32001R1615

8.8.2001 *DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH* L 214/21

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1615/2001

z dnia 7 sierpnia 2001 r.

ustanawiające normy handlowe dla melonów i zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1093/97

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 2200/96 z dnia 28 października 1996 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku owoców i warzyw [1], ostatnio zmienione rozporządzeniem Komisji (WE) nr 911/2001 [2], w szczególności jego art. 2 ust. 2 i art. 3 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

(1) Melony są wymienione w wykazie produktów w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 2200/96, dla których należy przyjąć normy. Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1093/97 z dnia 16 czerwca 1997 r. ustanawiające normy handlowe mające zastosowanie do melonów i arbuzów [3], zmienione rozporządzeniem (WE) nr 850/2000 [4] zostało zmienione i utraciło jasność prawną.

(2) W interesie jasności, zasady w sprawie melonów należy oddzielić od zasad w sprawie innych produktów na mocy rozporządzenia (WE) nr 1093/97. Zasady te powinny zostać ponownie sformułowane, a załącznik I do rozporządzenia (WE) nr 1093/97 powinien zostać skreślony. W tym celu, a także do celów zachowania przejrzystości na rynku światowym należy uwzględnić normy dla melonów zalecane przez Grupę Roboczą ds. Normalizacji Produktów Łatwo Psujących Się i Rozwoju Jakości Europejskiej Komisji Gospodarczej Narodów Zjednoczonych (EKG NZ). Norma ta została ostatnio zmieniona w celu rozróżnienia minimalnych kryteriów dojrzałości dla melonów rodzaju Charentais i innych rodzajów melonów.

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

(4) Normy stosowane są na wszystkich etapach obrotu. Na pewien stopień pogorszenia jakości produktów mogą mieć wpływ takie czynniki, jak transport na duże odległości, składowanie przez określony czas oraz różne procesy, którym poddawane są produkty podatne na procesy biologiczne i z natury łatwo się psujące. Tego rodzaju pogorszenie jakości należy brać pod uwagę przy stosowaniu norm na etapach obrotu po wysyłce.

(5) Artykuł 3 ust. 3 lit. c) rozporządzenia (WE) nr 2200/96 przewiduje możliwość odstępstwa od norm obowiązujących w odniesieniu do owoców i warzyw produkowanych w danym regionie, sprzedawanych w tym regionie detalicznie dla ustalonego, tradycyjnego spożycia lokalnego. Niektóre odmiany melonów produkowane w Hiszpanii i Portugalii tradycyjnie sprzedaje się w regionie ich produkcji luzem, tj. po załadowaniu bezpośrednio na środki transportu lub przedział środków transportu. Ta praktyka handlowa podlegała rozporządzeniom Komisji (WE) nr 1332/97 [5] oraz (WE) nr 1438/97 [6] wprowadzającym odstępstwa, odpowiednio dla Portugalii i Hiszpanii, od norm handlowych w odniesieniu do melonów. Dla jasności i uproszczenia, odstępstwa te należy włączyć do niniejszego rozporządzenia, a rozporządzenia (WE) nr 1332/97 i (WE) nr 1438/97 należy uchylić.

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

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Norma jakości melonów, objętych kodem CN 0807 19 00, jest zamieszczona w załączniku.

Normę tę stosuje się na wszystkich etapach obrotu na warunkach ustanowionych w rozporządzeniu (WE) nr 2200/96.

Jednakże na etapach następujących po wysyłce, produkty mogą wykazywać nieznaczny brak świeżości i jędrności w porównaniu z wymaganiami tej normy, a także nieznaczne pogorszenie ze względu na procesy w nich zachodzące i skłonności do psucia się.

Artykuł 2

Nie naruszając przepisów niniejszego rozporządzenia, następujące melony można sprzedawać detalicznie luzem, w regionie ich produkcji w danym Państwie Członkowskim:

a) melony produkowane w Portugalii z wyjątkiem rodzaju Charentais, Ogen i Galia,

b) melony o podłużnym kształcie produkowane w Hiszpanii.

