ kontrolny nie prowadzi kontroli zgodności we własnych obiektach, właściciel powinien umożliwić przeprowadzenie kontroli zgodności.

▼B

2.3. **Identyfikacja partii lub uzyskanie ogólnego wrażenia na temat przesyłki**

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

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

2.4. **Prezentacja produktu**

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

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

2.5. **Kontrola fizyczna**

— ocena opakowania i prezentacji:

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

— Sprawdzenie znakowania:

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

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

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

— Sprawdzanie zgodności produktu:

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

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

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

([1]) Dz.U. L 186 z 30.6.1989, s. 21.

▼B

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

Produkt pakowany	
Liczba opakowań w partii	Liczba opakowań do pobrania (próbki pierwotne)
do 100	5
od 101 do 300	7
od 301 do 500	9
od 501 do 1 000	10
powyżej 1 000	15 (minimum)

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

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

Jeżeli po przeprowadzeniu kontroli inspektor stwierdza, że podjęcie decyzji nie jest możliwe, przeprowadza się kolejną kontrolę fizyczną i przedstawia średnią z dwóch kontroli jako wynik ogólny.

2.6. **Kontrola produktu**

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

Do kontroli zgodności produkt musi zostać całkowicie wyjęty z opakowania. Inspektor może odstąpić od tego jedynie jeżeli próbki pobrano na podstawie próbek złożonych.

Kontrola jednorodności, spełnienia wymagań minimalnych, klas jakości oraz wielkości przeprowadzana jest na podstawie próbki zbiorczej lub próbki złożonej i z uwzględnieniem zaleceń przewodników opublikowanych przez OECD na temat systemu dotyczącego stosowania międzynarodowych norm dla owoców i warzyw.

Jeśli zostaną wykryte wady, inspektor ustala, jaki odsetek produktu nie odpowiada normie pod względem liczby lub masy.

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

▼B

Spełnienie kryteriów w zakresie stopnia rozwoju lub dojrzałości sprawdzane jest zgodnie z metodami opisanymi w wytycznych do obiektywnych testów jakości owoców i warzyw oraz produktów suchych i suszonych.

2.7. **Sprawozdanie z wyników kontroli**

W stosownych przypadkach wystawia się dokumenty wymienione w art. 14.

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

Jeżeli stwierdza się wady produktu, wskazuje się odsetek partii niezgodny z normą.

2.8. **Spadek wartości spowodowany przeprowadzeniem kontroli zgodności**

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

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

▼**M8**

ZAŁĄCZNIK Va

NIE KWALIFIKUJĄCE SIĘ INWESTYCJE, O KTÓRYCH MOWA W ART. 37 AKAPIT DRUGI

1. Inwestycje w środki transportu wykorzystywane przez grupę producentów do celów obrotu lub dystrybucji, z wyjątkiem:
   a) inwestycji w środki transportu wewnętrznego; w momencie zakupu grupa producentów odpowiednio uzasadnia wobec odnośnego państwa członkowskiego, że inwestycje są wykorzystywane wyłącznie do transportu wewnętrznego;
   b) dodatkowych urządzeń na samochodach ciężarowych, przeznaczonych do transportu chłodniczego lub w kontrolowanej atmosferze.
2. Zakup gruntu, którego cena przekracza 10 % wszystkich wydatków kwalifikowalnych związanych z danym działaniem i który nie jest zabudowany, chyba że zakup jest konieczny do dokonania inwestycji zawartej w planie uznawania;
3. Urządzenia używane zakupione ze środków pomocy unijnej lub krajowej w okresie poprzednich siedmiu lat.
4. Dzierżawa, chyba że właściwy organ państwa członkowskiego akceptuje dzierżawę jako uzasadnioną ekonomicznie alternatywę zakupu.
5. Zakup nieruchomości, które w okresie ubiegłych 10 lat zostały zakupione za pomocą środków z pomocy unijnej lub krajowej.
6. Inwestycje w udziały i akcje.
7. Inwestycje lub działania podobnego rodzaju realizowane poza gospodarstwami rolnymi lub obiektami grupy producentów lub jej członków.

