REGULAMENTUL DELEGAT (UE) 2021/1890 AL COMISIEI

din 2 august 2021

de modificare a Regulamentului de punere în aplicare (UE) nr. 543/2011 în ceea ce privește standardele de comercializare în sectorul fructelor și legumelor

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1037/2001 și (CE) nr. 1234/2007 ale Consiliului ([1]), în special articolul 75 alineatul (2),

întrucât:

(1) Anexa I la Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 543/2011 al Comisiei ([2]) stabilește norme privind standardele de comercializare pentru fructe și legume.

(2) În perioada 2018-2020, Grupul de lucru pentru standardele de calitate ale produselor agricole al Comisiei Economice pentru Europa a Organizației Națiunilor Unite (CEE-ONU) a revizuit standardele CEE-ONU pentru ardei (2018 și 2020), struguri de masă (2019 și 2020), mere și pere (2020). Pentru a se evita apariția unor bariere inutile în calea comerțului, standardele de comercializare generale și specifice pentru respectivele fructe și legume, prevăzute în Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 543/2011, trebuie aliniate la noile standarde CEE-ONU.

(3) Având în vedere că respectivele standarde ale CEE-ONU revizuite au fost supuse cu succes aprobării statelor membre în conformitate cu procedura prevăzută în Decizia (UE) 2017/2104 a Consiliului din 6 noiembrie 2017 privind poziția care urmează să fie adoptată, în numele Uniunii Europene, în cadrul Grupului de lucru pentru standardele de calitate ale produselor agricole al Comisiei Economice pentru Europa a Organizației Națiunilor Unite (UNECE-WP.7) ([3]).

(4) Prin urmare, Regulamentul (UE) nr. 543/2011 trebuie modificat în consecință,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Modificarea Regulamentului de punere în aplicare (UE) nr. 543/2011

Anexa I la Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 543/2011 se înlocuiește cu textul prevăzut în anexa la prezentul regulament.

([1]) JO L 347, 20.12.2013, p. 671.

([2]) Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 543/2011 al Comisiei din 7 iunie 2011 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1234/2007 al Consiliului în ceea ce privește sectorul fructelor și legumelor și sectorul fructelor și legumelor prelucrate (JO L 157, 15.6.2011, p. 1).

([3]) Decizia (UE) 2017/2104 a Consiliului din 6 noiembrie 2017 privind poziția care urmează să fie adoptată, în numele Uniunii Europene, în cadrul Grupului de lucru pentru standardele de calitate ale produselor agricole al Comisiei Economice pentru Europa a Organizației Națiunilor Unite (UNECE-WP.7) cu privire la propunerile de standarde de calitate pentru fructe și legume (JO L 303, 18.11.2017, p. 1).

Articolul 2

Intrarea în vigoare

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

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

Adoptat la Bruxelles, 2 august 2021.

Pentru Comisie
Președintele
Ursula VON DER LEYEN

ANEXĂ

„ANEXA I

STANDARDELE DE COMERCIALIZARE MENȚIONATE LA ARTICOLUL 3

PARTEA A

Standardul de comercializare general

Scopul prezentului standard de comercializare general este de a defini cerințele de calitate pentru fructe și legume după condiționare și ambalare.

Totuși, în etapele ulterioare expedierii, produsele pot prezenta, în raport cu cerințele standardului:

— ușoară lipsă de prospețime și turgescență,

— ușoară alterare, din cauza dezvoltării și a caracterului perisabil al acestora.

1. **Cerințe minime**

În limita toleranțelor admise, produsele sunt:

— întregi,

— sănătoase; se exclud produsele afectate de putregai sau alterate astfel încât devin improprii pentru consum,

— curate, fără materii străine vizibile,

— fără dăunători,

— fără deteriorări cauzate de dăunători care afectează pulpa,

— fără umezeală externă anormală,

— fără miros și/sau gust străin.

Starea produselor trebuie să le permită:

— să reziste la transport și la manipulare,

— să ajungă în stare satisfăcătoare la locul de destinație.

2. **Cerințe minime de maturitate**

Produsele trebuie să fie suficient de dezvoltate, dar nu prea dezvoltate; fructele trebuie să fie satisfăcător de coapte, dar nu prea coapte.

Dezvoltarea produselor și stadiul lor de maturitate trebuie să le permită continuarea procesului de coacere și atingerea unui grad de coacere satisfăcător.

3. **Toleranța**

În cazul fiecărui lot, se permite ca 10 % din produse (ca număr sau greutate) să nu îndeplinească cerințele minime de calitate. În cadrul acestei toleranțe, proporția totală a produselor alterate poate fi de maximum 2 %.

4. **Marcarea**

Pe fiecare ambalaj ([1]) trebuie să figureze următoarele indicații, în litere grupate pe aceeași parte, marcarea fiind lizibilă, imposibil de șters și vizibilă din exterior.

A. *Identificare*

Numele și adresa fizică ale ambalatorului și/sau expeditorului (de exemplu: strada/localitatea/regiunea/codul poștal și, dacă este diferită de țara de origine, țara).

([1]) Aceste dispoziții referitoare la marcare nu se aplică ambalajelor de vânzare prezentate în ambalaje. Totuși, aceste dispoziții se aplică ambalajelor de vânzare prezentate separat.

Această mențiune poate fi înlocuită:

— în cazul tuturor ambalajelor, cu excepția preambalajelor, de codul reprezentând ambalatorul și/sau expeditorul, eliberat sau recunoscut de un organism oficial, indicat alături de mențiunea «Ambalator și/sau expeditor» (sau abrevieri echivalente). Codul este precedat de codul ISO 3166 (alfa) al țării/regiunii din țara care efectuează recunoașterea, dacă aceasta nu este țara de origine;

— doar în cazul preambalajelor, cu numele și adresa unui vânzător stabilit în Uniune, indicate alături de mențiunea «Ambalat pentru:» sau de o mențiune echivalentă. În acest caz, etichetarea trebuie, de asemenea, să conțină un cod care corespunde ambalatorului și/sau expeditorului. În legătură cu semnificația acestui cod, vânzătorul furnizează toate informațiile considerate necesare de organismul de control.

B. *Originea*

Numele complet al țării de origine ([2]). În cazul produselor originare dintr-un stat membru, această mențiune este în limba țării de origine sau în orice altă limbă înțeleasă de consumatorii din țara de destinație. În cazul altor produse, această mențiune este în orice limbă înțeleasă de consumatorii din țara de destinație.

Menționarea indicațiilor prevăzute la primul paragraf nu este necesară în cazul ambalajelor care conțin ambalaje de vânzare, clar vizibile din exterior, toate purtând indicațiile respective. Aceste ambalaje nu trebuie să poarte indicații care să inducă în eroare. Atunci când aceste ambalaje sunt paletizate, aceste indicații trebuie să figureze pe o fișă plasată vizibil pe cel puțin două dintre fețetele paletului.

PARTEA B

Standarde de comercializare specifice

PARTEA 1: STANDARD DE COMERCIALIZARE PENTRU MERE

I. DEFINIȚIA PRODUSULUI

Prezentul standard se aplică merelor din soiurile (cultivarele) provenite din *Malus domestica* Borkh. destinate a fi livrate proaspete consumatorilor, merele destinate prelucrării industriale fiind excluse.

II. DISPOZIȚII PRIVIND CALITATEA

Scopul standardului este definirea cerințelor privind calitățile pe care trebuie să le prezinte merele după condiționare și ambalare.

Totuși, în etapele ulterioare expedierii, produsele pot prezenta, în raport cu cerințele standardului:

— o ușoară lipsă de prospețime și turgescență,

— pentru produsele clasificate în alte categorii decât categoria «Extra», o ușoară alterare datorată dezvoltării și caracterului perisabil al acestora.

A. **Cerințe minime**

În toate categoriile, sub rezerva dispozițiilor speciale prevăzute pentru fiecare categorie și a toleranțelor admise, merele trebuie să fie:

— întregi,

— sănătoase; se exclud produsele afectate de putregai sau alterate astfel încât devin improprii pentru consum,

— curate, fără materii străine vizibile,

— fără dăunători,

— fără deteriorări cauzate de dăunători care afectează pulpa,

— fără forme grave de sticlozitate, cu excepția soiurilor marcate cu un «V» enumerate în apendicele la prezentul standard,

([2]) Se indică numele complet sau cel utilizat în mod obișnuit.

— fără umezeală externă anormală,

— fără miros și/sau gust străin.

Dezvoltarea și starea merelor trebuie să le permită:

— să reziste la transport și la manipulare și

— să ajungă în stare satisfăcătoare la locul de destinație.

B. **Cerințe de maturitate**

Merele trebuie să fie suficient de dezvoltate și să prezinte un grad satisfăcător de coacere.

Dezvoltarea merelor și stadiul lor de maturitate trebuie să le permită continuarea procesului de coacere și atingerea gradului de coacere necesar în raport cu caracteristicile soiului.

Pentru a se verifica îndeplinirea cerințelor minime de maturitate, pot fi luați în considerare mai mulți parametri (de exemplu, aspectul morfologic, gustul, fermitatea și indexul refractometric).

C. **Clasificare**

Merele sunt clasificate în trei categorii, definite în cele ce urmează.

(i) *Categoria «Extra»*

Merele din această categorie trebuie să fie de calitate superioară. Trebuie să fie caracteristice pentru soi ([3]), iar pedunculul trebuie să fie intact.

Merele trebuie să prezinte următoarea suprafață minimă în culoarea caracteristică soiului:

— 3/4 din suprafața totală de culoare roșie în cazul grupei de colorit A,

— 1/2 din suprafața totală de culoare roșie mixtă în cazul grupei de colorit B,

— 1/3 din suprafața totală de culoare ușor roșie, înroșită sau striată în cazul grupei de colorit C,

— fără cerință minimă referitoare la culoare în cazul grupei de colorit D.

Pulpa trebuie să fie perfect sănătoasă.

Merele nu trebuie să prezinte defecte, cu excepția unor foarte ușoare defecte superficiale, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea și prezentarea în ambalaj a acestora:

— foarte ușoare defecte ale epidermei,

— rugozitate foarte ușoară ([4]), de exemplu:

— pete maro care nu pot depăși cavitatea pedunculului și nu pot fi aspre și/sau

— urme ușoare și izolate de rugozitate.

(ii) *Categoria I*

Merele din această categorie trebuie să fie de bună calitate. Trebuie să fie caracteristice pentru soiul respectiv ([5]).

Merele trebuie să prezinte următoarea suprafață minimă în culoarea caracteristică soiului:

— 1/2 din suprafața totală de culoare roșie în cazul grupei de colorit A,

— 1/3 din suprafața totală de culoare roșie mixtă în cazul grupei de colorit B,

([3]) În apendicele la prezentul standard figurează o listă neexhaustivă a soiurilor, care cuprinde o clasificare în funcție de colorit și rugozitate.

([4]) Soiurile marcate cu «R» în apendicele la prezentul standard sunt exceptate de la dispozițiile referitoare la rugozitate.

([5]) În apendicele la prezentul standard figurează o listă neexhaustivă a soiurilor, care cuprinde o clasificare în funcție de colorit și rugozitate.

— 1/10 din suprafața totală de culoare ușor roșie, înroșită sau striată în cazul grupei de colorit C,

— fără cerință minimă referitoare la culoare în cazul grupei de colorit D.

Pulpa trebuie să fie perfect sănătoasă.

Totuși, pot fi permise următoarele defecte ușoare, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea și prezentarea în ambalaj a acestora:

— un ușor defect de formă,

— un ușor defect de dezvoltare,

— un ușor defect de colorit,

— urme de lovituri ușoare a căror suprafață totală nu depășește 1 cm^2, fără decolorare,

— ușoare defecte ale epidermei care nu pot depăși:

  — 2 cm lungime, în cazul defectelor cu formă alungită,

  — 1 cm^2 suprafață totală în cazul altor defecte, cu excepția rapănului (*Venturia inaequalis*), care, per total, nu trebuie să afecteze o suprafață mai mare de 0,25 cm^2,

— ușoară rugozitate ([6]), de exemplu:

  — pete maro care pot depăși puțin cavitatea pedunculului sau cavitatea pistilului, dar nu pot fi aspre și/sau

  — rugozitate reticulară subțire care nu depășește 1/5 din suprafața totală a fructului și care nu contrastează puternic cu coloritul general al fructului și/sau

  — rugozitate densă care nu depășește 1/20 din suprafața totală a fructului,

  — împreună, rugozitatea reticulară subțire și rugozitatea densă nu pot depăși maximum 1/5 din suprafața totală a fructului.

Pedunculul poate lipsi, cu condiția ca secțiunea să fie curată și epiderma adiacentă să nu fie deteriorată.

(iii) *Categoria II*

Această categorie cuprinde merele care nu se încadrează în categoriile superioare, dar îndeplinesc cerințele minime specificate mai sus.

Pulpa nu trebuie să prezinte defecte majore.

Pot fi permise următoarele defecte, cu condiția ca merele să își mențină caracteristicile esențiale de calitate, păstrare și prezentare:

— defecte de formă,

— defecte de dezvoltare,

— defecte de colorit,

— urme de lovituri ușoare a căror suprafață nu depășește 1,5 cm^2, coaja putând fi ușor decolorată,

— defecte ale epidermei care nu pot depăși:

  — 4 cm lungime, în cazul defectelor cu formă alungită,

  — 2,5 cm^2 suprafață totală în cazul altor defecte, cu excepția rapănului (*Venturia inaequalis*), care, per total, nu trebuie să afecteze o suprafață mai mare de 1 cm^2,

([6]) Soiurile marcate cu «R» în apendicele la prezentul standard sunt exceptate de la dispozițiile referitoare la rugozitate.

— ușoară rugozitate ([7]), de exemplu:

— pete maro care pot depăși cavitatea pedunculului sau cavitatea pistilului și pot fi ușor aspre și/sau

— rugozitate reticulară subțire care nu depășește 1/2 din suprafața totală a fructului și care nu contrastează puternic cu coloritul general al fructului; și/sau

— rugozitate densă care nu depășește 1/3 din suprafața totală a fructului;

— împreună, rugozitatea reticulară subțire și rugozitatea densă nu pot depăși maximum 1/2 din suprafața totală a fructului.

