32000R0790

L 95/24 *DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH* 15.4.2000

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 790/2000
z dnia 14 kwietnia 2000 r.
ustanawiające normy handlowe w odniesieniu do pomidorów

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 2200/96 z dnia 28 października 1996 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku owoców i warzyw [1], ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1257/1999 [2], w szczególności jego art. 2 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

(1) Pomidory znajdują się wśród produktów wymienionych w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 2200/96, dla których muszą zostać przyjęte normy. Rozporządzenie Komisji (EWG) nr 778/83 ustanawiające normy jakości w odniesieniu do pomidorów [3], ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 2522/97 [4], było wielokrotnie zmieniane i nie może nadal zapewniać jasności pod względem prawnym.

(2) Dlatego zasady powinny zostać przepracowane, a rozporządzenie (EWG) nr 778/83 powinno zostać uchylone. Do tego celu oraz w interesie zapewnienia przejrzystości rynku światowego należy uwzględniać normy dla pomidorów zalecane przez Grupę Roboczą EKG/NZ ds. Normalizacji Produktów Łatwo Psujących się i Jakości.

(3) Należy także określić, że pomidory czereśniowe (włącznie z pomidorami koktajlowymi) stanowią czwarty rodzaj handlowy oddzielny od trzech poprzednio identyfikowanych (pomidory okrągłe, pomidory prążkowane i pomidory prostokątne). Należy także wyszczególnić różne akceptowane specyficzne dla pomidorów formy prezentacji handlowej. Ponadto rozwój rynku świeżych pomidorów zależy od organoleptycznej jakości tego produktu, która, w szczególności na etapie handlu detalicznego, może być w znacznym stopniu zróżnicowana. Dlatego w handlu należy zezwolić na wykazywanie na opakowaniach wartości minimalnych lub maksymalnych w odniesieniu do istotnych kryteriów dotyczących stopnia dojrzałości produktu, tak by umożliwić konsumentom swobodę wyboru przy zakupie owoców o jakości organoleptycznej, jakiej wymagają.

(4) Stosowanie tych norm powinno w rezultacie przynieść usunięcie z rynku produktów o niezadowalającej jakości, dostosowanie produkcji do wymagań konsumentów i ułatwienia stosunków handlowych opartych na uczciwej konkurencji, tym samym wspomagając poprawę rentowności produkcji.

(5) Normy stosuje się na wszystkich etapach obrotu. Transport na duże odległości, składowanie w pewnych okresach lub przeładunek mogą powodować pogorszenie jakości wynikające z biologicznego rozwoju produktów lub ich skłonności do psucia się. Należy uwzględniać takie pogorszenie jakości, stosując normy na poszczególnych etapach obrotu mających miejsce po wysyłce. Ponieważ produkty klasy „Ekstra" muszą być sortowane i pakowane ze szczególną starannością, to w ich przypadku należy brać pod uwagę jedynie utratę świeżości i jędrności.

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

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Normy handlowe w odniesieniu do pomidorów objętych kodem CN 0702 00 00 są ustalone w Załączniku.

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

Jednakże na etapach następujących po dokonaniu wysyłki produkty mogą wykazywać w stosunku do przepisów normy:

— nieznaczną utratę świeżości i jędrności,

— w przypadku produktów zakwalifikowanych do klas innych niż „Ekstra" nieznaczne pogorszenie spowodowane ich rozwojem i skłonnościami do psucia się.

Artykuł 2

Rozporządzenie (EWG) nr 778/83 traci moc.

Artykuł 3

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

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

[1] Dz.U. L 297 z 21.11.1996, str. 1.
[2] Dz.U. L 160 z 26.6.1999, str. 80.
[3] Dz.U. L 86 z 31.3.1983, str. 14.
[4] Dz.U. L 346 z 17.12.1997, str. 44.

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

Sporządzono w Brukseli, dnia 14 kwietnia 2000 r.

W imieniu Komisji
Franz FISCHLER
Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK

NORMY DLA POMIDORÓW

I. DEFINICJA PRODUKTU

Normy te stosuje się do pomidorów odmian (cultivars) uprawianych z *Lycopersicon lycopersicum* (L.) *Karsten ex Farw./ Lycopersicon esculentum* Mill. dostarczonych do konsumenta w stanie świeżym, z wyłączeniem pomidorów przeznaczonych do przetwórstwa przemysłowego.

Pomidory mogą być sklasyfikowane w czterech rodzajach handlowych:

— „okrągłe",

— „prążkowane",

— „prostokątne" lub „wydłużone",

— pomidory „czereśniowe" (włącznie z pomidorami „koktajlowymi").

