32000R0790

REGULAMENTUL (CE) NR. 790/2000 AL COMISIEI
din 14 aprilie 2000
de stabilire a normelor de comercializare care se aplică tomatelor

COMISIA COMUNITĂȚILOR EUROPENE,

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Europene,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 2200/96 al Consiliului din 28 octombrie 1996 privind organizarea comună a piețelor în sectorul fructelor și legumelor [1], astfel cum a fost modificat ultima dată prin Regulamentul (CE) nr. 1257/1999 [2], în special articolul 2 alineatul (2),

întrucât:

(1) Tomatele figurează în anexa I la Regulamentul (CE) nr. 2200/96 printre produsele pentru care trebuie adoptate norme. Regulamentul (CEE) nr. 778/83 al Comisiei din 30 martie 1983 privind stabilirea normelor de calitate pentru tomate [3], astfel cum a fost modificat ultima dată prin Regulamentul (CE) nr. 2522/97 [4], a făcut obiectul a multiple modificări care nu mai asigură claritatea juridică.

(2) Prin urmare, este necesar să se recurgă la o reformare a regulamentului menționat și la o abrogare a Regulamentului (CEE) nr. 778/83. În acest scop, din rațiuni de transparență pe piața mondială, trebuie să ținem seama de standardul recomandat pentru tomate de către Grupul de lucru pentru standardizarea mărfurilor perisabile și pentru dezvoltarea calității a Comisiei Economice pentru Europa a Națiunilor Unite (CEE/ONU).

(3) De altfel, trebuie specificat că tomatele „cireșe" (inclusiv tomatele „cocktail") alcătuiesc un al patrulea tip comercial diferit de cele trei (tomate rotunde, tomate alungite și tomate cu dungi) care erau diferențiate până acum și, de asemenea, trebuie detaliate diferitele moduri de prezentare acceptabile pe piața pentru tomate. De altfel, evoluția pieței tomatei proaspete depinde de calitatea gustativă a acestui produs, care, în special în stadiul vânzării cu amănuntul, se caracterizează printr-o mare variabilitate. În circuitul comercial trebuie lăsată posibilitatea de marcare pe ladă a indicațiilor minime sau maxime referitoare la criteriile esențiale de maturitate, aceasta pentru a permite consumatorului să facă o alegere bazată pe criteriile de calitate organoleptică care îi convin cel mai mult.

(4) Aplicarea acestor norme trebuie să aibă ca efect eliminarea de pe piață a produselor de calitate nesatisfăcătoare, pentru orientarea producției în vederea satisfacerii cerințelor consumatorilor și pentru facilitarea relațiilor comerciale pe baza unei concurențe loiale, contribuind astfel la ameliorarea rentabilității producției.

(5) Normele se aplică în toate etapele comercializării. Transportul pe o distanță mare, depozitarea pe o anumită durată sau diferitele manipulări la care sunt supuse produsele pot antrena anumite alterări cauzate de evoluția biologică a acestor produse sau de natura lor mai mult sau mai puțin perisabilă. Trebuie să se țină seama de aceste alterări în aplicarea normelor în etapele de comercializare care urmează etapei de expediere. În ceea ce privește produsele din categoria „Extra", acestea trebuie să facă obiectul unei trieri și al unei ambalării deosebit de atente, iar singura alterare care trebuie luată în considerare este diminuarea stării de prospețime și a turgescenței.

(6) Măsurile prevăzute de prezentul regulament sunt conforme cu avizul Comitetului de gestiune a fructelor și legumelor proaspete,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Norma de comercializare aplicabilă tomatelor rezultând din codul NC 0702 00 00 figurează în anexă.

Norma se aplică tuturor etapelor de comercializare, în condițiile prevăzute de Regulamentul (CE) nr. 2200/96.

Cu toate acestea, în etapele următoare celei de expediere, produsele pot prezenta, în raport cu dispozițiile standardului:

— o ușoară diminuare a stării de prospețime și de turgescență;

— pentru produsele clasificate în alte categorii decât categoria „Extra", ușoare alterări cauzate de evoluția și de natura acestora mai mult sau mai puțin perisabilă.

Articolul 2

Regulamentul (CEE) nr. 778/83 se abrogă.

Articolul 3

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Comunităților Europene*.

Se aplică din prima zi a celei de a treia luni de la intrarea sa în vigoare.

[1] JO L 297, 21.11.1996, p. 1.
[2] JO L 160, 26.6.1999, p. 80.
[3] JO L 86, 31.3.1983, p. 14.
[4] JO L 346, 17.12.1997, p. 44.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 14 aprilie 2000.

Pentru Comisie

Franz FISCHLER

Membru al Comisiei

ANEXĂ

NORMA PENTRU TOMATE

I. DEFINIȚIA PRODUSULUI

Prezenta normă se referă la tomatele din soiurile (cultivari) rezultate din *Lycopersicon lycopersicum* (L.) *Karsten ex Farw./Lycopersicon esculentum* Mill. destinate livrării în stare proaspătă consumatorului, cu excepția tomatelor destinate prelucrării industriale.