III. **DISPOZIȚII PRIVIND CALIBRAREA**

Calibrul este determinat fie de diametrul maxim al secțiunii ecuatoriale, fie de greutate.

Calibrul minim este de 60 mm, dacă se ține cont de diametru, sau de 90 g, dacă se ține cont de greutate. Se pot accepta fructe cu calibre mai mici, dacă nivelul Brix ([8]) al produselor este de minimum 10,5 °Brix, iar calibrul este de minimum 50 mm sau 70 g.

Pentru a se asigura uniformitatea calibrelor, diferențele de calibru dintre produsele din același ambalaj nu trebuie să depășească:

(a) în cazul fructelor calibrate în funcție de diametru:

— 5 mm pentru fructele din categoria «Extra» și pentru fructele din categoriile I și II ambalate în rânduri și în straturi suprapuse. Cu toate acestea, în cazul merelor din soiurile Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) și Horneburger, diferența de diametru poate fi de până la 10 mm; și

— 10 mm pentru fructele din categoria I prezentate în ambalajele de vânzare sau în vrac în ambalaj. Cu toate acestea, în cazul merelor din soiurile Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) și Horneburger, diferența de diametru poate fi de până la 20 mm;

(b) în cazul fructelor calibrate în funcție de greutate:

— pentru merele din categoria «Extra» și din categoriile I și II ambalate în rânduri și în straturi suprapuse:

Interval (în g)	Diferență de greutate (în g)
70-90	15 g
91-135	20 g
136-200	30 g
201-300	40 g
> 300	50 g

— pentru fructele din categoria I prezentate în ambalajele de vânzare sau în vrac în ambalaj:

Interval (în g)	Uniformitate (în g)
70-135	35
136-300	70
> 300	100

([7]) Soiurile marcate cu «R» în apendicele la prezentul standard sunt exceptate de la dispozițiile referitoare la rugozitate.

([8]) Calculat conform descrierii din orientările OCDE privind efectuarea de teste obiective, disponibilă la: http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications

Nu există nicio cerință privind uniformitatea calibrului în cazul fructelor din categoria II prezentate în ambalajele de vânzare sau în vrac în ambalaj.

Dispozițiile privind calibrarea nu se aplică soiurilor de mere miniaturale, marcate cu un «M» în apendicele la prezentul standard. Respectivele soiuri miniaturale trebuie să aibă un nivel Brix ([9]) de minimum 12 °.

IV. DISPOZIȚII PRIVIND TOLERANȚELE

În toate etapele comercializării, se admit toleranțe privind calitatea și calibrul în cadrul fiecărui lot pentru produsele care nu îndeplinesc cerințele categoriei indicate.

A. Toleranțe privind calitatea

(i) *Categoria «Extra»*

Se permite ca un total de 5 % din mere (ca număr sau greutate) să nu îndeplinească cerințele categoriei, dar să le îndeplinească pe cele ale categoriei I. În cadrul acestei toleranțe, maximum 0,5 % din total pot fi produse care îndeplinesc cerințele de calitate ale categoriei II.

(ii) *Categoria I*

Se permite ca un total de 10 % din mere (ca număr sau greutate) să nu îndeplinească cerințele categoriei, dar să le îndeplinească pe cele ale categoriei II. În cadrul acestei toleranțe, maximum 1 % din total pot fi produse care nu îndeplinesc nici cerințele de calitate ale categoriei II, nici cerințele minime, sau produse alterate.

(iii) *Categoria II*

Se permite ca un total de 10 % din mere (ca număr sau greutate) să nu îndeplinească nici cerințele categoriei, nici cerințele minime. În cadrul acestei toleranțe, proporția totală a produselor alterate poate fi de maximum 2 %.

B. Toleranțe privind calibrarea

Pentru toate categoriile: se permite ca un total de 10 % din mere (ca număr sau greutate) să nu îndeplinească cerințele privind calibrul. Această toleranță nu poate fi extinsă astfel încât să includă produsele cu un calibru de:

— 5 mm sau mai mult sub diametrul minim,

— 10 g sau mai mult sub greutatea minimă.

V. DISPOZIȚII PRIVIND PREZENTAREA

A. Uniformitatea

Fiecare ambalaj trebuie să aibă un conținut uniform și să nu cuprindă decât mere de aceeași origine, de același soi, de aceeași calitate, de același calibru (dacă se impune calibrarea) și cu același grad de coacere.

De asemenea, în cazul categoriei «Extra» se impune uniformitatea din punctul de vedere al coloritului.

Totuși, poate fi ambalat împreună într-un ambalaj de vânzare un amestec de mere din soiuri diferite, cu condiția să aibă o calitate uniformă și, în cazul fiecărui soi, aceeași origine. Uniformitatea în ceea ce privește calibrul nu este obligatorie.

Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

B. Ambalarea

Merele trebuie ambalate astfel încât să se asigure o protecție adecvată a produselor. În special, ambalajele de vânzare cu o greutate netă de peste 3 kg trebuie să fie suficient de rigide pentru a proteja produsele în mod adecvat.

([9]) Calculat conform descrierii din orientările OCDE privind efectuarea de teste obiective, disponibilă la: http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications

Materialele utilizate în interiorul ambalajului trebuie să fie curate și de calitate, astfel încât să nu cauzeze daune externe sau interne produselor. Utilizarea de materiale, în special hârtie sau etichete, care poartă specificații comerciale este permisă numai cu condiția ca înscrisul sau etichetarea să se realizeze cu cerneală sau clei netoxice.

Etichetele aplicate individual pe produse trebuie să poată fi dezlipite fără a lăsa urme vizibile de adeziv și fără a cauza defecte ale epidermei. Inscripționarea cu laser a unor informații pe fructe nu trebuie să ducă la defecte ale pulpei sau ale epidermei.

Ambalajele nu trebuie să conțină materii străine.

VI. **DISPOZIȚII PRIVIND MARCAREA**

Pe fiecare ambalaj ([10]) trebuie să figureze următoarele indicații, în litere grupate pe aceeași parte, marcarea fiind lizibilă, imposibil de șters și vizibilă din exterior.

A. **Identificare**

Numele și adresa fizică ale ambalatorului și/sau expeditorului (de exemplu strada/localitatea/regiunea/codul poștal și, dacă este diferită de țara de origine, țara).

Această mențiune poate fi înlocuită:

— în cazul tuturor ambalajelor, cu excepția preambalajelor, de codul reprezentând ambalatorul și/sau expeditorul, eliberat sau recunoscut de un organism oficial, indicat alături de mențiunea «Ambalator și/sau expeditor» (sau abrevieri echivalente). Codul este precedat de codul ISO 3166 (alfa) al țării/regiunii din țara care efectuează recunoașterea, dacă aceasta nu este țara de origine;

— doar în cazul preambalajelor, cu numele și adresa unui vânzător stabilit în Uniune, indicate alături de mențiunea «Ambalat pentru:» sau de o mențiune echivalentă. În acest caz, etichetarea trebuie, de asemenea, să conțină un cod care corespunde ambalatorului și/sau expeditorului. În legătură cu semnificația acestui cod, vânzătorul furnizează toate informațiile considerate necesare de organismul de control.

B. **Natura produselor**

— «Mere», în cazul în care conținutul nu este vizibil din exterior.

— Denumirea soiului. În cazul unui amestec de mere din soiuri diferite, denumirile respectivelor soiuri.

— Denumirea soiului poate fi înlocuită cu un sinonim. O denumire comercială ([11]) poate fi furnizată doar în plus față de soi sau de sinonimul acestuia.

— În cazul mutațiilor cu protecție a soiului, această denumire a soiului poate înlocui denumirea de bază a soiului. În cazul mutațiilor fără protecție a soiului, denumirea mutației poate fi indicată doar în plus față de denumirea soiului de bază.

— «Varietate miniaturală», după caz.

C. **Originea produselor**

Țara de origine ([12]) și, opțional, regiunea de producție sau denumirea zonei la nivel național, regional sau local.

În cazul unui amestec de soiuri diferite de mere de origini diferite, indicarea fiecăreia dintre țările de origine trebuie să figureze lângă denumirea soiului în cauză.

D. **Specificații comerciale**

— Categoria

— Calibrul sau, în cazul fructelor prezentate în rânduri și în straturi suprapuse, numărul de unități.

([10]) Aceste dispoziții referitoare la marcare nu se aplică ambalajelor de vânzare prezentate în ambalaje. Totuși, aceste dispoziții se aplică ambalajelor de vânzare prezentate separat.

([11]) O denumire comercială poate fi o marcă pentru care s-a solicitat ori obținut protecția sau orice altă denumire comercială.

([12]) Se indică numele complet sau cel utilizat în mod obișnuit.

În cazul în care identificarea este efectuată în funcție de calibru, acesta trebuie indicat:

(a) în cazul produselor care fac obiectul normelor privind uniformitatea, prin diametrul minim și cel maxim sau prin greutatea minimă și cea maximă;

(b) opțional, în cazul produselor care nu fac obiectul normelor privind uniformitatea, prin diametrul sau greutatea celui mai mic fruct din ambalaj, urmat(ă) de cuvintele «și peste» sau de o indicație echivalentă sau, după caz, de diametrul sau greutatea celui mai mare fruct din ambalaj.

E. **Marcajul de control oficial (opțional)**

Menționarea indicațiilor prevăzute la primul paragraf nu este necesară în cazul ambalajelor care conțin ambalaje de vânzare, clar vizibile din exterior, toate purtând indicațiile respective. Aceste ambalaje nu trebuie să poarte indicații care să inducă în eroare. Atunci când aceste ambalaje sunt paletizate, aceste indicații trebuie să figureze pe o fișă plasată vizibil pe cel puțin două dintre fețetele paletului.

Apendice

Lista neexhaustivă a soiurilor de mere

Fructele din soiurile care nu sunt incluse în listă trebuie clasificate în funcție de caracteristicile soiurilor respective.

Unele dintre soiurile enumerate în tabelul următor pot fi comercializate sub denumirile pentru care s-a solicitat sau s-a obținut protecția mărcii în una sau mai multe țări. Nu s-a dorit includerea unor astfel de mărci în primele trei coloane ale următorului tabel. Anumite mărci cunoscute sunt menționate în a patra coloană numai cu titlu informativ.

Legendă:

M = soi miniatural

R = soi cu rugozitate

V = sticlozitate

* = mutație fără protecție a soiului, dar legată de o marcă înregistrată/protejată; mutațiile care nu sunt marcate cu asterisc sunt soiuri protejate

Soiuri	Mutație	Sinonime	Mărci	Grupă de colorit	Specificații suplimentare
African Red			African Carmine ™	B	
Akane		Tohoku 3, Primerouge		B	
Alkmene		Early Windsor		C	
Alwa				B	
Amasya				B	
Ambrosia			Ambrosia ®	B	
Annurca				B	
Ariane			Les Naturianes ®	B	
Arlet		Swiss Gourmet		B	R
AW 106			Sapora ®	C	
Belgica				B	
Belle de Boskoop		Schone van Boskoop, Goudreinette		D	R
	Boskoop rouge	Red Boskoop, Roter Boskoop, Rode Boskoop		B	R
	Boskoop Valastrid			B	R

Berlepsch		Freiherr von Berlepsch		C	
	Berlepsch rouge	Red Berlepsch, Roter Berlepsch		B	
Bonita				A	
Braeburn				B	
	Hidala		Hillwell ®	A	
	Joburn		Aurora ™, Red Braeburn ™, Southern Rose ™	A	
	Lochbuie Red Braeburn			A	
	Mahana Red Braeburn		Redfield ®	A	
	Mariri Red		Eve ™, Aporo ®	A	
	Royal Braeburn			A	
Bramley's Seedling		Bramley, Triomphe de Kiel		D	
Cardinal				B	
Caudle			Cameo ®, Camela®	B	
	Cauflight		Cameo ®, Camela®	A	
CIV323			Isaaq ®	B	
CIVG198			Modi ®	A	
Civni			Rubens ®	B	
Collina				C	
Coop 38			Goldrush ®, Delisdor ®	D	R
Coop 39			Crimson Crisp ®	A	
Coop 43			Juliet ®	B	
Coromandel Red		Corodel		A	
Cortland				B	
Cox's Orange Pippin		Cox orange, Cox's O.P.		C	R

Cripps Pink			Pink Lady ®, Flavor Rose ®	C	
	Lady in Red		Pink Lady ®	B	
	Rosy Glow		Pink Lady ®	B	
	Ruby Pink			B	
Cripps Red			Sundowner ™, Joya ®	B	
Dalinbel			Antares ®	B	R
Dalitron			Altess ®	D	
Delblush			Tentation ®	D	
Delcorf			Delbarestivale ®	C	
	Celeste			B	
	Bruggers Festivale		Sissired ®	A	
	Dalili		Ambassy ®	A	
	Wonik*		Appache ®	A	
Delcoros			Autento ®	A	
Delgollune			Delbard Jubilé ®	B	
Delicious ordinaire		Ordinary Delicious		B	
Discovery				C	
Dykmanns Zoet				C	
Egremont Russet				D	R
Elise		De Roblos, Red Delight		A	
Elstar				C	
	Bel-El		Red Elswout ®	C	
	Daliest		Elista ®	C	
	Daliter		Elton ™	C	
	Elshof			C	
	Elstar Boerekamp		Excellent Star ®	C	
	Elstar Palm		Elstar PCP ®	C	
	Goedhof		Elnica ®	C	
	Red Elstar			C	
	RNA9842		Red Flame ®	C	
	Valstar			C	
	Vermuel		Elrosa ®	C	

Empire				A	
Fengapi			Tessa ®	B	
Fiesta		Red Pippin		C	
Fresco			Wellant ®	B	R
Fuji				B	V
	Aztec		Fuji Zhen ®	A	V
	Brak		Fuji Kiku ® 8	B	V
	FUCIV51		SAN-CIV ®	A	V
	Fuji Fubrax		Fuji Kiku ® Fubrax	B	V
	Fuji Supreme			A	V
	Fuji VW		King Fuji ®	A	V
	Heisei Fuji		Beni Shogun ®	A	V
	Raku-Raku			B	V
Gala				C	
	Alvina			A	
	ANABP 01		Bravo ™	A	
	Baigent		Brookfield ®	A	
	Bigigalaprim		Early Red Gala ®	A	
	Devil Gala			A	
	Fengal		Gala Venus	A	
	Gala Schnico		Schniga ®	A	
	Gala Schnico Red		Schniga ®	A	
	Galafresh		Breeze ®	A	
	Galaval			A	
	Galaxy		Selekta ®	B	
	Gilmac		Neon ®	A	
	Imperial Gala			B	
	Jugala			B	
	Mitchgla		Mondial Gala ®	B	
	Natali Gala			B	
	Regal Prince		Gala Must ®	B	
	Royal Beaut			A	
	Simmons		Buckeye ® Gala	A	
	Tenroy		Royal Gala ®	B	
	ZoukG1		Gala One®	A	