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymagań jakości w odniesieniu do pomidorów po ich przygotowaniu i zapakowaniu.

A. **Wymagania minimalne**

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

— nienaruszone,

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

— czyste, praktycznie wolne od wszelkich widocznych ciał obcych,

— o świeżym wyglądzie,

— praktycznie wolne od szkodników,

— praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,

— wolne od nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej,

— wolne od jakichkolwiek obcych zapachów i/lub smaków.

W przypadku wiązek pomidorów łodygi muszą być świeże, zdrowe, czyste i wolne od wszelkich liści i jakichkolwiek ciał obcych.

Rozwój biologiczny i stan pomidorów musi być taki, by mogły:

— wytrzymać transport i przeładunek, oraz

— przybyć do miejsca przeznaczenia w stanie zadowalającym.

B. **Klasyfikacja**

Pomidory są klasyfikowane w trzech klasach określonych poniżej:

i) *Klasa „Ekstra"*

Pomidory w tej klasie muszą być najwyższej jakości. Muszą mieć twardy miąższ i cechy charakterystyczne dla swojej odmiany w zakresie kształtu, wyglądu i rozwoju.

Ich zabarwienie, zgodnie z ich stadium dojrzewania, musi być takie, by spełniać wymagania określone w pkt A akapit ostatni powyżej.

Muszą one być wolne od zazielenień i innych wad z wyjątkiem wad bardzo nieznacznych i powierzchownych, pod warunkiem że nie szkodzą one ogólnemu wyglądowi produktu, jego jakości, zachowaniu jakości i prezentacji w opakowaniu.

ii) *Klasa I*

Pomidory w tej klasie muszą być dobrej jakości. Muszą być umiarkowanie twarde i charakterystyczne dla swojej odmiany.

Muszą być wolne od pęknięć i widocznych zazielenień. Można jednakże dopuścić następujące nieznaczne wady, pod warunkiem że nie szkodzą one ogólnemu wyglądowi tego produktu, jego jakości, cechom przechowalniczym i prezentacji w opakowaniu:

— nieznaczne wady kształtu i rozwoju,

— nieznaczne wady zabarwienia,

— nieznaczne wady skórki,

— bardzo nieznaczne ślady obicia.

Pomidory „prążkowane" mogą mieć następnie:

— zaleczone pęknięcia o długości nie większej niż 1 cm,

— nieznaczne wypukłości,

— niewielkie wybrzuszenia, ale bez korkowego zwyrodnienia skórki,

— korkowe stwardnienia skórki o powierzchni do 1 cm^2,

— delikatne blizny o wydłużonym kształcie (na podobieństwo szwu), ale nie dłuższe niż dwie trzecie największej średnicy owocu.

iii) *Klasa II*

Klasa ta obejmuje pomidory niekwalifikujące się do zaliczenia do klas wyższych, ale spełniające minimalne wymagania wyszczególnione powyżej.

Muszą być umiarkowanie twarde (ale mogą być bardziej miękkie niż pomidory klasy I) i nie mogą mieć niezaleczonych pęknięć.

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

— wady kształtu, rozwoju i zabarwienia,

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

— zaleczone pęknięcia o długości nieprzekraczającej 3 cm.

Pomidory „prążkowane" mogą wykazywać ponadto:

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

— zaklęśnięcia,

— korkowe stwardnienia skórki o powierzchni nieprzekraczającej 2 cm^2,

— delikatne blizny o wydłużonej formie (na podobieństwo szwu).

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkości są określone na podstawie maksymalnej średnicy przekroju poprzecznego. Poniższych przepisów nie stosuje się w odniesieniu do pomidorów „czereśniowych".

A. **Wielkość minimalna**

Dla pomidorów zakwalifikowanych do klasy „Ekstra" oraz klas I i II minimalne wielkości ustala się następująco:

— 35 mm dla pomidorów „okrągłych" i „prążkowanych",

— 30 mm dla pomidorów „prostokątnych".

B. **Skala wielkości**

Pomidory są klasyfikowane zgodnie z następującą skalą wielkości:

— 30 mm i więcej, ale poniżej 35 mm ([1]),

— 35 mm i więcej, ale poniżej 40 mm,

— 40 mm i więcej, ale poniżej 47 mm,

— 47 mm i więcej, ale poniżej 57 mm,

— 57 mm i więcej, ale poniżej 67 mm,

— 67 mm i więcej, ale poniżej 82 mm,

— 82 mm i więcej, ale poniżej 102 mm,

— 102 mm i więcej.