▼M8

ZAŁĄCZNIK Vb

Formularze, o których mowa w art. 38 ust. 4, w celu powiadamiania w odniesieniu do poszczególnych grup producentów

Powiadomienie zgodnie z art. 38 ust. 4 rozporządzenia Komisji (UE) nr 543/2011

Państwo członkowskie [ ] Łączna liczba grup producentów zaproponowanych do uznania: [ ]

Waluta: [Waluta krajowa] Data: [ ]

Numer identyfikacyjny (jeżeli został już przyznany)	Nazwa	Liczna członków	Lata okresu przejściowego	Lata realizacji	Pomoc mającą na celu wsparcie tworzenia się tych organizacji i ułatwienie im działalności administracyjnej. Art. 103a ust. 1 lit. a) rozporządzenia (WE) nr 1234/2007			Pomoc na pokrycie części inwestycji. Art. 103a ust. 1 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 1234/200				Wartość produkcji sprzedanej (art. 42 rozp. 543/2011)	Łącznie wkład Unii	Łącznie wkład państw członkowskich	Łącznie wkład grup producentów
					Łącznie	Wkład Unii	Wkład państw członkowskich	Łączne wydatki	Wkład Unii	Wkład państw członkowskich	Wkład grupy producentów i członków grupy producentów				
					(1) = (2) + (3)	(2)	(3)	(4) = (5) + (6) + (7)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9) = (2) + (5)	(10) = (3) + (6)	(11) = (1) + (4)
			1/5	201…											
			2/5	201…											
			3/5	201…											
			4/5	201…											
			5/5	201…											
				Total											

W odniesieniu do każdej grupy producentów należy wypełnić jeden arkusz Excel

▼M8

Powiadomienie zgodnie z art. 38 ust. 4 rozporządzenia Komisji (UE) nr 543/2011

Państwo członkowskie [ ] Łączna liczba grup producentów zaproponowanych do uznania: [ ]

Waluta [Waluta krajowa] Data: [ ]

Liczba grup producentów zaproponowanych do uznania	Lata	Pomoc mającą na celu wsparcie tworzenia się tych organizacji i ułatwienie im działalności administracyjnej. Art. 103a ust. 1 lit. a) rozporządzenia (WE) nr 1234/2007			Pomoc na pokrycie części inwestycji. Art. 103a ust. 1 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 1234/2007				Wartość produkcji sprzedanej (art. 42 rozp. 543/2011)	Łącznie wkład Unii	Łącznie wkład państw członkowskich	Łącznie wkład grup producentów
		Łącznie	Wkład Unii	Wkład państwa członkowskiego	Łączne wydatki	Wkład Unii	Wkład państwa członkowskiego	Wkład grupy producentów i członków grupy producentów				
		(1) = (2) + (3)	(2)	(3)	(4) = (5) + (6) + (7)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9) = (2) + (5)	(10) = (3) + (6)	(11) = (1) + (4)
	201…											
	201…											
	201…											
	201…											
	201…											
	201…											
	Total											

Niniejszy arkusz Excel dotyczy wszytskich grup producentów zaproponowanych do uznania przez państwo członkowskie”

▼M29

———————

▼B

ZAŁĄCZNIK XIX

TABELA KORELACJI, O KTÓREJ MOWA W ART. 149

Rozporządzenie (WE) nr 1580/2007	Niniejsze rozporządzenie
art. 1	art. 1
art. 2	art. 2
art. 2a	art. 3
art. 3	art. 4
art. 4	art. 5
art. 5	art. 6
art. 6	art. 7
art. 7	art. 8
art. 8	art. 9
art. 9	art. 10
art. 10	art. 11
art. 11	art. 12
art. 12	art. 13
art. 12a	art. 14
art. 13	art. 15
art. 14	—
art. 15	art. 16
art. 16	—
art. 17	—
art. 18	—
art. 19	—
art. 20	art. 17
art. 20a	art. 18
art. 21	art. 19
art. 22	art. 20
art. 23	art. 21
art. 24	art. 22
art. 25	art. 23
art. 26	art. 24
art. 27	art. 25
art. 28	art. 26
art. 29	art. 27
art. 30	art. 28
art. 31	art. 29
art. 32	art. 30
art. 33	art. 31
art. 34	art. 33
art. 35	—
art. 36	art. 34