Galmac			Camelot ®	B	
Gloster				B	
Golden 972				D	
Golden Delicious		Golden		D	
	CG10 Yellow Delicious		Smothee ®	D	
	Golden Delicious Reinders		Reinders ®	D	
	Golden Parsi		Da Rosa ®	D	
	Leratess		Pink Gold ®	D	
	Quemoni		Rosagold ®	D	
Goldstar			Rezista Gold Granny ®	D	
Gradigold			Golden Supreme ™, Golden Extreme ™	D	
Gradiyel			Goldkiss ®	D	
Granny Smith				D	
	Dalivair		Challenger ®	D	
Gravensteiner		Gravenstein		D	
GS 66			Fräulein ®	B	
HC2-1			Easy pep's! Zingy ®	A	
Hokuto				C	
Holsteiner Cox		Holstein		C	R
Honeycrisp			Honeycrunch ®	C	
Horneburger				D	
Idared				B	
	Idaredest			B	
	Najdared			B	
Ingrid Marie				B	R
Inored			Story ®, LoliPop ®	A	
James Grieve				D	
Jonagold				C	
	Early Jonagold		Milenga ®	C	

	Dalyrian			C	
	Decosta			C	
	Jonagold Boerekamp		Early Queen ®	C	
	Jonagold Novajo	Veulemanns		C	
	Jonagored		Morren's Jonagored ®	C	
	Jonagored Supra		Morren's Jonagored ® Supra ®	C	
	Red Jonaprince		Wilton's ®, Red Prince ®	C	
	Rubinstar			C	
	Schneica	Jonica		C	
	Vivista			C	
Jonathan				B	
Karmijn de Sonnaville				C	R
Kizuri			Morgana ®	B	
Ladina				B	
La Flamboyante			Mairac ®	B	
Laxton's Superb				C	R
Ligol				B	
Lobo				B	
Lurefresh			Redlove ® Era ®	A	
Lureprec			Redlove ® Circe ®	A	
Luregust			Redlove ® Calypso ®	A	
Luresweet			Redlove ® Odysso ®	A	
Maigold				B	
Maribelle			Lola ®	B	
MC38			Crimson Snow ®	A	
McIntosh				B	
Melrose				C	

Milwa			Diwa ®, Junami ®	B	
Minneiska			SweeTango ®	B	
Moonglo				C	
Morgenduft		Imperatore		B	
Mountain Cove			Ginger Gold ™	D	
Mored			Joly Red ®	A	
Mutsu		Crispin		D	
Newton				C	
Nicogreen			Greenstar ®	D	
Nicoter			Kanzi ®	B	
Northern Spy				C	
Ohrin		Orin		D	
Paula Red				B	
Pinova			Corail ®	C	
	RoHo 3615		Evelina ®	B	
Piros				C	
Plumac			Koru ®	B	
Prem A153			Lemonade ®, Honeymoon ®	C	
Prem A17			Smitten ®	C	
Prem A280			Sweetie™	B	
Prem A96			Rockit ™	B	M
R201			Kissabel ® Rouge	A	
Rafzubin			Rubinette ®	C	
	Frubaur		Rubinette ® Rossina	A	
	Rafzubex		Rubinette ® Rosso	A	
Rajka			Rezista Romelike ®	B	
Regalyou			Candine ®	A	
Red Delicious		Rouge américaine		A	
	Campsur		Red Chief ®	A	
	Erovan		Early Red One ®	A	

	Evasni		Scarlet Spur ®	A	
	Stark Delicious			A	
	Starking			C	
	Starkrimson			A	
	Starkspur			A	
	Topred			A	
	Trumdor		Oregon Spur Delicious ®	A	
Reine des Reinettes		Gold Parmoné, Goldparmäne		C	V
Reinette grise du Canada		Graue Kanadarenette, Renetta Canada		D	R
RM1			Red Moon ®	A	
Rome Beauty		Belle de Rome, Rome, Rome Sport		B	
RS1			Red Moon ®	A	
Rubelit				A	
Rubin				C	
Rubinola				B	
Šampion		Shampion, Champion, Szampion		B	
	Reno 2			A	
	Šampion Arno	Szampion Arno		A	
Santana				B	
Sciearly			Pacific Beauty ™, NZ Beauty	A	
Scifresh			Jazz ™	B	
Sciglo			Southern Snap ™	A	
Scilate			Envy ®	B	
Sciray		GS48		A	
Scired			NZ Queen	A	R
Sciros			Pacific Rose ™, NZ Rose	A	
Senshu				C	

Shinano Gold			Yello ®	D	
Spartan				A	
SQ 159			Natyra ®, Magic Star ®	A	
Stayman				B	
Summerred				B	
Sunrise				A	
Sunset				D	R
Suntan				D	R
Sweet Caroline				C	
TCL3			Posy ®	A	
Topaz				B	
Tydeman's Early Worcester		Tydeman's Early		B	
Tsugaru				C	
UEB32642			Opal ®	D	
WA 2			Sunrise Magic ™	A	
WA 38			Cosmic Crisp ™	A	
Worcester Pearmain				B	
Xeleven			Swing ® natural more	A	
York				B	
Zari				B	
Zouk 16			Flanders Pink ®, Mariposa ®	B	
Zouk 31			Rubisgold ®	D	
Zouk 32			Coryphée ®	A	

PARTEA 2: STANDARD DE COMERCIALIZARE PENTRU CITRICE

I. DEFINIȚIA PRODUSULUI

Prezentul standard se aplică citricelor din soiurile cultivate (cultivarele) aparținând următoarelor specii destinate a fi livrate proaspete consumatorilor, citricele destinate prelucrării industriale fiind excluse:

— lămâi provenite din specia *Citrus limon* (L.) Burm. f. și din hibrizii acesteia,

— mandarine provenite din specia *Citrus reticulata* Blanco, inclusiv mandarine Satsuma (*Citrus unshiu* Marcow), clementine (*Citrus clementina* hort. ex Tanaka), mandarine obișnuite (*Citrus deliciosa* Ten.) și tangerine (*Citrus tangerina* Tanaka) provenite din aceste specii și din hibrizii acestora,

— portocale provenite din specia *Citrus sinensis* (L.) Osbeck și din hibrizii acesteia.

II. DISPOZIȚII PRIVIND CALITATEA

Scopul standardului este definirea cerințelor privind calitățile pe care trebuie să le prezinte citricele după condiționare și ambalare.

Totuși, în etapele ulterioare expedierii, produsele pot prezenta, în raport cu cerințele standardului:

— o ușoară lipsă de prospețime și turgescență,

— pentru produsele clasificate în alte categorii decât categoria «Extra», o ușoară alterare datorată dezvoltării și caracterului perisabil al acestora.

A. Cerințe minime

În toate categoriile, sub rezerva dispozițiilor speciale prevăzute pentru fiecare categorie și a toleranțelor admise, citricele trebuie să fie:

— întregi,

— fără urme de lovituri și/sau fără tăieturi ample cicatrizate,

— sănătoase; se exclud produsele afectate de putregai sau alterate astfel încât devin improprii pentru consum,

— curate, fără materii străine vizibile,

— fără dăunători,

— fără deteriorări cauzate de dăunători care afectează pulpa,

— fără semne de zbârcire și deshidratare,

— fără deteriorări cauzate de temperatură scăzută sau îngheț,

— fără umezeală externă anormală,

— fără miros și/sau gust străin.

Dezvoltarea și starea citricelor trebuie să le permită:

— să reziste la transport și la manipulare și

— să ajungă în stare satisfăcătoare la locul de destinație.

B. Cerințe de maturitate

Citricele trebuie să fi ajuns la un grad corespunzător de dezvoltare și maturitate, ținându-se cont de criteriile specifice soiului, perioadei de culegere și zonei de cultivare.

Maturitatea citricelor este definită de următorii parametri prevăzuți mai jos pentru fiecare specie:

— conținutul minim de suc,

— raportul minim zahăr/acid ([13]),

— coloritul.

Gradul de colorare trebuie să fie de așa natură încât, în urma dezvoltării lor normale, citricele să prezinte culoarea specifică soiului la punctul lor de destinație.

	Conținut minim de suc (%)	Raport minim zahăr/acid	Colorit
Lămâi	20		Trebuie să fie specific soiului. Fructele de culoare verde (dar nu verde închis) sunt admise cu condiția să îndeplinească cerințele minime cu privire la conținutul de suc.
Mandarine Satsuma, clementine, alte soiuri de mandarine și hibrizii acestora			
Mandarine Satsuma	33	6,5:1	Trebuie să fie specific soiului cel puțin pe o treime din suprafața fructului.
Clementine	40	7,0:1	
Alte soiuri de mandarine și hibrizii acestora	33	7,5:1 ([14])	
Portocale			
Portocale roșii	30	6,5:1	Trebuie să fie specific soiului. Totuși, sunt admise fructele cu un colorit verde deschis care nu depășește o cincime din suprafața totală a fructului, dacă îndeplinesc cerințele minime privind conținutul de suc. Sunt admise portocalele cu un colorit verde pe mai mult de o cincime din suprafața totală a fructului produse în zone unde se înregistrează temperaturi ridicate și o umiditate relativă ridicată în perioada de dezvoltare, cu condiția să îndeplinească cerințele minime privind conținutul de suc.
Portocale din grupa Navels	33	6,5:1	
Alte soiuri	35	6,5:1	
Mosambi, Sathgudi și Pacitan, cu peste o cincime din suprafață de culoare verde	33		
Alte soiuri cu peste o cincime din suprafață de culoare verde	45		

Citricele care îndeplinesc cerințele de maturitate pot fi «desverzite». Acest tratament este permis numai dacă celelalte caracteristici organoleptice naturale nu sunt modificate.

C. **Clasificare**

Citricele sunt clasificate în trei categorii, definite în cele ce urmează:

(i) *Categoria «Extra»*

Citricele din această categorie trebuie să fie de calitate superioară. Trebuie să fie caracteristice pentru soiul și/sau pentru tipul comercial respectiv.

([13]) Calculat conform descrierii din orientările OCDE privind efectuarea de teste obiective, disponibilă la: http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications

([14]) Pentru soiurile Mandora și Minneola, raportul minim zahăr/acid este de 6.0:1 până la sfârșitul anului de comercializare care începe la 1 ianuarie 2023.

Citricele nu trebuie să prezinte defecte, cu excepția unor foarte ușoare defecte superficiale, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea și prezentarea în ambalaj a acestora.

(ii) *Categoria I*

Citricele din această categorie trebuie să fie de bună calitate. Trebuie să fie caracteristice pentru soiul și/sau pentru tipul comercial respectiv.

Totuși, pot fi permise următoarele defecte ușoare, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea și prezentarea în ambalaj a acestora:

— un ușor defect de formă,

— ușoare defecte de colorit, inclusiv o ușoară arsură solară,

— ușoare defecte progresive ale cojii, cu condiția ca acestea să nu afecteze pulpa,

— ușoare defecte ale cojii care apar în procesul de formare a fructului, cum ar fi râia argintie, rugozitățile sau alterările provocate de dăunători,

— ușoare defecte cicatrizate generate de cauze mecanice precum grindina, frecarea, manipularea,

— desprindere ușoară și parțială a cojii (sau a stratului exterior) în cazul tuturor fructelor din grupul mandarinelor.

(iii) *Categoria II*

Această categorie cuprinde citricele care nu se încadrează în categoriile superioare, dar îndeplinesc cerințele minime specificate mai sus.

Pot fi permise următoarele defecte, cu condiția ca citricele să își păstreze caracteristicile esențiale de calitate, păstrare și prezentare:

— defecte de formă,

— defecte de colorit, inclusiv arsură solară,

— defecte progresive ale cojii, cu condiția ca acestea să nu afecteze pulpa,

— defecte ale cojii care apar în procesul de formare a fructului, cum ar fi râia argintie, rugozitățile sau alterările provocate de dăunători,

— defecte cicatrizate generate de cauze mecanice precum grindina, frecarea, manipularea,

— alterări superficiale cicatrizate ale cojii,

— coajă aspră,

— desprindere ușoară și parțială a cojii (sau a stratului exterior) în cazul portocalelor și o desprindere parțială a cojii (sau a stratului exterior) în cazul tuturor fructelor din grupul mandarinelor.

III. **DISPOZIȚII PRIVIND CALIBRAREA**

Calibrul este determinat fie de diametrul maxim al secțiunii ecuatoriale a fructului, fie prin numărare.

A. **Calibrul minim**

Se aplică următoarele calibre minime:

Fructe	Diametru (în mm)
Lămâi	45
Mandarine Satsuma, alte soiuri de mandarine și hibrizii acestora	45
Clementine	35
Portocale	53

B. **Uniformitatea**

Citricele pot fi sortate în funcție de calibru prin aplicarea uneia dintre următoarele opțiuni:

(a) Pentru a se asigura uniformitatea calibrelor, diferențele de calibru dintre produsele din același ambalaj nu trebuie să depășească:

— 10 mm, dacă diametrul celui mai mic fruct (indicat pe ambalaj) este mai mic de 60 mm;

— 15 mm, dacă diametrul celui mai mic fruct (indicat pe ambalaj) este de 60 mm sau mai mare, dar mai mic de 80 mm;

— 20 mm, dacă diametrul celui mai mic fruct (indicat pe ambalaj) este de 80 mm sau mai mare, dar mai mic de 110 mm;

— nu există nicio limită privind diferența de diametru în cazul fructelor cu diametrul de 110 mm sau mai mare.