[1] Dz.U. L 297 z 21.11.1996, str. 1.
[2] Dz.U. L 129 z 11.5.2001, str. 3.
[3] Dz.U. L 158 z 17.6.1997, str. 21.
[4] Dz.U. L 103 z 27.4.2000, str. 21.
[5] Dz.U. L 183 z 11.7.1997, str. 6.
[6] Dz.U. L 196 z 24.7.1997, str. 64.

Dokument lub, gdzie stosowne, powiadomienie określone w art. 5 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 2200/96 towarzyszące każdej przesyłce musi zawierać, poza innymi wymaganymi informacjami, następujące oznaczenie: „Tylko do sprzedaży detalicznej w... (regionie produkcji)".

Artykuł 3

W rozporządzeniu (WE) nr 1093/97 wprowadza się następujące zmiany:

1. W tytule skreśla się wyrazy „melonów i".
2. W art. 1 ust. 1 otrzymuje brzmienie:

   „1. Normą jakości dla arbuzów, objętych kodem CN 0807 11 00, jest norma podana w załączniku."
3. Skreśla się załącznik I.
4. W załączniku II tytuł otrzymuje brzmienie: „Załącznik".

Artykuł 4

Rozporządzenia (WE) nr 1332/97 i (WE) nr 1438/97 tracą moc.

Odniesienia do uchylonych rozporządzeń należy traktować jako odniesienia do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 5

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

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 stycznia 2002 r.

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

Sporządzono w Brukseli, dnia 7 sierpnia 2001 r.

W imieniu Komisji

Franz FISCHLER

Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK

NORMA DLA MELONÓW

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do odmian melonów uprawianych z *Cucumis melo* L., dostarczanych konsumentowi w stanie świeżym, z wyłączeniem melonów przeznaczonych do przetwórstwa przemysłowego.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymagań jakości dla melonów, po przygotowaniu i opakowaniu.

A. **Wymagania minimalne**

We wszystkich klasach, z zastrzeżeniem szczególnych przepisów dla każdej klasy i dopuszczalnej tolerancji, melony muszą:

— być całe ([1]),

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

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

— mieć świeży wygląd,

— być praktycznie wolne od szkodników,

— być praktycznie wolne od szkód wyrządzonych przez szkodniki,

— być twarde,

— być wolne od nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej,

— być wolne od obcego zapachu i/lub smaku.

Melony muszą być wystarczająco rozwinięte i wykazywać zadowalającą dojrzałość ([2]).

Rozwój i stan melonów muszą być takie, aby umożliwiały im:

— wytrzymanie transportu i przeładunku, oraz

— przybycie w zadowalającym stanie do miejsca przeznaczenia.

B. **Klasyfikacja**

Melony kwalifikuje się w dwóch, zdefiniowanych poniżej, klasach:

i) *Klasa I*

Melony w tej klasie muszą być dobrej jakości. Muszą być charakterystyczne dla swojej odmiany lub rodzaju handlowego.

Dopuszcza się jednakże następujące nieznaczne wady pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, utrzymywanie jakości oraz prezentację w opakowaniu:

— nieznaczne wady dotyczące kształtu,

— nieznaczne wady zabarwienia (nie uznaje się za wadę jasnego zabarwienia skórki tej części owocu, która dotykała ziemi w okresie wzrostu),

— nieznaczne skazy w skórce, spowodowane wycieraniem produktu lub przeładunkiem,

— nieznaczne zamknięte pęknięcia dookoła szypułki, o długości mniejszej niż 2 cm, niesięgające miąższu.

W owocach zbieranych razem z łodygą, łodyga jest krótsza niż 2 cm.

ii) *Klasa II*

Do tej klasy zalicza się melony, które nie kwalifikują się do włączenia do klasy I, ale spełniają minimalne wymogi określone wyżej.

([1]) Jednakże nie uznaje się za wadę małych, zamkniętych zadrapań spowodowanych przez automatyczny pomiar wskaźnika refraktometrycznego.

([2]) Wskaźnik refraktometryczny miąższu musi być równy lub większy od 10° Brix dla melonów Charentais i 8° Brix dla pozostałych melonów w czasie pomiaru w środkowym punkcie miąższu owocu w przekroju poprzecznym.