Przestrzeganie wielkości jest obowiązkowe w odniesieniu do pomidorów klasy „Ekstra" i klasy I.

Skali wielkości nie stosuje się do wypukłości na owocach.

([1]) Tylko dla pomidorów „prostokątnych".

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

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

A. **Tolerancje dotyczące jakości**

i) *Klasa „Ekstra"*

— 5 % liczby pomidorów lub ich wagi niespełniających wymogów klasy, ale odpowiadających warunkom dotyczącym klasy I albo wyjątkowo mieszczących się w przedziale tolerancji dla tej klasy.

ii) *Klasa I*

— 10 % liczby pomidorów lub ich wagi niespełniających wymogów klasy, ale odpowiadających warunkom dotyczącym klasy II albo wyjątkowo mieszczących się w przedziale tolerancji dla tej klasy.

— W przypadku wiązek pomidorów 5 % liczby pomidorów lub ich wagi po usunięciu szypułek.

iii) *Klasa II*

— 10 % liczby pomidorów lub ich wagi, które nie spełniają wymagań w odniesieniu do tej klasy ani wymogów minimalnych, z wyjątkiem produktów zepsutych, poobijanych lub uszkodzonych w każdy inny sposób powodujący, iż są one niezdatne do spożycia.

— W przypadku wiązek pomidorów 10 % liczby pomidorów lub ich wagi po usunięciu szypułek.

B. **Tolerancja dotycząca wielkości lub wagi**

W odniesieniu do wszystkich klas 10 % liczby pomidorów lub ich wagi, odpowiadających wielkościom wymienionym bezpośrednio powyżej lub poniżej, przy zachowaniu minimalnej średnicy 33 mm dla pomidorów „okrągłych" i „prążkowanych" oraz 28 mm dla pomidorów „prostokątnych".

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI

A. **Jednorodność**

Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i obejmować jedynie pomidory tego samego pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości i wielkości (jeżeli podlegają temu ostatniemu kryterium).

Stopień dojrzałości i zabarwienie pomidorów klasy „Ekstra" i klasy I muszą być praktycznie jednorodne. Dodatkowo w dostatecznym stopniu jednorodna musi być także długość pomidorów „prostokątnych".

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

B. **Opakowanie**

Pomidory muszą być pakowane w taki sposób, aby odpowiednio chronić produkt.

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

Opakowania muszą być wolne od jakichkolwiek ciał obcych.

C. **Prezentacja**

Pomidory mogą być prezentowane w sposób następujący:

i) jako pojedyncze owoce z/lub bez kielicha kwiatu i krótkiej szypułki;

ii) jako wiązki pomidorów, tzn. pomidory są prezentowane w postaci całego krzaka lub jego części, każdy krzak lub jego część zawierająca co najmniej następującą ilość owoców:
— trzy owoce (dwa owoce, jeżeli w opakowaniu jest kilka wiązek), lub
— w przypadku wiązek pomidorów „czereśniowych" sześć owoców (cztery owoce, jeżeli w opakowaniu jest kilka wiązek).

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE OZNAKOWANIA

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

A. **Identyfikacja**

Pakujący i/lub wysyłający: nazwa i adres lub urzędowo nadane lub zaakceptowane oznaczenie kodowe. Jednakże jeżeli zostało użyte oznaczenie kodowe, wyrazy „pakujący i/lub wysyłający" (lub równoważny ich skrót) muszą znajdować się w pobliżu oznaczenia kodowego.

B. **Rodzaj produktu**

— „pomidory" lub „wiązki pomidorów" oraz ich rodzaj handlowy, jeżeli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz. Informacja taka musi być zawsze zamieszczana w przypadku pomidorów „czereśniowych" (lub „koktajlowych"), niezależnie od tego, czy są oferowane pojedynczo czy w wiązkach,

— nazwa odmiany (fakultatywnie).

C. **Pochodzenie produktu**

— kraj pochodzenia i fakultatywnie region uprawy lub narodowa, regionalna lub lokalna nazwa miejsca uprawy.

D. **Specyfikacje handlowe**

— klasa produktu

— wielkość z podaniem minimalnej i maksymalnej średnicy (jeżeli produkt kalibrowany) lub wyraz „niekalibrowane", tam gdzie jest to właściwe,

— minimalna zawartość cukru mierzona refraktometrem i wyrażona w stopniach Brixa (fakultatywnie).

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