(b) Dacă se aplică coduri de calibru, trebuie respectate codurile și intervalele din tabelele următoare:

	Codul calibrului	Diametru (în mm)
Lămâi		
	0	79-90
	1	72-83
	2	68-78
	3	63-72
	4	58-67
	5	53-62
	6	48-57
	7	45-52
Mandarine Satsuma, clementine și alte soiuri de mandarine și hibrizii acestora		
	1-XXX	78 și mai mult
	1-XX	67-78
	1 sau 1-X	63-74
	2	58-69
	3	54-64
	4	50-60
	5	46-56
	6 ([15])	43-52
	7	41-48
	8	39-46
	9	37-44
	10	35-42
Portocale		
	0	92-110
	1	87-100

([15]) Calibrele mai mici de 45 mm se referă doar la clementine.

	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

Uniformitatea calibrelor se obține cu ajutorul scalelor cu calibre menționate, cu excepția cazului în care se aplică următoarea mențiune:

În cazul fructelor în vrac în recipiente și al fructelor în ambalaje de vânzare cu o greutate netă maximă de 5 kg, diferența maximă nu trebuie să depășească intervalul obținut prin gruparea a trei calibre consecutive din scala cu calibre.

(c) În cazul fructelor calibrate în funcție de număr, diferența de calibru trebuie să respecte dispozițiile de la litera (a).

IV. **DISPOZIȚII PRIVIND TOLERANȚELE**

În toate etapele comercializării, se admit toleranțe privind calitatea și calibrul în cadrul fiecărui lot pentru produsele care nu îndeplinesc cerințele categoriei indicate.

A. **Toleranțe privind calitatea**

(i) *Categoria «Extra»*

Se permite ca un total de 5 % din citrice (ca număr sau greutate) să nu îndeplinească cerințele categoriei, dar să le îndeplinească pe cele ale categoriei I. În cadrul acestei toleranțe, maximum 0,5 % din total pot fi produse care îndeplinesc cerințele categoriei II de calitate.

(ii) *Categoria I*

Se permite ca un total de 10 % din citrice (ca număr sau greutate) să nu îndeplinească cerințele categoriei, dar să le îndeplinească pe cele ale categoriei II. În cadrul acestei toleranțe, maximum 1 % din total pot fi produse care nu îndeplinesc nici cerințele de calitate ale categoriei II, nici cerințele minime, sau produse alterate.

(iii) *Categoria II*

Se permite ca un total de 10 % din citrice (ca număr sau greutate) să nu îndeplinească nici cerințele categoriei, nici cerințele minime. În cadrul acestei toleranțe, proporția totală a produselor alterate poate fi de maximum 2 %.

B. **Toleranțe privind calibrarea**

Pentru toate categoriile: se permite ca un total de 10 % din citrice (ca număr sau greutate) să corespundă calibrului imediat inferior și/sau superior celui menționat (sau celor menționate, în cazul combinării a trei calibre) pe ambalaje.

În orice caz, toleranța de 10 % se aplică numai fructelor care nu sunt mai mici decât următoarele calibre minime:

Fructe	Diametru (în mm)
Lămâi	43
Mandarine Satsuma, alte soiuri de mandarine și hibrizii acestora	43
Clementine	34
Portocale	50

V. DISPOZIȚII PRIVIND PREZENTAREA

A. Uniformitatea

Fiecare ambalaj trebuie să aibă un conținut uniform și să nu cuprindă decât citrice de aceeași origine, de același soi sau de același tip comercial, de aceeași calitate și de același calibru și, atât cât se poate aprecia, cu același grad de coacere și dezvoltare.

În plus, în cazul categoriei «Extra», se impune uniformitatea din punctul de vedere al coloritului.

Totuși, poate fi ambalat împreună într-un ambalaj de vânzare un amestec de citrice din specii diferite, cu condiția să aibă o calitate uniformă și, în cazul fiecărei specii, același soi sau același tip comercial și aceeași origine. Uniformitatea în ceea ce privește calibrul nu este obligatorie.

Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

B. Ambalarea

Citricele trebuie ambalate astfel încât să se asigure o protecție adecvată a produselor.

Materialele utilizate în interiorul ambalajului trebuie să fie curate și de calitate, astfel încât să nu cauzeze daune externe sau interne produselor. Utilizarea de materiale, în special hârtie sau etichete, care poartă specificații comerciale este permisă numai cu condiția ca înscrisul sau etichetarea să se realizeze cu cerneală sau clei netoxice.

Etichetele aplicate individual pe produse trebuie să poată fi dezlipite fără a lăsa urme vizibile de adeziv și fără a cauza defecte ale cojii. Inscripționarea cu laser a unor informații pe fructe nu trebuie să ducă la defecte ale pulpei sau ale cojii.

În cazul în care fructele sunt împachetate, trebuie utilizată hârtie subțire, uscată, nouă și fără miros ([16]).

Este interzisă utilizarea oricărei substanțe care tinde să modifice caracteristicile naturale ale citricelor, în special gustul sau mirosul ([17]).

Ambalajele nu trebuie să conțină materii străine. Totuși, este permisă prezentarea spre vânzare a fructelor de care este atașată câte o rămurică scurtă (nu din lemn), cu câteva frunze verzi.

VI. DISPOZIȚII PRIVIND MARCAREA

Pe fiecare ambalaj ([18]) trebuie să figureze următoarele indicații, în litere grupate pe aceeași parte, marcarea fiind lizibilă, imposibil de șters și vizibilă din exterior.

A. Identificare

Numele și adresa fizică ale ambalatorului și/sau expeditorului (de exemplu strada/localitatea/regiunea/codul poștal și, dacă este diferită de țara de origine, țara)

([16]) Utilizarea agenților de conservare sau a oricărei alte substanțe chimice care poate lăsa un miros străin pe coaja fructului este permisă dacă este compatibilă cu dispozițiile aplicabile ale Uniunii Europene.

([17]) Utilizarea agenților de conservare sau a oricărei alte substanțe chimice care poate lăsa un miros străin pe coaja fructului este permisă dacă este compatibilă cu dispozițiile aplicabile ale Uniunii Europene.

([18]) Aceste dispoziții referitoare la marcare nu se aplică ambalajelor de vânzare prezentate în ambalaje. Totuși, aceste dispoziții se aplică ambalajelor de vânzare prezentate separat.

Această mențiune poate fi înlocuită:

— în cazul tuturor ambalajelor, cu excepția preambalajelor, de codul reprezentând ambalatorul și/sau expeditorul, eliberat sau recunoscut de un organism oficial, indicat alături de mențiunea «Ambalator și/sau expeditor» (sau abrevieri echivalente). Codul este precedat de codul ISO 3166 (alfa) al țării/regiunii din țara care efectuează recunoașterea, dacă aceasta nu este țara de origine;

— doar în cazul preambalajelor, cu numele și adresa unui vânzător stabilit în Uniune, indicate alături de mențiunea «Ambalat pentru:» sau de o mențiune echivalentă. În acest caz, etichetarea trebuie, de asemenea, să conțină un cod care corespunde ambalatorului și/sau expeditorului. În legătură cu semnificația acestui cod, vânzătorul furnizează toate informațiile considerate necesare de organismul de control.

B. **Natura produselor**

— «Lămâi», «Mandarine» sau «Portocale» dacă produsul nu este vizibil din exterior.

— «Amestec de citrice» sau o denumire echivalentă și denumirile comune ale diferitelor specii, în cazul unui amestec de citrice din specii diferite.

— Pentru portocale, denumirea soiului și/sau respectivul grup de soiuri în cazul «Navels» și «Valencias».

— Pentru «Mandarine Satsuma» și «Clementine», trebuie indicată denumirea comună a speciei, denumirea soiului fiind opțională.

— Pentru alte mandarine și hibrizii acestora, trebuie indicată denumirea soiului.

— Pentru lămâi: denumirea soiului este opțională.

— -«Cu sâmburi» în cazul clementinelor cu peste 10 sâmburi.

— «Fără sâmburi» (opțional, citricele fără sâmburi pot conține, ocazional, sâmburi).

C. **Originea produselor**

— Țara de origine ([19]) și, opțional, regiunea de producție sau denumirea zonei la nivel național, regional sau local.

— În cazul unui amestec de citrice din specii diferite și de origini diferite, indicarea fiecăreia dintre țările de origine trebuie să figureze lângă denumirea speciei în cauză.

D. **Specificații comerciale**

— Categoria.

— Calibrul exprimat:

  — prin calibrul minim și cel maxim (în mm) sau

  — prin codul calibrului sau codurile calibrelor, urmate, opțional, de un calibru minim și maxim sau

  — prin număr.

— După caz, indicarea agentului de conservare sau a altor substanțe chimice utilizate în etapa de după recoltare.

E. **Marcajul de control oficial (opțional)**

Menționarea indicațiilor prevăzute la primul paragraf nu este necesară în cazul ambalajelor care conțin ambalaje de vânzare, clar vizibile din exterior, toate purtând indicațiile respective. Aceste ambalaje nu trebuie să poarte indicații care să inducă în eroare. Atunci când aceste ambalaje sunt paletizate, aceste indicații trebuie să figureze pe o fișă plasată vizibil pe cel puțin două dintre fețetele paletului.

([19]) Se indică numele complet sau cel utilizat în mod obișnuit.

PARTEA 3: STANDARD DE COMERCIALIZARE PENTRU FRUCTELE KIWI

I. DEFINIȚIA PRODUSULUI

Prezentul standard reglementează fructele kiwi (cunoscute și sub denumirea de *Actinidia* sau kiwi) din soiurile (cultivarele) provenite din *Actinidia chinensis* Planch. și *Actinidia deliciosa* (A. Chev., C.F. Liang și A.R. Ferguson) destinate a fi livrate proaspete consumatorilor, fructele kiwi destinate prelucrării industriale fiind excluse.

II. DISPOZIȚII PRIVIND CALITATEA

Scopul standardului este definirea cerințelor privind calitățile pe care trebuie să le prezinte fructele kiwi după condiționare și ambalare.

Totuși, în etapele ulterioare expedierii, produsele pot prezenta, în raport cu cerințele standardului:

— o ușoară lipsă de prospețime și turgescență,

— pentru produsele clasificate în alte categorii decât categoria «Extra», o ușoară alterare datorată dezvoltării și caracterului perisabil al acestora.

A. Cerințe minime

În toate categoriile, sub rezerva dispozițiilor speciale prevăzute pentru fiecare categorie și a toleranțelor admise, fructele kiwi trebuie să fie:

— întregi (dar fără peduncul),

— sănătoase; se exclud produsele afectate de putregai sau alterate astfel încât devin improprii pentru consum,

— curate, fără materii străine vizibile,

— fără dăunători,

— fără deteriorări cauzate de dăunători care afectează pulpa,

— potrivit de tari; nici moi, nici zbârcite, nici îmbibate cu apă,

— bine formate, fructele duble sau multiple fiind excluse,

— fără umezeală externă anormală,

— fără miros și/sau gust străin.

Dezvoltarea și starea fructelor kiwi trebuie să le permită:

— să reziste la transport și la manipulare și

— să ajungă în stare satisfăcătoare la locul de destinație.

B. Cerințe minime de maturitate

Fructele kiwi trebuie să fie suficient de dezvoltate și să prezinte un grad satisfăcător de coacere.

Pentru a îndeplini această cerință, la momentul ambalării fructele trebuie să fi ajuns la un grad de coacere de cel puțin 6,2 °Brix ([20]) sau să fi dobândit un conținut mediu de substanță uscată de 15 %, ceea ce le-ar permite să ajungă la 9,5 °Brix [21] la intrarea în lanțul de distribuție.

C. Clasificare

Fructele kiwi sunt clasificate în trei categorii, definite în cele ce urmează.

(i) *Categoria «Extra»*

Fructele kiwi din această categorie trebuie să fie de calitate superioară. Trebuie să fie caracteristice pentru soiul respectiv.

Trebuie să fie tari, iar pulpa trebuie să fie perfect sănătoasă.

([20]) Calculat conform descrierii din orientările OCDE privind efectuarea de teste obiective, disponibilă la: http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications

Fructele kiwi nu trebuie să prezinte defecte, cu excepția unor foarte ușoare defecte superficiale, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea și prezentarea în ambalaj a acestora.

Raportul diametru minim/diametru maxim al fructului măsurat în secțiunea ecuatorială trebuie să fie de minimum 0,8.

(ii) *Categoria I*

Fructele kiwi din această categorie trebuie să fie de bună calitate. Trebuie să fie caracteristice pentru soiul respectiv.

Trebuie să fie tari, iar pulpa trebuie să fie perfect sănătoasă.

Totuși, pot fi permise următoarele defecte ușoare, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea și prezentarea în ambalaj a acestora:

— un ușor defect de formă (dar fără umflături sau malformații),

— ușoare defecte de colorit,

— ușoare defecte ale epidermei, cu condiția ca suprafața totală afectată să nu depășească 1 cm^2,

— o mică «marcă Hayward» sub forma unor linii longitudinale și fără proeminențe.

Raportul diametru minim/diametru maxim al fructului măsurat în secțiunea ecuatorială trebuie să fie de minimum 0,7.

(iii) *Categoria II*

Această categorie cuprinde fructele kiwi care nu se încadrează în categoriile superioare, dar îndeplinesc cerințele minime specificate mai sus.

Fructele trebuie să fie destul de tari, iar pulpa trebuie să nu prezinte defecte grave.

Pot fi permise următoarele defecte, cu condiția ca fructele kiwi să își păstreze caracteristicile esențiale de calitate, păstrare și prezentare:

— defecte de formă,

— defecte de colorit,

— defecte ale epidermei, cum ar fi mici tăieturi cicatrizate sau țesut cicatrizat/zgâriat, cu condiția ca suprafața totală afectată să nu depășească 2 cm^2;

— mai multe «mărci Hayward» mai pronunțate și cu o ușoară protuberanță;

— urme de lovituri ușoare.

III. **DISPOZIȚII PRIVIND CALIBRAREA**

Calibrul este determinat în funcție de greutatea fructului.

Greutatea minimă este de 90 g pentru categoria «Extra», 70 g pentru categoria I și 65 g pentru categoria II.

Pentru a se asigura uniformitatea calibrelor, diferențele de calibru dintre produsele din același ambalaj nu trebuie să depășească:

— 10 g în cazul fructelor cu o greutate de până la 85 g,

— 15 g în cazul fructelor cu o greutate între 85 g și 120 g,

— 20 g pentru fructele cu o greutate între 120 și 150 g,

— 40 g în cazul fructelor cu o greutate de 150 g sau mai mare.