Se disting patru tipuri comerciale de tomate:

— „rotunde";

— „cu dungi";

— „prelungi" sau „alungite";

— tomate „cireșe" (inclusiv tomatele „cocktail").

II. DISPOZIȚII PRIVIND CALITATEA

Norma are drept scop definirea calităților pe care trebuie să le prezinte tomatele după pregătirea în vederea vânzării și ambalare.

A. **Caracteristici minime**

Ținând seama de dispozițiile speciale prevăzute pentru fiecare categorie și de toleranțele admise, tomatele trebuie să fie:

— întregi;

— sănătoase; sunt excluse produsele atinse de putrezire sau de alterări care le-ar face improprii consumului;

— curate, fără materii străine vizibile;

— cu aspect proaspăt;

— practic fără paraziți;

— fără să fie atacate de paraziți;

— fără umiditate exterioară anormală;

— fără miros și/sau gust improprii.

În ceea ce privește tomatele în ciorchine, codițele trebuie să fie proaspete, sănătoase, curate și lipsite de frunze și de orice materie străină vizibilă.

Evoluția și starea tomatelor trebuie să le permită:

— să suporte un transport și o manipulare și

— să ajungă în condiții satisfăcătoare la locul de destinație.

B. **Clasificare**

Tomatele fac obiectul unei clasificări în trei categorii definite în continuare.

(i) *Categoria „Extra"*

Tomatele clasificate în această categorie trebuie să fie de calitate superioară. Acestea trebuie să aibă pulpa tare și să prezinte forma, aspectul și evoluția caracteristice soiului.

Culoarea lor, raportată la stadiul de maturitate, trebuie să poată răspunde cerințelor de la ultimul alineat de la punctul (A) menționat anterior.

Acestea nu trebuie să prezinte „pete verzi" sau alte deficiențe, cu excepția unor alterări foarte ușoare, superficiale ale epidermei, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produsului, calitatea sa, conservarea și prezentarea în ambalaj.

(ii) *Categoria I*

Tomatele clasificate în această categorie trebuie să fie de bună calitate. Ele trebuie să fie suficient de tari și să prezinte caracteristicile soiului.

Trebuie să fie lipsite de crăpături și de „pete verzi” vizibile. Cu toate acestea, ele pot să prezinte următoarele defecte lejere, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produsului, calitatea sa, conservarea și prezentarea în ambalaj:

— un ușor defect de formă și de evoluție;

— un ușor defect de colorație;

— ușoare defecte ale epidermei;

— urme foarte ușoare de lovituri.

În plus, tomatele cu dungi pot prezenta:

— crăpături cicatrizate de 1 cm lungime maximă;

— protuberanțe, dar nu în număr excesiv;

— un mic ombilic care nu prezintă o formațiune lemnoasă;

— cicatrice lemnoase de formă ombilicală cu punct pistilar a cărei suprafață totală nu trebuie să depășească 1 cm^2;

— o fină cicatrice a pistilului de formă alungită (asemănătoare unei cusături), a cărei lungime nu trebuie să depășească două treimi din diametrul maxim al fructului.

(iii) *Categoria a II-a*

Această categorie cuprinde tomatele care nu pot fi clasificate în categoriile superioare, dar corespund caracteristicilor minime definite anterior.

Ele trebuie să fie suficient de tari (dar pot fi mai puțin tari decât cele clasificate în categoria I) și nu trebuie să prezinte crăpături necicatrizate.

Pot prezenta următoarele defecte, cu condiția să își păstreze caracteristicile esențiale de calitate, conservare și prezentare:

— defecte de formă, de evoluție și de culoare;

— defecte ale epidermei sau lovituri, cu condiția să nu afecteze serios fructul;

— crăpături cicatrizate de 3 cm lungime maximă.

În plus, tomatele „cu dungi” pot prezenta:

— protuberanțe mai mari în comparație cu categoria I, fără să aibă defecte;

— un ombilic;

— cicatrice lemnoase de formă ombilicală cu punct pistilar, a căror suprafață totală nu trebuie să depășească 2 cm^2;

— o cicatrice fină a pistilului de formă alungită (asemănătoare unei cusături).

III. DISPOZIȚII PRIVIND CALIBRAREA

Calibrul este determinat de diametrul maxim al secțiunii ecuatoriale. Dispozițiile de mai jos nu se aplică tomatelor „cireșe”.

A. **Calibrul minim**

Calibrul minim al tomatelor clasificate în categoriile „Extra”, I și II este fixat la:

— 35 mm pentru tomatele „rotunde” și „cu dungi”;

— 30 mm pentru tomatele „alungite”.

B. **Scala de calibrare**

Tomatele sunt încadrate după următoarea scală de calibrare:

— de la 30 mm inclusiv la 35 mm exclusiv ([1]);

— de la 35 mm inclusiv la 40 mm exclusiv;

— de la 40 mm inclusiv la 47 mm exclusiv;

— de la 47 mm inclusiv la 57 mm exclusiv;

— de la 57 mm inclusiv la 67 mm exclusiv;

— de la 67 mm inclusiv la 82 mm exclusiv;

— de la 82 mm inclusiv la 102 mm exclusiv;

— de 102 mm și mai mult.

