32003R1757

4.10.2003 *DZIENNIK URZĘDOWY UNII EUROPEJSKIEJ* L 252/11

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1757/2003

z dnia 3 października 2003 r.

ustanawiające normę handlową dla cukinii oraz zmieniające rozporządzenie (EWG) nr 1292/81

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 2200/96 z dnia 28 października 1996 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku owoców i warzyw [1], ostatnio zmienione rozporządzeniem Komisji (WE) nr 47/2003 [2], w szczególności jego art. 2 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

(1) Cukinie znajdują się wśród produktów wymienionych w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 2200/96, dla których muszą zostać przyjęte normy. Rozporządzenie Komisji (EWG) nr 1292/81, ustanawiające normy jakości porów, oberżyn i cukinii [3], ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 46/2003 [4], było wielokrotnie zmieniane i nie zapewnia już jasności z prawnego punktu widzenia.

(2) W celu zachowania jasności, zasady dotyczące cukinii powinny zostać oddzielone od zasad dotyczących innych produktów na podstawie rozporządzenia (WE) nr 1292/81, a to rozporządzenie powinno zostać odpowiednio zmienione. W tym celu, a także w interesie zachowania przejrzystości na rynku światowym, należy uwzględnić normę FFV-41 EKG/NZ, dotyczącą wprowadzania do obrotu i jakości cukinii zaleconą przez Grupę Roboczą ds. Normalizacji Produktów Łatwo Psujących się i Rozwoju Jakości Europejskiej Komisji Gospodarczej Narodów Zjednoczonych (EKG/NZ).

(3) Stosowanie tych nowych norm powinno doprowadzić do usunięcia z rynku produktów o niezadowalającej jakości, dostosowania jakości produkcji do wymagań konsumentów oraz ułatwienia handlu opartego na uczciwej konkurencji, a tym samym pomóc w poprawie rentowności.

(4) Normy stosowane są na wszystkich etapach obrotu. Na pewien stopień pogorszenia jakości produktów mogą mieć wpływ takie czynniki, jak transport na duże odległości, składowanie ponad określony czas oraz różne procesy, którym są poddawane produkty ze swojej natury wrażliwe na zmiany biologiczne i łatwo się psujące. Tego rodzaju pogorszenie jakości należy brać pod uwagę przy stosowaniu norm na etapach obrotu od chwili wysyłki produktu.

(5) Ponieważ produkty klasy „Ekstra" muszą być szczególnie starannie sortowane i pakowane, w ich przypadku należy uwzględniać jedynie brak świeżości i jędrności.

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

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Norma handlowa dla cukinii objętych kodem CN 0709 90 00 jest zgodna z normą określoną w Załączniku.

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

Jednakże na etapach, które następują po wysyłce, produkty mogą, w porównaniu z wymaganiami normy, wykazywać nieznaczne obniżenie świeżości i jędrności; produkty sklasyfikowane w klasach innych niż klasa „Ekstra" mogą ponadto wykazywać nieznaczne pogorszenie spowodowane ich rozwojem i tendencją do szybkiego psucia się.

Artykuł 2

W rozporządzeniu (WE) nr 1292/81 wprowadza się następujące zmiany:

1) Tytuł otrzymuje brzmienie: „Rozporządzenie Komisji (EWG) nr 1292/81 z dnia 12 maja 1981 r. ustanawiające normę handlową dla oberżyn".

2) W art. 1 akapit pierwszy otrzymuje brzmienie:

„Norma handlowa dla oberżyn objętych kodem CN 0709 30 00 jest zgodna z normą określoną w Załączniku".

3) W załączniku II tytuł otrzymuje brzmienie:

„ZAŁĄCZNIK

NORMA DLA OBERŻYN".

4) Skreśla się załącznik III.

Artykuł 3

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

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 grudnia 2003 r.

[1] Dz.U. L 297 z 21.11.1996, str. 1.
[2] Dz.U. L 7 z 11.1.2003, str. 64.
[3] Dz.U. L 129 z 15.5.1981, str. 38.
[4] Dz.U. L 7 z 11.1.2003, str. 61.

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

Sporządzono w Brukseli, dnia 3 października 2003 r.