IV. **DISPOZIȚII PRIVIND TOLERANȚELE**

În toate etapele comercializării, se admit toleranțe privind calitatea și calibrul în cadrul fiecărui lot pentru produsele care nu îndeplinesc cerințele categoriei indicate.

A. **Toleranțe privind calitatea**

(i) *Categoria «Extra»*

Se permite ca un total de 5 % din fructele kiwi (ca număr sau greutate) să nu îndeplinească cerințele categoriei, dar să le îndeplinească pe cele ale categoriei I. În cadrul acestei toleranțe, maximum 0,5 % din total pot fi produse care îndeplinesc cerințele de calitate ale categoriei II.

(ii) *Categoria I*

Se permite ca un total de 10 % din fructele kiwi (ca număr sau greutate) să nu îndeplinească cerințele categoriei, dar să le îndeplinească pe cele ale categoriei II. În cadrul acestei toleranțe, maximum 1 % din total pot fi produse care nu îndeplinesc nici cerințele de calitate ale categoriei II, nici cerințele minime, sau produse alterate.

(iii) *Categoria II*

Se permite ca un total de 10 % din fructele kiwi (ca număr sau greutate) să nu îndeplinească nici cerințele categoriei, nici cerințele minime. În cadrul acestei toleranțe, proporția totală a produselor alterate poate fi de maximum 2 %.

B. **Toleranțe privind calibrarea**

Pentru toate categoriile: se permite ca un total de 10 % din fructele kiwi (ca număr sau greutate) să nu îndeplinească cerințele privind calibrul.

Totuși, fructele kiwi nu trebuie să cântărească mai puțin de 85 g în cazul categoriei «Extra», 67 g în cazul categoriei I și 62 g în cazul categoriei II.

V. **DISPOZIȚII PRIVIND PREZENTAREA**

A. **Uniformitatea**

Fiecare ambalaj trebuie să aibă un conținut uniform și să nu cuprindă decât fructe kiwi de aceeași origine, de același soi, de aceeași calitate și de același calibru.

Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

B. **Ambalarea**

Fructele kiwi trebuie ambalate astfel încât să se asigure o protecție adecvată a produselor.

Materialele utilizate în interiorul ambalajului trebuie să fie curate și de calitate, astfel încât să nu cauzeze daune externe sau interne produselor. Utilizarea de materiale, în special hârtie sau etichete, care poartă specificații comerciale este permisă numai cu condiția ca înscrisul sau etichetarea să se realizeze cu cerneală sau clei netoxice.

Etichetele aplicate individual pe produse trebuie să poată fi dezlipite fără a lăsa urme vizibile de adeziv și fără a cauza defecte ale epidermei. Inscripționarea cu laser a unor informații pe fructe nu trebuie să ducă la defecte ale pulpei sau ale epidermei.

Ambalajele nu trebuie să conțină materii străine.

VI. **DISPOZIȚII PRIVIND MARCAREA**

Pe fiecare ambalaj ([21]) trebuie să figureze următoarele indicații, în litere grupate pe aceeași parte, marcarea fiind lizibilă, imposibil de șters și vizibilă din exterior.

A. **Identificare**

Numele și adresa fizică ale ambalatorului și/sau expeditorului (de exemplu strada/localitatea/regiunea/codul poștal și, dacă este diferită de țara de origine, țara).

([21]) Aceste dispoziții referitoare la marcare nu se aplică ambalajelor de vânzare prezentate în ambalaje. Totuși, aceste dispoziții se aplică ambalajelor de vânzare prezentate separat.

Această mențiune poate fi înlocuită:

— în cazul tuturor ambalajelor, cu excepția preambalajelor, de codul reprezentând ambalatorul și/sau expeditorul, eliberat sau recunoscut de un organism oficial, indicat alături de mențiunea «Ambalator și/sau expeditor» (sau abrevieri echivalente). Codul este precedat de codul ISO 3166 (alfa) al țării/regiunii din țara care efectuează recunoașterea, dacă aceasta nu este țara de origine;

— doar în cazul preambalajelor, cu numele și adresa unui vânzător stabilit în Uniune, indicate alături de mențiunea «Ambalat pentru:» sau de o mențiune echivalentă. În acest caz, etichetarea trebuie, de asemenea, să conțină un cod care corespunde ambalatorului și/sau expeditorului. În legătură cu semnificația acestui cod, vânzătorul furnizează toate informațiile considerate necesare de organismul de control.

B. **Natura produselor**

— «Fructe kiwi» și/sau «Actinidia», în cazul în care conținutul nu este vizibil din exterior.

— Denumirea soiului (opțional).

— Culoarea pulpei sau o indicație echivalentă, în cazul în care culoarea pulpei nu este verde.

C. **Originea produselor**

Țara de origine ([22]) și, opțional, regiunea de producție sau denumirea zonei la nivel național, regional sau local.

D. **Specificații comerciale**

— Categoria.

— Calibrul, exprimat prin greutatea minimă și maximă a fructelor.

— Numărul de fructe (opțional).

E. **Marcajul de control oficial (opțional)**

Menționarea indicațiilor prevăzute la primul paragraf nu este necesară în cazul ambalajelor care conțin ambalaje de vânzare, clar vizibile din exterior, toate purtând indicațiile respective. Aceste ambalaje nu trebuie să poarte indicații care să inducă în eroare. Atunci când aceste ambalaje sunt paletizate, aceste indicații trebuie să figureze pe o fișă plasată vizibil pe cel puțin două dintre fețetele paletului.

PARTEA 4:STANDARD DE COMERCIALIZARE PENTRU SALATĂ, CICOARE CREAȚĂ ȘI CICOARE DE GRĂDINĂ CU FRUNZE ÎNTREGI

I. **DEFINIȚIA PRODUSULUI**

Prezentul standard se aplică:

— salatei din soiurile (cultivarele) provenite din:

  — *Lactuca sativa* var. *capitata* L. (salată cu căpățână, inclusiv salata tip «crisphead» și «Iceberg»),

  — *Lactuca sativa* var. *longifolia* Lam. (salată romană),

  — *Lactuca sativa var. crispa* L. (salata pentru frunze),

  — încrucișărilor acestor soiuri și

— cicorii crețe din soiurile (cultivarele) provenite din *Cichorium endivia* var. *crispum* Lam. și

— cicorii de grădină cu frunze întregi din soiurile (cultivarele) provenite din *Cichorium endivia* var. *latifolium* Lam.

destinate a fi livrate proaspete consumatorilor.

Prezentul standard nu se aplică produselor destinate prelucrării industriale, produselor prezentate ca frunze individuale, salatei cu rădăcini sau salatei în ghivece.

([22]) Se indică numele complet sau cel utilizat în mod obișnuit.

II. **DISPOZIȚII PRIVIND CALITATEA**

Scopul standardului este definirea cerințelor privind calitățile pe care trebuie să le prezinte produsele după condiționare și ambalare.

Totuși, în etapele ulterioare expedierii, produsele pot prezenta, în raport cu cerințele standardului:

— o ușoară lipsă de prospețime și turgescență,

— o ușoară alterare, din cauza dezvoltării și a caracterului perisabil al acestora.

A. **Cerințe minime**

În toate categoriile, sub rezerva dispozițiilor speciale prevăzute pentru fiecare categorie și a toleranțelor admise, produsele trebuie să fie:

— întregi,

— sănătoase; se exclud produsele afectate de putregai sau alterate astfel încât devin improprii pentru consum,

— curate și curățate, adică fără pământ sau alt mediu de creștere și fără materii străine vizibile,

— proaspete ca aspect,

— fără dăunători,

— fără deteriorări cauzate de dăunători,

— turgescente,

— fără semințe,

— fără umezeală externă anormală,

— fără miros și/sau gust străin.

În cazul salatei, este permisă o decolorare roșiatică, provocată de o temperatură scăzută în timpul creșterii, cu condiția să nu modifice foarte mult aspectul acesteia.

Rădăcinile trebuie tăiate aproape de baza frunzelor exterioare, iar tăietura trebuie să fie dreaptă.

Produsele trebuie să aibă o dezvoltare normală. Dezvoltarea și starea produselor trebuie să le permită:

— să reziste la transport și la manipulare și

— să ajungă în stare satisfăcătoare la locul de destinație.

B. **Clasificare**

Produsele sunt clasificate în două categorii, definite în cele ce urmează:

(i) *Categoria I*

Produsele din această categorie trebuie să fie de bună calitate. Trebuie să fie caracteristice pentru soiul și/sau pentru tipul comercial respectiv.

De asemenea, produsele trebuie să fie:

— bine formate,

— ferme, ținând seama de metodele de cultivare și de tipul de produs,

— fără daune sau deteriorări care scad caracterul comestibil,

— fără daune din cauza înghețului.

Salata cu căpățână trebuie să aibă un singur miez bine format. Totuși, în cazul salatei cu căpățână cultivate sub protecție, miezul poate fi mic.

Salata romană trebuie să aibă miez, care poate fi mic.

În cazul cicorii creț și în cel al cicorii de grădină cu frunze întregi, miezul trebuie să fie de culoare galbenă.

(ii) *Categoria II*

Această categorie cuprinde produsele care nu se încadrează în categoria I, dar îndeplinesc cerințele minime specificate mai sus.

Produsele trebuie să fie:

— suficient de bine formate,

— fără daune și deteriorări care pot scădea în mod semnificativ caracterul comestibil.

Pot fi permise următoarele defecte, cu condiția ca produsele să își păstreze caracteristicile esențiale de calitate, păstrare și prezentare:

— decolorare ușoară,

— ușoare deteriorări cauzate de dăunători.

Salata cu căpățână trebuie să aibă miez, care poate fi mic. Totuși, în cazul salatei cu căpățână cultivate sub protecție, este permisă absența miezului.

Salata romană poate să nu aibă miez.

III. **DISPOZIȚII PRIVIND CALIBRAREA**

Calibrul este determinat de greutatea unei unități.

Pentru a se asigura uniformitatea calibrelor, diferențele de calibru dintre produsele din același ambalaj nu trebuie să depășească:

(a) Salată

— 40 g în cazul în care cea mai ușoară unitate cântărește sub 150 g,

— 100 g în cazul în care cea mai ușoară unitate cântărește între 150 g și 300 g,

— 150 g în cazul în care cea mai ușoară unitate cântărește între 300 g și 450 g;

— 300 g în cazul în care cea mai ușoară unitate cântărește peste 450 g.

(b) Cicoarea creață și cicoarea de grădină cu frunze întregi

— 300 g.

IV. **DISPOZIȚII PRIVIND TOLERANȚELE**

În toate etapele comercializării, se admit toleranțe privind calitatea și calibrul în cadrul fiecărui lot pentru produsele care nu îndeplinesc cerințele categoriei indicate.

A. **Toleranțe privind calitatea**

(i) *Categoria I*

Se permite ca un total de 10 % din produse (ca număr) să nu îndeplinească cerințele categoriei, dar să le îndeplinească pe cele ale categoriei II. În cadrul acestei toleranțe, maximum 1 % din total pot fi produse care nu îndeplinesc nici cerințele de calitate ale categoriei II, nici cerințele minime, sau produse alterate.

(ii) *Categoria II*

Se permite ca un total de 10 % din produse (ca număr) să nu îndeplinească nici cerințele categoriei, nici cerințele minime. În cadrul acestei toleranțe, proporția totală a produselor alterate poate fi de maximum 2 %.

B. **Toleranțe privind calibrarea**

Pentru toate categoriile: se permite ca un total de 10 % din produse (ca număr) să nu îndeplinească cerințele privind calibrul.

V. DISPOZIȚII PRIVIND PREZENTAREA

A. Uniformitatea

Fiecare ambalaj trebuie să aibă un conținut uniform și să nu cuprindă decât produse de aceeași origine, de același soi sau tip comercial, de aceeași calitate și de același calibru.

Totuși, poate fi ambalat împreună într-un ambalaj un amestec de salate și/sau cicori din soiuri diferite, cu condiția să aibă o calitate uniformă și, în cazul fiecărui soi, al fiecărui tip comercial și/sau al fiecărei culori, aceeași origine. Uniformitatea în ceea ce privește calibrul nu este obligatorie.

Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

B. Ambalarea

Produsele trebuie ambalate astfel încât să fie protejate corespunzător. Trebuie ambalate în mod rezonabil, având în vedere dimensiunea și tipul ambalajului, fără spații goale și fără strivire.

Materialele utilizate în interiorul ambalajului trebuie să fie curate și de calitate, astfel încât să nu cauzeze daune externe sau interne produselor. Utilizarea de materiale, în special hârtie sau etichete, care poartă specificații comerciale este permisă numai cu condiția ca înscrisul sau etichetarea să se realizeze cu cerneală sau clei netoxice.

Ambalajele nu trebuie să conțină materii străine.

VI. DISPOZIȚII PRIVIND MARCAREA

Pe fiecare ambalaj ([23]) trebuie să figureze următoarele indicații, în litere grupate pe aceeași parte, marcarea fiind lizibilă, imposibil de șters și vizibilă din exterior.

A. Identificare

Numele și adresa fizică ale ambalatorului și/sau expeditorului (de exemplu strada/localitatea/regiunea/codul poștal și, dacă este diferită de țara de origine, țara).

Această mențiune poate fi înlocuită:

— în cazul tuturor ambalajelor, cu excepția preambalajelor, de codul reprezentând ambalatorul și/sau expeditorul, eliberat sau recunoscut de un organism oficial, indicat alături de mențiunea «Ambalator și/sau expeditor» (sau abrevieri echivalente). Codul este precedat de codul ISO 3166 (alfa) al țării/regiunii din țara care efectuează recunoașterea, dacă aceasta nu este țara de origine;

— doar în cazul preambalajelor, cu numele și adresa unui vânzător stabilit în Uniune, indicate alături de mențiunea «Ambalat pentru:» sau de o mențiune echivalentă. În acest caz, etichetarea trebuie, de asemenea, să conțină un cod care corespunde ambalatorului și/sau expeditorului. În legătură cu semnificația acestui cod, vânzătorul furnizează toate informațiile considerate necesare de organismul de control.