Respectarea scalelor de calibrare este obligatorie pentru tomatele din categoriile „Extra” și I.

Această scală de calibrare nu se aplică tomatelor în ciorchine.

([1]) Numai pentru tomatele alungite.

IV. DISPOZIȚII PRIVIND TOLERANȚELE

Toleranțe de calitate și de calibrare sunt admise la fiecare ladă pentru produsele neconforme cu cerințele categoriei indicate.

A. **Toleranțe de calitate**

(i) *Categoria „Extra”*

— 5 % din numărul sau greutatea tomatelor care nu corespund caracteristicilor categoriei, dar sunt conforme celor de categoria I sau, în mod excepțional, admise în limitele de toleranță ale acestei categorii.

(ii) *Categoria I*

— 10 % din numărul sau greutatea tomatelor care nu corespund caracteristicilor categoriei, dar sunt conforme cu cele de categoria a II-a sau, în mod excepțional, sunt admise în limitele de toleranță ale acestei categorii.

— În cazul tomatelor în ciorchine, 5 % din numărul sau greutatea tomatelor desprinse de pe tulpină.

(iii) *Categoria a II-a*

— 10 % din numărul sau greutatea tomatelor care nu corespund caracteristicilor categoriei și nici caracteristicilor minimale, cu excepția produselor atinse de putrezire, de lovituri pronunțate sau de orice altă alterare care le fac improprii consumului.

— În cazul tomatelor în ciorchine, 10 % din numărul sau greutatea tomatelor desprinse de pe tulpină.

B. **Toleranțe de calibrare**

Pentru toate categoriile, 10 % din numărul sau greutatea tomatelor care corespund calibrului imediat inferior și/sau superior calibrului identificat, cu un minim de 33 mm pentru tomatele „rotunde” și „cu dungi” și de 28 mm pentru tomatele „alungite”.

V. DISPOZIȚII PRIVIND PREZENTAREA

A. **Omogenitatea**

Conținutul fiecărei lăzi trebuie să fie omogen și să nu conțină decât tomate de aceeași origine, soi sau tip comercial, calitate și calibru (în măsura în care, în ceea ce privește acest ultim criteriu, se impune un calibru).

Tomatele clasificate în categoriile „Extra” și I trebuie să fie omogene în ceea ce privește maturitatea și culoarea. În plus, pentru tomatele „alungite”, lungimea trebuie să fie suficient de uniformă.

Partea vizibilă a conținutului lăzii trebuie să fie reprezentativă pentru toată cantitatea.

B. **Ambalarea**

Tomatele trebuie să fie astfel ambalate încât să se asigure o protecție convenabilă a produsului.

Materialele utilizate în interiorul lăzii trebuie să fie noi, curate și dintr-un material care să nu poată cauza produselor alterări externe sau interne. Folosirea materialelor și mai ales a hârtiilor sau timbrelor care dau indicații comerciale este permisă, cu condiția ca etichetarea să se realizeze cu cerneală sau lipici netoxică.

Lăzile trebuie să fie lipsite de orice corp străin.

C. **Prezentarea**

Tomatele pot fi prezentate după cum urmează:

(i) sub formă de fructe individuale, cu sau fără *calyx*și tulpină scurtă;

(ii) sub formă de tomate în ciorchine, adică tomatele sunt prezentate cu întreaga inflorescență sau cu părți de inflorescență, cu condiția ca fiecare inflorescență sau parte de inflorescență să conțină cel puțin numărul următor de fructe:

— trei fructe (două fructe în preambalaje) sau

— în cazul tomatelor „cireșe” în ciorchine, șase fructe (patru fructe în preambalaje).

VI. DISPOZIȚII PRIVIND MARCAJUL

Fiecare ladă trebuie să aibă, scrise cu caractere grupate pe o singură parte, lizibile, indelebile, vizibile din exterior și indicațiile care urmează:

A. **Identificare**

Ambalator și/sau expeditor: nume și adresă sau identificare simbolică dată sau recunoscută de un serviciu oficial. Cu toate acestea, atunci când este utilizat un cod (identificare simbolică), mențiunea „ambalator și/sau expeditor (sau o abreviere echivalentă)” trebuie să fie indicată în apropierea acestui cod (identificare simbolică).

B. **Natura produsului**

— „Tomate” sau „tomate în ciorchine” și tipul comercial, în cazul în care conținutul nu este vizibil din exterior; aceste indicații sunt obligatorii în toate cazurile pentru tipurile „cireșe” (sau „cocktail”), ciorchine sau nu.

— Numele soiului (facultativ).

C. **Originea produsului**

— Țara de origine și, eventual, zona de producție sau denumirea națională, regională sau locală.

D. **Caracteristici comerciale**

— Categorie.

— Calibru (în cazul în care se impune), exprimată de diametrele minime și maxime sau mențiunea „necalibrate”, după caz.

— Conținutul minimal în zahăr, măsurat de refractometru și exprimat în valoare Brix (facultativ).

E. **Marca oficială de control** (facultativ)