W imieniu Komisji

Franz FISCHLER

Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK

NORMA DLA CUKINII

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejsza norma stosuje się do cukinii zebranych, gdy są młode i miękkie, zanim ich nasiona staną się twarde, z odmian wyhodowanych z *Cucurbita pepo L.*, które należy dostarczać świeże do konsumenta, z wyłączeniem cukinii przeznaczonych do przetwórstwa przemysłowego.

Niniejsza norma obejmuje także cukinie prezentowane wraz z kwiatem.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymagań jakości cukinii, po przygotowaniu i zapakowaniu.

A. **Wymagania minimalne**

Dla wszystkich klas, z zastrzeżeniem specjalnych przepisów dla każdej klasy i dopuszczalnej tolerancji, cukinie oraz cukinie z kwiatem muszą:

— być nienaruszone wraz z ogonkiem liściowym, który może być nieznacznie uszkodzony,

— być w dobrym stanie; wyłączając produkt, który zaczyna gnić lub psuć się w taki sposób, że nie nadaje się do spożycia,

— być czyste, praktycznie wolne od wszelkich widocznych ciał obcych,

— mieć świeży wygląd,

— być praktycznie wolne od szkodników,

— być praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,

— być wolne od nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej,

— być wolne od obcego zapachu i/lub smaku.

Ponadto owoce muszą:

— być twarde,

— nie mieć wgłębień,

— nie mieć pęknięć,

— być dostatecznie rozwinięte, a ich nasiona nie mogą być zdrewniałe.

Stadium rozwoju oraz stan cukinii muszą być takie, aby umożliwiały:

— przetrzymanie transportu i przeładunek, oraz

— przybycie w zadowalającym stanie do miejsca przeznaczenia.

B. **Klasyfikacja**

Cukinie klasyfikuje się według trzech klas określonych poniżej:

i) *Klasa „Ekstra”*

Cukinie zaliczone do tej klasy muszą być najwyższej jakości. Muszą posiadać cechy odmiany i/lub rodzaju handlowego.

Cukinie muszą:

— być dobrze rozwinięte,

— mieć odpowiedni kształt,

— mieć starannie przycięty ogonek liściowy o maksymalnej długości 3 cm.

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

ii) *Klasa I*

Cukinie zaliczone do tej klasy muszą być dobrej jakości. Muszą posiadać cechy odmiany i/lub rodzaju handlowego.

Dopuszcza się jednak następujące nieznaczne wady, pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktów, ich jakość, utrzymanie jakości i prezentację w opakowaniu:

— nieznaczne wady kształtu,

— nieznaczne wady zabarwienia,

— bardzo nieznaczne wady skórki,

— bardzo nieznaczne wady spowodowane chorobami, pod warunkiem że nie są one postępujące i nie wpływają na miąższ.

Cukinie muszą mieć ogonek liściowy o maksymalnej długości 3 cm.

iii) *Klasa II*

Klasa ta obejmuje cukinie, które nie kwalifikują się do zaliczenia do klas wyższych, ale spełniają minimalne wymagania wyszczególnione powyżej.

Dopuszcza się następujące wady, pod warunkiem że cukinie zachowują swoje podstawowe cechy w odniesieniu do jakości, utrzymania jakości i prezentacji:

— wady kształtu,

— wady zabarwienia,

— niewielkie miejsce wypalenia słońcem,

— nieznaczne wady skórki,

— nieznaczne wady spowodowane chorobami, pod warunkiem że nie są one postępujące i nie wpływają na miąższ.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość jest ustalana według:

— długości, albo

— wagi.

a) Wielkość według długości mierzy się między przecięciem ogonka liściowego a końcem owocu zgodnie z następującą skalą.

Minimalna długość wynosi 7 cm, a maksymalna 35 cm.

Cukinie klasy „Ekstra" i klasy I mają wielkość zgodną z następującą skalą:

— 7 cm do 14 cm (włącznie),

— 14 cm (wyłącznie) do 21 cm (włącznie),

— 21 cm (wyłącznie) do 35 cm.

b) Przy klasyfikacji według wagi minimalna waga wynosi 50 g, a maksymalna 450 g.

Cukinie klasy „Ekstra" i klasy I mają wielkość zgodną z następująca skalą:

— 50 g do 100 g (włącznie),

— 100 g (wyłącznie) do 225 g (włącznie),

— 225 g (wyłącznie) do 450 g (włącznie).

Wymagania dotyczące wielkości nie stosują się do produktów miniaturowych [1] ani do cukinii prezentowanej z kwiatem.