B. Natura produselor

— «Salată», «salată tip „Butterhead”», «Batavia», «salată „crisphead” („Iceberg”)», «salată romană», «salată pentru frunze» (sau, de exemplu și dacă este cazul, «Frunză de stejar», «Lollo bionda», «Lollo rossa»), «cicoare creață» sau «cicoare de grădină cu frunze întregi» sau alte denumiri echivalente în cazul în care conținutul nu este vizibil din exterior.

— «Cultivată sub protecție» sau o denumire echivalentă, după caz.

— Denumirea soiului (opțional).

— «Amestec de salate/cicori» sau o denumire echivalentă, în cazul unui amestec de salate și/sau cicori de soiuri, tipuri comerciale și/sau culori diferite. Dacă produsele nu sunt vizibile din exterior, trebuie indicate soiurile, tipurile comerciale și/sau culorile prezente în ambalaj, precum și cantitatea în cazul fiecăreia dintre acestea.

([23]) Aceste dispoziții referitoare la marcare nu se aplică ambalajelor de vânzare prezentate în ambalaje. Totuși, aceste dispoziții se aplică ambalajelor de vânzare prezentate separat.

C. **Originea produselor**

— Țara de origine ([24]) și, opțional, regiunea de producție sau denumirea zonei la nivel național, regional sau local.

— În cazul unui amestec de diferite salate și/sau cicori de soiuri, tipuri comerciale și/sau culori diferite care au origini diferite, indicarea fiecăreia dintre țările de origine trebuie să figureze lângă denumirea soiului, tipul comercial și/sau culoarea în cauză.

D. **Specificații comerciale**

— Categoria

— Calibrul, exprimat în greutate minimă pe unitate sau în număr de unități.

E. **Marcajul de control oficial (opțional)**

Menționarea indicațiilor prevăzute la primul paragraf nu este necesară în cazul ambalajelor care conțin ambalaje de vânzare, clar vizibile din exterior, toate purtând indicațiile respective. Aceste ambalaje nu trebuie să poarte indicații care să inducă în eroare. Atunci când aceste ambalaje sunt paletizate, aceste indicații trebuie să figureze pe o fișă plasată vizibil pe cel puțin două dintre fețetele paletului.

PARTEA 5: STANDARD DE COMERCIALIZARE PENTRU PIERSICI ȘI NECTARINE

I. **DEFINIȚIA PRODUSULUI**

Prezentul standard se aplică piersicilor și nectarinelor din soiurile (cultivarele) provenite din *Prunus persica* Sieb. și Zucc. destinate a fi livrate proaspete consumatorilor, piersicile și nectarinele destinate prelucrării industriale fiind excluse.

II. **DISPOZIȚII PRIVIND CALITATEA**

Scopul standardului este definirea cerințelor privind calitățile pe care trebuie să le prezinte piersicile și nectarinele după condiționare și ambalare.

Totuși, în etapele ulterioare expedierii, produsele pot prezenta, în raport cu cerințele standardului:

— o ușoară lipsă de prospețime și turgescență,

— pentru produsele clasificate în alte categorii decât categoria «Extra», o ușoară alterare datorată dezvoltării și caracterului perisabil al acestora.

A. **Cerințe minime**

În toate categoriile, sub rezerva dispozițiilor speciale prevăzute pentru fiecare categorie și a toleranțelor admise, piersicile și nectarinele trebuie să fie:

— întregi,

— sănătoase; se exclud produsele afectate de putregai sau alterate astfel încât devin improprii pentru consum,

— curate, fără materii străine vizibile,

— fără dăunători,

— fără deteriorări cauzate de dăunători care afectează pulpa,

— fără fructe despicate în cavitatea pedunculului,

— fără umezeală externă anormală,

— fără miros și/sau gust străin.

Dezvoltarea și starea piersicilor și nectarinelor trebuie să le permită:

— să reziste la transport și la manipulare și

— să ajungă în stare satisfăcătoare la locul de destinație.

([24]) Se indică numele complet sau cel utilizat în mod obișnuit.

B. **Cerințe de maturitate**

Fructele trebuie să fie suficient de dezvoltate și să prezinte un grad satisfăcător de coacere. Indexul refractometric al pulpei trebuie să fie de minimum 8 °Brix ([25]).

C. **Clasificare**

Piersicile și nectarinele sunt clasificate în trei categorii, definite în cele ce urmează:

(i) *Categoria «Extra»*

Piersicile și nectarinele din această categorie trebuie să fie de calitate superioară. Trebuie să fie caracteristice pentru soiul respectiv.

Pulpa trebuie să fie perfect sănătoasă.

Piersicile și nectarinele nu trebuie să prezinte defecte, cu excepția unor foarte ușoare defecte superficiale, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea și prezentarea în ambalaj a acestora.

(ii) *Categoria I*

Piersicile și nectarinele din această categorie trebuie să fie de bună calitate. Trebuie să fie caracteristice pentru soiul respectiv. Pulpa trebuie să fie perfect sănătoasă.

Totuși, pot fi permise următoarele defecte ușoare, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea și prezentarea în ambalaj a acestora:

— un ușor defect de formă,

— un ușor defect de dezvoltare,

— ușoare defecte de colorit,

— ușoare urme provocate de presiune a căror suprafață totală nu depășește 1 cm^2,

— ușoare defecte ale epidermei care nu pot depăși:

  — 1,5 cm lungime, în cazul defectelor cu formă alungită;

  — 1 cm^2 suprafață totală în cazul altor defecte.

(iii) *Categoria II*

Această categorie cuprinde piersicile și nectarinele care nu se încadrează în categoriile superioare, dar îndeplinesc cerințele minime specificate mai sus.

Pulpa nu trebuie să prezinte defecte majore.

Pot fi permise următoarele defecte, cu condiția ca piersicile și nectarinele să își mențină caracteristicile esențiale de calitate, păstrare și prezentare:

— defecte de formă,

— defecte de dezvoltare, inclusiv sâmburi despicați, cu condiția ca fructele să fie închise, iar pulpa să fie sănătoasă,

— defecte de colorit,

— urme de lovituri, a căror suprafață totală nu depășește 2 cm^2, epiderma putând fi ușor decolorată,

— defecte ale epidermei care nu pot depăși:

  — 2,5 cm lungime, în cazul defectelor cu formă alungită;

  — 2 cm^2 suprafață totală în cazul altor defecte.

([25]) Calculat conform descrierii din orientările OCDE privind efectuarea de teste obiective, disponibilă la: http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications

III. **DISPOZIȚII PRIVIND CALIBRAREA**

Calibrul este determinat fie de diametrul maxim al secțiunii ecuatoriale, fie de greutate, fie prin numărare.

Calibrul minim este de:

— 56 mm sau 85 g în cazul categoriei „Extra”;

— 51 mm sau 65 g în cazul categoriilor I și II.

Totuși, fructele cu calibre mai mici de 56 mm sau 85 g nu se comercializează în perioada 1 iulie-31 octombrie (în emisfera nordică) și în perioada 1 ianuarie-30 aprilie (în emisfera sudică).

În cazul categoriei II, următoarele dispoziții sunt opționale.

Pentru a se asigura uniformitatea calibrelor, diferențele de calibru dintre produsele din același ambalaj nu trebuie să depășească:

(a) În cazul fructelor calibrate în funcție de diametru:

— 5 mm în cazul fructelor cu diametrul sub 70 mm,

— 10 mm în cazul fructelor cu diametrul de minimum 70 mm.

(b) În cazul fructelor calibrate în funcție de greutate:

— 30 g în cazul fructelor cu greutatea sub 180 g,

— 80 g în cazul fructelor cu greutatea de minimum 180 g.

(c) În cazul fructelor calibrate în funcție de număr, diferența de calibru trebuie să respecte dispozițiile de la litera (a) sau (b).

În cazul aplicării codurilor de calibrare, trebuie respectate cele din tabelul de mai jos.

	cod	diametru			greutate	
		de la (mm)	la (mm)		de la (g)	la (g)
1	D	51	56		65	85
2	C	56	61	sau	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. **DISPOZIȚII PRIVIND TOLERANȚELE**

În toate etapele comercializării, se admit toleranțe privind calitatea și calibrul în cadrul fiecărui lot în cazul produselor care nu îndeplinesc cerințele categoriei indicate.

A. **Toleranțe privind calitatea**

(i) *Categoria «Extra»*

Se permite ca un total de 5 % din piersici sau nectarine (ca număr sau greutate) să nu îndeplinească cerințele categoriei, dar să le îndeplinească pe cele ale categoriei I. În cadrul acestei toleranțe, maximum 0,5 % din total pot fi produse care îndeplinesc cerințele de calitate ale categoriei II.

(ii) *Categoria I*

Se permite ca un total de 10 % din piersici sau nectarine (ca număr sau greutate) să nu îndeplinească cerințele categoriei, dar să le îndeplinească pe cele ale categoriei II. În cadrul acestei toleranțe, maximum 1 % din total pot fi produse care nu îndeplinesc nici cerințele de calitate ale categoriei II, nici cerințele minime, sau produse alterate.

(iii) *Categoria II*

Se permite ca un total de 10 % din piersici sau nectarine (ca număr sau greutate) să nu îndeplinească nici cerințele categoriei, nici cerințele minime. În cadrul acestei toleranțe, proporția totală a produselor alterate poate fi de maximum 2 %.

B. **Toleranțe privind calibrarea**

Pentru toate categoriile (dacă se impune calibrarea): se permite ca un total de 10 % din piersici sau nectarine (ca număr sau greutate) să nu îndeplinească cerințele privind calibrul.

V. DISPOZIȚII PRIVIND PREZENTAREA

A. Uniformitatea

Fiecare ambalaj trebuie să aibă un conținut uniform și să nu cuprindă decât piersici sau nectarine de aceeași origine, de același soi, de aceeași calitate, cu același grad de coacere și de același calibru (dacă se impune calibrarea), iar în cazul categoriei «Extra» conținutul trebuie să fie, de asemenea, uniform din punctul de vedere al coloritului.

Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

B. Ambalarea

Piersicile sau nectarinele trebuie ambalate astfel încât să se asigure o protecție adecvată a produselor.

Materialele utilizate în interiorul ambalajului trebuie să fie curate și de calitate, astfel încât să nu cauzeze daune externe sau interne produselor. Utilizarea de materiale, în special hârtie sau etichete, care poartă specificații comerciale este permisă numai cu condiția ca înscrisul sau etichetarea să se realizeze cu cerneală sau clei netoxice.

Etichetele aplicate individual pe produse trebuie să poată fi dezlipite fără a lăsa urme vizibile de adeziv și fără a cauza defecte ale epidermei. Inscripționarea cu laser a unor informații pe fructe nu trebuie să ducă la defecte ale pulpei sau ale epidermei.

Ambalajele nu trebuie să conțină materii străine.

VI. DISPOZIȚII PRIVIND MARCAREA

Pe fiecare ambalaj ([26]) trebuie să figureze următoarele indicații, în litere grupate pe aceeași parte, marcarea fiind lizibilă, imposibil de șters și vizibilă din exterior.

A. Identificare

Numele și adresa fizică ale ambalatorului și/sau expeditorului (de exemplu strada/localitatea/regiunea/codul poștal și, dacă este diferită de țara de origine, țara).

Această mențiune poate fi înlocuită:

— în cazul tuturor ambalajelor, cu excepția preambalajelor, de codul reprezentând ambalatorul și/sau expeditorul, eliberat sau recunoscut de un organism oficial, indicat alături de mențiunea «Ambalator și/sau expeditor» (sau abrevieri echivalente). Codul este precedat de codul ISO 3166 (alfa) al țării/regiunii din țara care efectuează recunoașterea, dacă aceasta nu este țara de origine;

— doar în cazul preambalajelor, cu numele și adresa unui vânzător stabilit în Uniune, indicate alături de mențiunea «Ambalat pentru:» sau de o mențiune echivalentă. În acest caz, etichetarea trebuie, de asemenea, să conțină un cod care corespunde ambalatorului și/sau expeditorului. În legătură cu semnificația acestui cod, vânzătorul furnizează toate informațiile considerate necesare de organismul de control.

([26]) Aceste dispoziții referitoare la marcare nu se aplică ambalajelor de vânzare prezentate în ambalaje. Totuși, aceste dispoziții se aplică ambalajelor de vânzare prezentate separat.

B. **Natura produselor**

— «Piersici» sau «Nectarine», în cazul în care conținutul nu este vizibil din exterior.

— Culoarea pulpei.

— Denumirea soiului (opțional).

C. **Originea produselor**

Țara de origine ([27]) și, opțional, regiunea de producție sau denumirea zonei la nivel național, regional sau local.

D. **Specificații comerciale**

— Categoria.

— Calibrul (dacă se impune calibrarea), exprimat prin diametrul minim și cel maxim (în mm), prin greutatea minimă și cea maximă (în g) sau prin codul calibrului.

— Numărul de unități (opțional).

E. **Marcajul de control oficial (opțional)**

Menționarea indicațiilor prevăzute la primul paragraf nu este necesară în cazul ambalajelor care conțin ambalaje de vânzare, clar vizibile din exterior, toate purtând indicațiile respective. Aceste ambalaje nu trebuie să poarte indicații care să inducă în eroare. Atunci când aceste ambalaje sunt paletizate, aceste indicații trebuie să figureze pe o fișă plasată vizibil pe cel puțin două dintre fețetele paletului.

PARTEA 6: STANDARD DE COMERCIALIZARE PENTRU PERE

I. **DEFINIȚIA PRODUSULUI**

Prezentul standard se aplică perelor din soiurile (cultivarele) provenite din *Pyrus communis* L. destinate a fi livrate proaspete consumatorilor, perele destinate prelucrării industriale fiind excluse.

II. **DISPOZIȚII PRIVIND CALITATEA**

Scopul standardului este definirea cerințelor privind calitățile pe care trebuie să le prezinte perele după condiționare și ambalare.

Totuși, în etapele ulterioare expedierii, produsele pot prezenta, în raport cu cerințele standardului:

— o ușoară lipsă de prospețime și turgescență,

— pentru produsele clasificate în alte categorii decât categoria «Extra», o ușoară alterare datorată dezvoltării și caracterului perisabil al acestora.