▼B

Rozporządzenie (WE) nr 1580/2007	Niniejsze rozporządzenie
art. 37	art. 35
art. 38	art. 36
art. 39	art. 37
art. 40	art. 38
art. 41	art. 39
art. 42	art. 40
art. 43	art. 41
art. 44	art. 42
art. 45	art. 43
art. 46	art. 44
art. 47	art. 45
art. 48	art. 46
art. 49	art. 47
art. 50	art. 48
art. 51	art. 49
art. 52	art. 50
art. 53	art. 51
art. 54	art. 52
art. 55	art. 53
art. 56	art. 54
art. 57	art. 55
art. 58	art. 56
art. 59	art. 57
art. 60	art. 58
art. 61	art. 59-60
art. 62	art. 61
art. 63	art. 62
art. 64	art. 63
art. 65	art. 64
art. 66	art. 65
art. 67	art. 66
art. 68	art. 67
art. 69	art. 68
art. 70	art. 69
art. 71	art. 70
art. 72	art. 71
art. 73	art. 72
art. 74	art. 73
art. 75	art. 74
art. 76	art. 75
art. 77	art. 76
art. 78	art. 77

▼B

Rozporządzenie (WE) nr 1580/2007	Niniejsze rozporządzenie
art. 79	art. 78
art. 80	art. 79
art. 81	art. 80
art. 82	art. 81
art. 83	art. 82
art. 84	art. 83
art. 85	art. 84
art. 86	art. 85
art. 87	art. 86
art. 88	art. 87
art. 89	art. 88
art. 90	art. 89
art. 91	art. 90
art. 92	—
art. 93	art. 91
art. 94	art. 92
art. 94a	art. 93
art. 95	art. 94
art. 96	art. 95 ust. 4
art. 97	art. 95
art. 98	art. 96
art. 99	art. 97
art. 100	art. 99
art. 101	art. 100
art. 102	art. 101
art. 103	art. 102
art. 104	art. 103
art. 105	art. 104
art. 106	art. 105 ust. 1
art. 107	art. 105 ust. 2 i 3
art. 108	art. 106
art. 109	art. 107
art. 110	art. 108
art. 111	art. 109
art. 112	art. 110
art. 113	art. 111
art. 114	art. 112
art. 115	art. 113
art. 116	art. 114
art. 117	art. 115
art. 118	art. 116
art. 119	art. 117

▼B

Rozporządzenie (WE) nr 1580/2007	Niniejsze rozporządzenie
art. 120	art. 118
art. 121	art. 119
art. 122	art. 120
art. 123	art. 121
art. 124	art. 122
art. 125	art. 123
art. 126	art. 125
art. 127	art. 126
art. 128	art. 127
art. 129	art. 128
art. 130	art. 129
art. 131	art. 130
art. 132	art. 131
art. 133	art. 132
art. 134	—
art. 135	art. 133
art. 136	art. 134
art. 137	art. 135
art. 138	art. 136
art. 139	art. 137
art. 140	art. 138
art. 141	art. 139
art. 142	art. 140
art. 143	art. 141
art. 144	art. 142
art. 145	art. 143
art. 146	art. 144
art. 147	art. 145
art. 148	art. 146
art. 149	art. 147
art. 150	art. 148
art. 151	art. 149
art. 152	art. 150
art. 153	art. 151
załącznik I	załącznik I
załącznik II	załącznik II
załącznik III	załącznik III
załącznik IV	załącznik IV
załącznik VI	załącznik V
załącznik VII	załącznik VII
załącznik VIII	załącznik IX
załącznik IX	załącznik X

▼B

Rozporządzenie (WE) nr 1580/2007	Niniejsze rozporządzenie
załącznik X	załącznik XI
załącznik XI	załącznik XII
załącznik XII	załącznik XIII
załącznik XIII	załącznik XIV
załącznik XIV	załącznik VIII
załącznik XV	załącznik XVI
załącznik XVI	załącznik XVII
załącznik XVII	załącznik XVIII
załącznik XVIII	załącznik XX