Można dopuścić następujące nieznaczne wady pod warunkiem że melony zachowują swoje zasadnicze cechy charakterystyczne co do jakości i trwałości oraz prezentacji:

— wady kształtu,

— wady ubarwienia (nie uznaje się za wadę jasnego zabarwienia skórki tej części owocu, która dotykała ziemi w okresie wzrostu),

— nieznaczne otarcia,

— nieznaczne pęknięcia lub głębokie zadrapania, które nie mają wpływu na miąższ owocu i pozostają suche,

— nieznaczne skazy w skórce z powodu obtarcia lub przenoszenia.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość określona jest na podstawie masy jednostki produktu lub na podstawie jego średnicy przekroju poprzecznego.

Wielkości minimalne są następujące:

Klasyfikacja według masy:

— melony rodzaju Charentais, Ogen i Galia	250 g
— pozostałe melony:	300 g

Klasyfikacja według średnicy:

— melony rodzaju Charentais, Ogen i Galia	7,5 cm
— pozostałe melony:	8,0 cm

W przypadku gdy wielkość jest wyrażona jako funkcja masy, największy melon nie może ważyć 50 % (30 % dla melonów typu Charentais) więcej niż najmniejszy.

W przypadku gdy wielkość jest wyrażona jako funkcja średnicy, średnica największego melona nie może wynosić 20 % (10 % dla melonów typu Charentais) więcej niż średnica najmniejszego.

Klasyfikacja według wielkości obowiązkowa jest w obu klasach.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Tolerancje w odniesieniu do jakości i wielkości dopuszczalne są w każdym opakowaniu dla produktów niespełniających wymogów klasy wykazanej.

A. **Tolerancje dotyczące jakości**

i) *Klasa I*

10 % liczby lub masy melonów niespełniających wymogów dla tej klasy, ale spełniających wymogi klasy II lub, wyjątkowo, mieszczących się w przedziale tolerancji dla tej klasy.

ii) *Klasa II*

10 % liczby lub masy melonów niespełniających ani wymogów dla tej klasy, ani też wymogów minimalnych, z wyjątkiem produktów zaczynających gnić lub z innym pogorszeniem jakości powodującym ich nieprzydatność do spożycia.

B. **Tolerancje wielkości**

Dla wszystkich klas: 10 % liczby lub masy melonów większych lub mniejszych niż określone.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI

A. **Jednorodność**

Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i zawierać tylko melony tego samego pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości i wielkości oraz, które osiągnęły wyraźnie ten sam stopień rozwoju i dojrzałości oraz mają wyraźnie to samo zabarwienie.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. **Opakowanie**

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

Materiały użyte wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste oraz o takiej jakości, która pozwala na uniknięcie spowodowania jakiegokolwiek zewnętrznego lub wewnętrznego uszkodzenia produktów. Dopuszcza się stosowanie materiałów, w szczególności papieru lub pieczątek, zawierających specyfikację handlową pod warunkiem że druk lub etykietowanie zostały wykonane przy użyciu nietoksycznego tuszu lub kleju.

Opakowania muszą być wolne od jakichkolwiek ciał obcych.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE OZNAKOWANIA

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

A. **Identyfikacja**

Pakujący i/lub wysyłający: nazwa (nazwisko) i adres lub urzędowo wydane bądź zatwierdzone oznaczenie kodowe. Jednakże w przypadku gdy stosuje się oznaczenie kodowe, w bezpośredniej bliskości kodu powinno się znajdować odniesienie „pakujący" i/lub „wysyłający" (lub równoważne skróty).

B. **Rodzaj produktu**

— „Melony", jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz.

— Nazwa odmiany lub rodzaju handlowego (np. Charentais).

C. **Pochodzenie produktu**

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

D. **Specyfikacje handlowe**

— Klasa.

— Wielkość wyrażona jako masa minimalna i maksymalna lub średnica minimalna i maksymalna.

— Liczba sztuk (nieobowiązkowo).

— Minimalna zawartość cukru mierzona refraktometrem i wyrażona w stopniach Brix'a (nieobowiązkowo).

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