A. **Cerințe minime**

În toate categoriile, sub rezerva dispozițiilor speciale prevăzute pentru fiecare categorie și a toleranțelor admise, perele trebuie să fie:

— întregi,

— sănătoase; se exclud produsele afectate de putregai sau alterate astfel încât devin improprii pentru consum,

— curate, fără materii străine vizibile,

— fără dăunători,

— fără deteriorări cauzate de dăunători care afectează pulpa,

— fără umezeală externă anormală,

— fără miros și/sau gust străin.

Dezvoltarea și starea perelor trebuie să le permită:

— să reziste la transport și la manipulare și

— să ajungă în stare satisfăcătoare la locul de destinație.

([27]) Se indică numele complet sau cel utilizat în mod obișnuit.

B. **Cerințe de maturitate**

Dezvoltarea perelor și stadiul lor de maturitate trebuie să le permită continuarea procesului de coacere și atingerea gradului de coacere necesar în raport cu caracteristicile soiului.

C. **Clasificare**

Perele sunt clasificate în trei categorii, definite în cele ce urmează:

(i) *Categoria «Extra»*

Perele din această categorie trebuie să fie de calitate superioară. Trebuie să fie caracteristice pentru soiul respectiv ([28]).

Pulpa trebuie să fie perfect sănătoasă, iar epiderma trebuie să fie lipsită de rugozitate aspră.

Perele nu trebuie să prezinte defecte, cu excepția unor foarte ușoare defecte superficiale, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al fructelor, calitatea, păstrarea și prezentarea în ambalaj a acestora.

Pedunculul trebuie să fie intact.

Perele nu trebuie să fie pietroase.

(ii) *Categoria I*

Perele din această categorie trebuie să fie de bună calitate. Trebuie să fie caracteristice pentru soiul respectiv ([29]).

Pulpa trebuie să fie perfect sănătoasă.

Totuși, pot fi permise următoarele defecte ușoare, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea și prezentarea în ambalaj a acestora:

— un ușor defect de formă,

— un ușor defect de dezvoltare,

— ușoare defecte de colorit,

— foarte ușoară rugozitate aspră,

— ușoare defecte ale epidermei care nu pot depăși:

  — 2 cm lungime, în cazul defectelor cu formă alungită,

  — 1 cm^2 suprafață totală în cazul altor defecte, cu excepția rapănului (*Venturia pirina* și *V. inaequalis*), care, per total, nu trebuie să afecteze o suprafață mai mare de 0,25 cm^2.

— urme de lovituri ușoare a căror suprafață nu depășește 1 cm^2.

Pedunculul poate fi ușor deteriorat.

Perele nu trebuie să fie pietroase.

(iii) *Categoria II*

Această categorie cuprinde perele care nu se încadrează în categoriile superioare, dar îndeplinesc cerințele minime specificate mai sus.

Pulpa nu trebuie să prezinte defecte majore.

Pot fi permise următoarele defecte, cu condiția ca perele să își mențină caracteristicile esențiale de calitate, păstrare și prezentare:

— defecte de formă,

— defecte de dezvoltare,

— defecte de colorit,

— ușoară rugozitate aspră,

([28]) În apendicele la prezentul standard figurează o listă neexhaustivă a soiurilor cu fructe mari și a soiurilor de pere de vară.
([29]) În apendicele la prezentul standard figurează o listă neexhaustivă a soiurilor cu fructe mari și a soiurilor de pere de vară.

— defecte ale epidermei care nu pot depăși:

— 4 cm lungime, în cazul defectelor cu formă alungită;

— 2,5 cm^2 suprafață totală în cazul altor defecte, cu excepția rapănului (*Venturia pirina* și *V. inaequalis*), care, per total, nu trebuie să afecteze o suprafață mai mare de 1 cm^2,

— urme de lovituri ușoare a căror suprafață nu depășește 2 cm^2.

III. **DISPOZIȚII PRIVIND CALIBRAREA**

Calibrul este determinat fie de diametrul maxim al secțiunii ecuatoriale, fie de greutate.

Calibrul minim este de:

(a) În cazul fructelor calibrate în funcție de diametru:

	«Extra»	Categoria I	Categoria II
Soiuri cu fructe mari	60 mm	55 mm	55 mm
Alte soiuri	55 mm	50 mm	45 mm

(b) În cazul fructelor calibrate în funcție de greutate:

	«Extra»	Categoria I	Categoria II
Soiuri cu fructe mari	130 g	110 g	110 g
Alte soiuri	110 g	100 g	75 g

Perele de vară incluse în apendicele la prezentul standard nu trebuie să respecte cerința privind calibrul minim.

Pentru a se asigura uniformitatea calibrelor, diferențele de calibru dintre produsele din același ambalaj nu trebuie să depășească:

(a) În cazul fructelor calibrate în funcție de diametru:

— 5 mm pentru fructele din categoria «Extra» și pentru fructele din categoriile I și II ambalate în rânduri și în straturi suprapuse;

— 10 mm pentru fructele din categoria I prezentate în ambalajele de vânzare sau în vrac în ambalaj.

(b) În cazul fructelor calibrate în funcție de greutate:

— pentru fructele din categoria «Extra» și cele din categoriile I și II ambalate în rânduri și în straturi suprapuse:

Interval (în g)	Diferență de greutate (în g)
75-100	15
100-200	35
200-250	50
> 250	80

— pentru fructele din categoria I prezentate în ambalajele de vânzare sau în vrac în ambalaj:

Interval (în g)	Diferență de greutate (în g)
100-200	50
> 200	100

Nu există nicio limită referitoare la uniformitatea calibrului în cazul fructelor din categoria II prezentate în ambalajele de vânzare sau în vrac în ambalaj.

IV. DISPOZIȚII PRIVIND TOLERANȚELE

În toate etapele comercializării, se admit toleranțe privind calitatea și calibrul în cadrul fiecărui lot pentru produsele care nu îndeplinesc cerințele categoriei indicate.

A. Toleranțe privind calitatea

(i) *Categoria «Extra»*

Se permite ca un total de 5 % din pere (ca număr sau greutate) să nu îndeplinească cerințele categoriei, dar să le îndeplinească pe cele ale categoriei I. În cadrul acestei toleranțe, maximum 0,5 % din total pot fi produse care îndeplinesc cerințele de calitate ale categoriei II.

(ii) *Categoria I*

Se permite ca un total de 10 % din pere (ca număr sau greutate) să nu îndeplinească cerințele categoriei, dar să le îndeplinească pe cele ale categoriei II. În cadrul acestei toleranțe, maximum 1 % din total pot fi produse care nu îndeplinesc nici cerințele de calitate ale categoriei II, nici cerințele minime, sau produse alterate.

(iii) *Categoria II*

Se permite ca un total de 10 % din pere (ca număr sau greutate) să nu îndeplinească nici cerințele categoriei, nici cerințele minime. În cadrul acestei toleranțe, proporția totală a produselor alterate poate fi de maximum 2 %.

B. Toleranțe privind calibrarea

Pentru toate categoriile: se permite ca un total de 10 % din pere (ca număr sau greutate) să nu îndeplinească cerințele privind calibrul. Această toleranță nu poate fi extinsă astfel încât să includă produsele cu un calibru de:

— 5 mm sau mai mult sub diametrul minim,

— 10 g sau mai mult sub greutatea minimă.

V. DISPOZIȚII PRIVIND PREZENTAREA

A. Uniformitatea

Fiecare ambalaj trebuie să aibă un conținut uniform și să nu cuprindă decât pere de aceeași origine, de același soi, de aceeași calitate, de același calibru (dacă se impune calibrarea) și cu același grad de coacere.

De asemenea, în cazul categoriei «Extra» se impune uniformitatea din punctul de vedere al coloritului.

Totuși, poate fi ambalat împreună într-un ambalaj de vânzare un amestec de pere din soiuri diferite, cu condiția să aibă o calitate uniformă și, în cazul fiecărui soi, aceeași origine. Uniformitatea în ceea ce privește calibrul nu este obligatorie.

Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

B. Ambalarea

Perele trebuie ambalate astfel încât să se asigure o protecție adecvată a produselor.

Materialele utilizate în interiorul ambalajului trebuie să fie curate și de calitate, astfel încât să nu cauzeze daune externe sau interne produselor. Utilizarea de materiale, în special hârtie sau etichete, care poartă specificații comerciale este permisă numai cu condiția ca înscrisul sau etichetarea să se realizeze cu cerneală sau clei netoxice.

Etichetele aplicate individual pe produse trebuie să poată fi dezlipite fără a lăsa urme vizibile de adeziv și fără a cauza defecte ale epidermei. Inscripționarea cu laser a unor informații pe fructe nu trebuie să ducă la defecte ale pulpei sau ale epidermei.

Ambalajele nu trebuie să conțină materii străine.

VI. DISPOZIȚII PRIVIND MARCAREA

Pe fiecare ambalaj ([30]) trebuie să figureze următoarele indicații, în litere grupate pe aceeași parte, marcarea fiind lizibilă, imposibil de șters și vizibilă din exterior.

A. Identificare

Numele și adresa fizică ale ambalatorului și/sau expeditorului (de exemplu strada/localitatea/regiunea/codul poștal și, dacă este diferită de țara de origine, țara).

Această mențiune poate fi înlocuită:

— în cazul tuturor ambalajelor, cu excepția preambalajelor, de codul reprezentând ambalatorul și/sau expeditorul, eliberat sau recunoscut de un organism oficial, indicat alături de mențiunea «Ambalator și/sau expeditor» (sau abrevieri echivalente). Codul este precedat de codul ISO 3166 (alfa) al țării/regiunii din țara care efectuează recunoașterea, dacă aceasta nu este țara de origine;

— doar în cazul preambalajelor, cu numele și adresa unui vânzător stabilit în Uniune, indicate alături de mențiunea «Ambalat pentru:» sau de o mențiune echivalentă. În acest caz, etichetarea trebuie, de asemenea, să conțină un cod care corespunde ambalatorului și/sau expeditorului. În legătură cu semnificația acestui cod, vânzătorul furnizează toate informațiile considerate necesare de organismul de control.

B. Natura produselor

— «Pere», în cazul în care conținutul ambalajului nu este vizibil din exterior.

— Denumirea soiului. În cazul unui amestec de pere din soiuri diferite, denumirile respectivelor soiuri.

Denumirea soiului poate fi înlocuită cu un sinonim. O denumire comercială ([31]) poate fi furnizată doar în plus față de soi sau de sinonimul acestuia.

C. Originea produselor

Țara de origine ([32]) și, opțional, regiunea de producție sau denumirea zonei la nivel național, regional sau local.

În cazul unui amestec de soiuri diferite de pere de origini diferite, indicarea fiecăreia dintre țările de origine trebuie să figureze lângă denumirea soiului în cauză.

D. Specificații comerciale

— Categoria.

— Calibrul sau, în cazul fructelor prezentate în rânduri și în straturi suprapuse, numărul de unități.

În cazul în care identificarea este efectuată în funcție de calibru, acesta trebuie indicat:

(a) în cazul produselor care fac obiectul normelor privind uniformitatea, prin diametrul minim și cel maxim sau prin greutatea minimă și cea maximă;

(b) opțional, în cazul produselor care nu fac obiectul normelor privind uniformitatea, prin diametrul sau greutatea celui mai mic fruct din ambalaj, urmat(ă) de cuvintele «și peste» sau de o indicație echivalentă sau, după caz, prin diametrul sau greutatea celui mai mare fruct din ambalaj.

E. Marcajul de control oficial (opțional)

Menționarea indicațiilor prevăzute la primul paragraf nu este necesară în cazul ambalajelor care conțin ambalaje de vânzare, clar vizibile din exterior, toate purtând indicațiile respective. Aceste ambalaje nu trebuie să poarte indicații care să inducă în eroare. Atunci când aceste ambalaje sunt paletizate, aceste indicații trebuie să figureze pe o fișă plasată vizibil pe cel puțin două dintre fețetele paletului.

([30]) Aceste dispoziții referitoare la marcare nu se aplică ambalajelor de vânzare prezentate în ambalaje. Totuși, aceste dispoziții se aplică ambalajelor de vânzare prezentate separat.

([31]) O denumire comercială poate fi o marcă pentru care s-a solicitat ori obținut protecția sau orice altă denumire comercială.

([32]) Se indică numele complet sau cel utilizat în mod obișnuit.

Apendice

Lista neexhaustivă a soiurilor cu fructe mari și a soiurilor de pere de vară

Soiurile cu fructe mici și alte soiuri care nu sunt menționate în tabel pot fi comercializate, cu condiția respectării cerințelor privind calibrul prevăzute pentru alte soiuri și descrise în secțiunea III din standard.

Unele dintre soiurile enumerate în tabelul următor pot fi comercializate sub denumirile pentru care s-a solicitat sau s-a obținut protecția mărcii în una sau mai multe țări. Nu s-a dorit includerea unor astfel de mărci în primele două coloane din tabel. Anumite mărci cunoscute sunt menționate în a treia coloană numai cu titlu informativ.

Legendă:

L = Soiuri cu fructe mari

SP = Pere de vară, pentru care nu este prevăzut niciun calibru minim.