▼B

ZAŁĄCZNIK XX

ROZPORZĄDZENIA, O KTÓRYCH MOWA W ART. 150 UST. 2

rozporządzenie Komisji (EWG) nr 1764/86 z dnia 27 maja 1986 r. ustanawiające minimalne wymagania jakości dla przetworów z pomidorów objętych systemem pomocy produkcyjnej ([1])

rozporządzenie Komisji (EWG) nr 2320/89 z dnia 28 lipca 1989 r. w sprawie minimalnych wymogów jakości dla brzoskwiń w syropie i brzoskwiń w naturalnym soku owocowym w celu zastosowania systemu pomocy produkcyjnej ([2])

art. 2 oraz części A i B załącznika I do rozporządzenia Komisji (WE) nr 464/1999 z dnia 3 marca 1999 r. ustanawiającego szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 2201/96 w odniesieniu do uzgodnień dotyczących pomocy w odniesieniu do suszonych śliwek ([3])

art. 1 ust. 1 i 2 oraz załącznik II i III do rozporządzenia Komisji (WE) nr 1573/1999 z dnia 19 lipca 1999 r. ustanawiającego szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 2201/96 w zakresie cech charakterystycznych suszonych fig kwalifikujących się do pomocy w ramach systemu pomocy produkcyjnej ([4])

załączniki I i II do rozporządzenia Komisji (WE) nr 1621/1999 z dnia 22 lipca 1999 r. ustanawiającego szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 2201/96 w odniesieniu do pomocy odnoszącej się do uprawy winogron przeznaczonych do produkcji niektórych odmian winogron suszonych ([5])

rozporządzenie Komisji (WE) nr 1666/1999 z dnia 28 lipca 1999 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 2201/96 w odniesieniu do minimalnych cech handlowych niektórych odmian suszonych winogron ([6])

rozporządzenie Komisji (WE) nr 1010/2001 z dnia 23 maja 2001 r. dotyczące minimalnych wymagań jakościowych dla mieszanek z owoców w ramach wspólnotowego systemu pomocy produkcyjnej ([7])

art. 3 rozporządzenia Komisji (WE) nr 217/2002 z dnia 5 lutego 2002 r. ustalającego kryteria kwalifikujące surowce w ramach systemu pomocy produkcyjnej w rozporządzeniu (WE) nr 2201/96 ([8])

art. 2 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1535/2003 z dnia 29 sierpnia 2003 r. ustanawiającego szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 2201/96 w zakresie systemu pomocy dla przetworów owocowych i warzywnych ([9])

art. 16 i załącznik I do rozporządzenia Komisji (WE) nr 2111/2003 z dnia 1 grudnia 2003 r. ustanawiającego szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 2202/96 wprowadzającego wspólnotowy system pomocy dla producentów niektórych owoców cytrusowych ([10])

rozporządzenie Komisji (WE) nr 1559/2006 z dnia 18 października 2006 r. ustanawiające minimalne wymagania jakościowe dla gruszek odmian Williams i Rocha w syropie i/lub naturalnym soku owocowym objętych systemem pomocy produkcyjnej ([11])

([1]) Dz.U. L 153 z 7.6.1986, s. 1.
([2]) Dz.U. L 220 z 29.7.1989, s. 54.
([3]) Dz.U. L 56 z 4.3.1999, s. 8.
([4]) Dz.U. L 187 z 20.7.1999, s. 27.
([5]) Dz.U. L 192 z 24.7.1999, s. 21.
([6]) Dz.U. L 197 z 29.7.1999, s. 32.
([7]) Dz.U. L 140 z 24.5.2001, s. 31.
([8]) Dz.U. L 35 z 6.2.2002, s. 11.
([9]) Dz.U. L 218 z 30.8.2003, s. 14.
([10]) Dz.U. L 317 z 2.12.2003, s. 5.
([11]) Dz.U. L 288 z 19.10.2006, s. 22.