[1] Produkt miniaturowy oznacza odmianę cukinii uzyskaną z hodowli roślin i/lub dzięki specjalnym technikom upraw. Wszystkie pozostałe wymagania normy muszą zostać spełnione.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Tolerancje w odniesieniu do jakości i wielkości dopuszczalne są w każdym opakowaniu dla produktów, które nie spełniają wymogów oznaczonej klasy.

A. **Tolerancje jakości**

i) *Klasa „Ekstra"*

5 % liczby lub wagi cukinii niespełniających wymagań dla tej klasy, lecz zgodnych z wymaganiami klasy I lub, wyjątkowo, mieszczących się w tolerancjach tej klasy.

ii) *Klasa I*

10 % liczby lub wagi cukinii niespełniających wymagań dla tej klasy, lecz zgodnych z wymaganiami klasy II lub, wyjątkowo, mieszczących się w tolerancjach tej klasy.

iii) *Klasa II*

10 % liczby lub wagi cukinii niespełniających wymagań dla tej klasy ani wymogów minimalnych, z wyjątkiem produktów zaczynających gnić lub psuć się w inny sposób, powodujący ich nieprzydatność do spożycia.

B. **Tolerancja wielkości**

We wszystkich klasach: 10 % liczby lub wagi cukinii niespełniających wymagań wielkości, lecz zgodnych z wymaganiami wielkości tuż powyżej lub poniżej wielkości określonej na opakowaniu.

Jednakże tolerancja ta ma zastosowanie jedynie do produktu, który różni się o nie więcej niż 10 % od określonych ograniczeń wielkości lub wagi.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI

A. **Jednorodność**

Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i zawierać tylko cukinie tego samego pochodzenia, odmiany, rodzaju handlowego, jakości i wielkości (jeśli ma zastosowanie), a także będące na tym samym etapie rozwoju i tego samego zabarwienia.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

Nie naruszając powyższych przepisów w tym zakresie, produkty objęte niniejszym rozporządzeniem mogą być mieszane, w opakowaniach przeznaczonych na sprzedaż o wadze netto 3 kg lub mniej, z różnymi rodzajami świeżych owoców i warzyw, zgodnie z warunkami ustanowionymi w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 48/2003 [1].

Cukinie miniaturowe i cukinie prezentowane z kwiatem muszą być mniej więcej jednakowej wielkości. Cukinie miniaturowe mogą być mieszane z innymi miniaturowymi produktami różnego rodzaju i pochodzenia.

B. **Opakowanie**

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

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

Opakowania muszą być wolne od jakichkolwiek ciał obcych.

[1] Dz.U. L 7 z 11.1.2003, str. 65.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE OZNAKOWANIA

Każde opakowanie musi być zaopatrzone w następujące dane szczegółowe umieszczone po tej samej stronie, oznakowane w sposób czytelny i trwały oraz widoczne z zewnątrz.

A. **Identyfikacja**

Pakujący i/lub wysyłający: nazwa i adres lub urzędowo ustanowione lub zatwierdzone oznaczenie kodowe. Jednakże w przypadku gdy stosuje się oznaczenie kodowe, w bezpośredniej bliskości oznaczenia kodowego musi znajdować się odniesienie „Pakujący lub wysyłający (lub równoważne skróty)".

B. **Rodzaj produktu**

Jeśli zawartość opakowania nie jest widoczna z zewnątrz:

— „Cukinia",

— „Cukinia z kwiatem" lub równoważne oznaczenie tam, gdzie jest to stosowne.

C. **Pochodzenie produktu**

— Kraj pochodzenia oraz, fakultatywnie, krajową, regionalną lub lokalną nazwę miejsca.

D. **Charakterystyka jakości handlowej**

— Klasa

— Wielkość (jeśli ma zastosowanie) wyrażone:
  — według najmniejszych i największych pomiarów, gdy wielkość określana jest według długości,
  — według najmniejszych i największych pomiarów, gdy wielkość określana jest według wagi.

— „cukinia mini", „młoda cukinia" lub inne właściwe określenie miniaturowego produktu tam, gdzie jest to stosowne. W przypadku gdy w tym samym opakowaniu pomieszanych jest kilka rodzajów miniaturowych produktów, muszą zostać wymienione wszystkie produkty i ich odpowiednie miejsca pochodzenia.

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