Soi	Sinonime	Mărci comerciale/Denumiri comerciale	Calibru
Abbé Fétel	Abate Fetel		L
Abugo o Siete en Boca			SP
Akça			SP
Alka			L
Alsa			L
Alexandrine Douillard			L
Amfora			L
Angelys		Angys ®	L
Bambinella			SP
Bay 6474		Alessia ®	L
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
Bon Rouge		Victoria Blush	L
Cape Rose		Cheeky ®	L
Carusella			SP
Castell	Castell de Verano		SP
Celina		QTee ®	L

Soi	Sinonime	Mărci comerciale/Denumiri comerciale	Calibru
Cepuna		Migo ®	L
CH201		Fred ®	L
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
Deveci			L
Dita			L
D. Joaquina	Doyenné de Juillet		SP
Doyenné d'hiver	Winterdechant		L
Doyenné du Comice	Comice, Vereinsdechant		L
Dpp1		Flare ™, Cape Fire ®	L
Erika			L
Etrusca			SP
Falstaff			L
Flamingo			L
Forelle		Vermont Beauty	L
Général Leclerc		Amber Grace ™	L
Gentile			SP
Golden Russet Bosc			L
Gräfin Gepa		Saxonia ®, Early Desire ®	L
Grand Champion			L
H2-169		Ambrosia ®	L
Harovin Sundown		Cold Snap ®	L
Harrow Delight			L
Jeanne d'Arc			L
Joséphine			L
Kieffer			L
Klapa Mīlule			L

Soi	Sinonime	Mărci comerciale/Denumiri comerciale	Calibru
Leonardeta	Mosqueruela, Margallon, Colorada de Alcanadre, Leonarda de Magallon		SP
Lombacad		Cascade ®	L
Moscatella			SP
Mramornaja			L
Mustafabey			SP
Nojabrskaja	Novemberbirne	Xenia ®, Novembra ®	L
Packham's Triumph	Williams d'Automne		L
Passe Crassane	Passa Crassana		L
PE2UNIBO		Early Giulia ®	L
PE3UNIBO		Debby Green ®	L
Perita de San Juan			SP
Pérola			SP
Pitmaston	Williams Duchesse		L
Précoce de Trévoux	Trévoux		SP
Président Drouard			L
Rode Doyenne van Doorn		Sweet Sensation ®, Sweet Dored ®	L
Rosemarie		Sempre	L
Santa Maria	Santa Maria Morettini		L
Spadoncina	Agua de Verano, Agua de Agosto		SP
Suvenirs			L
Taylors Gold			L
Thimo		Saxonia ®, Queens Forelle ™	L
Triomphe de Vienne			L
Uta		Dazzling Gold ®	L
Vasarine Sviestine			L
Williams Bon Chrétien	Bon Chrétien, Bartlett, Williams, Summer Bartlett		L

PARTEA 7: STANDARD DE COMERCIALIZARE PENTRU CĂPȘUNI

I. DEFINIȚIA PRODUSULUI

Prezentul standard se aplică în cazul căpșunilor din soiurile (cultivarele) provenite din genul *Fragaria* L. destinate a fi livrate proaspete consumatorilor, căpșunile destinate prelucrării industriale fiind excluse.

II. DISPOZIȚII PRIVIND CALITATEA

Scopul standardului este definirea cerințelor privind calitățile pe care trebuie să le prezinte căpșunile după condiționare și ambalare.

Totuși, în etapele ulterioare expedierii, produsele pot prezenta, în raport cu cerințele standardului:

— o ușoară lipsă de prospețime și turgescență,

— pentru produsele clasificate în alte categorii decât categoria «Extra», o ușoară alterare datorată dezvoltării și caracterului perisabil al acestora.

A. Cerințe minime

În toate categoriile, sub rezerva dispozițiilor speciale prevăzute pentru fiecare categorie și a toleranțelor admise, căpșunile trebuie să fie:

— întregi, nedeteriorate,

— sănătoase; se exclud produsele afectate de putregai sau alterate astfel încât devin improprii pentru consum,

— curate, fără materii străine vizibile,

— cu un aspect proaspăt, dar nespălate,

— fără dăunători,

— fără deteriorări cauzate de dăunători,

— cu caliciu (cu excepția fragilor); caliciul și, atunci când este prezent, pedunculul trebuie să fie proaspete și verzi,

— fără umezeală externă anormală,

— fără miros și/sau gust străin.

Căpșunile trebuie să fie suficient de dezvoltate și să prezinte un grad satisfăcător de coacere. Dezvoltarea și starea căpșunilor trebuie să le permită:

— să reziste la transport și la manipulare și

— să ajungă în stare satisfăcătoare la locul de destinație.

B. Clasificare

Căpșunile sunt încadrate în trei categorii, definite după cum urmează:

(i) *Categoria «Extra»*

Căpșunile din această categorie trebuie să fie de calitate superioară. Trebuie să fie caracteristice pentru soiul respectiv.

Trebuie:

— să aibă un aspect lucios, ținând seama de caracteristicile soiului,

— să fie lipsite de urme de pământ.

Căpșunile nu trebuie să prezinte defecte, cu excepția unor foarte ușoare defecte superficiale, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea și prezentarea în ambalaj a acestora.

(ii) *Categoria I*

Căpșunile din această categorie trebuie să fie de bună calitate. Trebuie să fie caracteristice pentru soiul respectiv.

Totuși, pot fi permise următoarele defecte ușoare, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea și prezentarea în ambalaj a acestora:

— un ușor defect de formă,

— prezența unei mici zone albe care nu depășește a zecea parte din suprafața totală a fructului,

— ușoare urme superficiale de presare.

Căpșunile trebuie să fie lipsite de urme de pământ.

(iii) *Categoria II*

Această categorie cuprinde căpșunile care nu se încadrează în categoriile superioare, dar îndeplinesc cerințele minime specificate mai sus.

Pot fi permise următoarele defecte, cu condiția ca fructele să își mențină caracteristicile esențiale de calitate, păstrare și prezentare:

— defecte de formă,

— o zonă albă a cărei suprafață nu trebuie să depășească a cincea parte din suprafața totală a fructului,

— ușoare urme uscate de lovituri, care nu sunt susceptibile să se răspândească,

— urme ușoare de pământ.

III. **DISPOZIȚII PRIVIND CALIBRAREA**

Calibrul este determinat de diametrul maxim al secțiunii ecuatoriale.

Calibrul minim este de:

— 25 mm în cazul categoriei „Extra”,

— 18 mm în cazul categoriilor I și II.

Nu există un calibru minim în cazul fragilor.

IV. **DISPOZIȚII PRIVIND TOLERANȚELE**

În toate etapele comercializării, se admit toleranțe privind calitatea și calibrul în cadrul fiecărui lot pentru produsele care nu îndeplinesc cerințele categoriei indicate.

A. **Toleranțe privind calitatea**

(i) *Categoria «Extra»*

Se permite ca un total de 5 % din căpșuni (ca număr sau greutate) să nu îndeplinească cerințele categoriei, dar să le îndeplinească pe cele ale categoriei I. În cadrul acestei toleranțe, maximum 0,5 % din total pot fi produse care îndeplinesc cerințele de calitate ale categoriei II.

(ii) *Categoria I*

Se permite ca un total de 10 % din căpșuni (ca număr sau greutate) să nu îndeplinească cerințele categoriei, dar să le îndeplinească pe cele ale categoriei II. În cadrul acestei toleranțe, maximum 2 % din total pot fi produse care nu îndeplinesc nici cerințele de calitate ale categoriei II, nici cerințele minime, sau produse alterate.

(iii) *Categoria II*

Se permite ca un total de 10 % din căpșuni (ca număr sau greutate) să nu îndeplinească nici cerințele categoriei, nici cerințele minime. În cadrul acestei toleranțe, proporția totală a produselor alterate poate fi de maximum 2 %.

B. **Toleranțe privind calibrarea**

Pentru toate categoriile: se permite ca un total de 10 % din căpșuni (ca număr sau greutate) să nu îndeplinească cerințele privind calibrul minim.

V. **DISPOZIȚII PRIVIND PREZENTAREA**

A. **Uniformitatea**

Fiecare ambalaj trebuie să aibă un conținut uniform și să nu cuprindă decât căpșuni de aceeași origine, de același soi și de aceeași calitate.

În cazul categoriei «Extra», căpșunile, cu excepția fragilor, trebuie să fie deosebit de uniforme și regulate în ceea ce privește gradul de coacere, coloritul și calibrul. În cazul categoriei I, căpșunile pot fi mai puțin uniforme în ceea ce privește calibrul.

Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

B. **Ambalarea**

Căpșunile trebuie ambalate astfel încât să se asigure o protecție adecvată a produselor.

Materialele utilizate în interiorul ambalajului trebuie să fie curate și de calitate, astfel încât să nu cauzeze daune externe sau interne produselor. Utilizarea de materiale, în special hârtie sau etichete, care poartă specificații comerciale este permisă numai cu condiția ca înscrisul sau etichetarea să se realizeze cu cerneală sau clei netoxice.

Ambalajele nu trebuie să conțină materii străine.

VI. **DISPOZIȚII PRIVIND MARCAREA**

Pe fiecare ambalaj ([33]) trebuie să figureze următoarele indicații, în litere grupate pe aceeași parte, marcarea fiind lizibilă, imposibil de șters și vizibilă din exterior.

A. **Identificare**

Numele și adresa fizică ale ambalatorului și/sau expeditorului (de exemplu strada/localitatea/regiunea/codul poștal și, dacă este diferită de țara de origine, țara).

Această mențiune poate fi înlocuită:

— în cazul tuturor ambalajelor, cu excepția preambalajelor, de codul reprezentând ambalatorul și/sau expeditorul, eliberat sau recunoscut de un organism oficial, indicat alături de mențiunea «Ambalator și/sau expeditor» (sau abrevieri echivalente). Codul este precedat de codul ISO 3166 (alfa) al țării/regiunii din țara care efectuează recunoașterea, dacă aceasta nu este țara de origine;

— doar în cazul preambalajelor, cu numele și adresa unui vânzător stabilit în Uniune, indicate alături de mențiunea «Ambalat pentru:» sau de o mențiune echivalentă. În acest caz, etichetarea trebuie, de asemenea, să conțină un cod care corespunde ambalatorului și/sau expeditorului. În legătură cu semnificația acestui cod, vânzătorul furnizează toate informațiile considerate necesare de organismul de control.

B. **Natura produselor**

— «Căpșuni», în cazul în care conținutul ambalajului nu este vizibil din exterior.

— Denumirea soiului (opțional).

C. **Originea produselor**

Țara de origine ([34]) și, opțional, regiunea de producție sau denumirea zonei la nivel național, regional sau local.

D. **Specificații comerciale**

— Categoria.

([33]) Aceste dispoziții referitoare la marcare nu se aplică ambalajelor de vânzare prezentate în ambalaje. Totuși, aceste dispoziții se aplică ambalajelor de vânzare prezentate separat.

([34]) Se indică numele complet sau cel utilizat în mod obișnuit.

E. **Marcajul de control oficial (opțional)**

Menționarea indicațiilor prevăzute la primul paragraf nu este necesară în cazul ambalajelor care conțin ambalaje de vânzare, clar vizibile din exterior, toate purtând indicațiile respective. Aceste ambalaje nu trebuie să poarte indicații care să inducă în eroare. Atunci când aceste ambalaje sunt paletizate, aceste indicații trebuie să figureze pe o fișă plasată vizibil pe cel puțin două dintre fețetele paletului.

PARTEA 8: STANDARD DE COMERCIALIZARE PENTRU ARDEI

I. **DEFINIȚIA PRODUSULUI**

Prezentul standard se aplică ardeilor din soiurile ([35]) (cultivarele) provenite din *Capsicum annuum* L. destinați a fi livrați proaspeți consumatorilor, ardeii destinați prelucrării industriale fiind excluși.

II. **DISPOZIȚII PRIVIND CALITATEA**

Scopul standardului este definirea cerințelor privind calitățile pe care trebuie să le prezinte ardeii după condiționare și ambalare.

Totuși, în etapele ulterioare expedierii, produsele pot prezenta, în raport cu cerințele standardului:

— o ușoară lipsă de prospețime și turgescență,

— pentru produsele clasificate în alte categorii decât categoria «Extra», o ușoară alterare datorată dezvoltării și caracterului perisabil al acestora.

A. **Cerințe minime**

În toate categoriile, sub rezerva dispozițiilor speciale prevăzute pentru fiecare categorie și a toleranțelor admise, ardeii trebuie să fie:

— întregi,

— sănătoși; se exclud produsele afectate de putregai sau alterate astfel încât devin improprii pentru consum,

— curați, fără materii străine vizibile,

— proaspeți ca aspect,

— tari,

— fără dăunători,

— fără deteriorări cauzate de dăunători care afectează pulpa,

— fără deteriorări cauzate de temperatură scăzută sau îngheț,

— cu pedunculi atașați; pedunculul trebuie să fie tăiat drept, iar caliciul trebuie să fie intact,

— fără umezeală externă anormală,

— fără miros și/sau gust străin.

Dezvoltarea și starea ardeilor trebuie să le permită:

— să reziste la transport și manipulare și

— să ajungă în stare satisfăcătoare la locul de destinație.

B. **Clasificare**

Ardeii sunt clasificați în trei categorii, definite în cele ce urmează:

(i) *Categoria «Extra»*

Ardeii din această categorie trebuie să fie de calitate superioară. Trebuie să fie caracteristici pentru soiul și/sau pentru tipul comercial respectiv.

([35]) Unele soiuri de ardei pot fi iuți. Câteva exemple de soiuri comerciale de ardei cu gust ușor iute sunt Sivri, Padron și Somborka.

Ardeii nu trebuie să prezinte defecte, cu excepția unor foarte ușoare defecte superficiale, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea și prezentarea în ambalaj a acestora.

(ii) *Categoria I*

Ardeii din această categorie trebuie să fie de bună calitate. Trebuie să fie caracteristici pentru soiul și/sau pentru tipul comercial respectiv.

Totuși, pot fi permise următoarele defecte ușoare, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea și prezentarea în ambalaj a acestora:

— un ușor defect de formă,

— daune ușoare cauzate de mana ardeiului sau de tripși, care nu afectează mai mult de 1/3 din suprafața totală,

— ușoare defecte ale epidermei, precum:

— corodare, zgâriere, arsură solară, urme de presiune, a căror suprafață totală nu depășește 2 cm în cazul defectelor cu formă alungită și 1 cm^2 în cazul altor defecte sau

— crăpături superficiale uscate care, în total, afectează cel mult 1/8 din suprafața totală;

— peduncul ușor deteriorat.

(iii) *Categoria II*

Această categorie cuprinde ardeii care nu se încadrează în categoriile superioare, dar îndeplinesc cerințele minime specificate mai sus.

Pot fi permise următoarele defecte, cu condiția ca ardeii să își mențină caracteristicile esențiale de calitate, păstrare și prezentare:

— defecte de formă,

— daune cauzate de mana ardeiului sau de tripși, care nu afectează mai mult de 2/3 din suprafața totală,

— defecte ale epidermei, precum:

— corodare, zgâriere, arsură solară, urme de lovire și daune cicatrizate, a căror suprafață totală nu depășește 4 cm în cazul defectelor cu formă alungită și 2,5 cm^2 în cazul altor defecte sau

— crăpături superficiale uscate care, în total, afectează cel mult 1/4 din suprafața totală,

— deteriorare a capătului cu inflorescență al ardeiului, pe o suprafață de cel mult 1 cm^2,

— zbârcire care nu depășește 1/3 din suprafață,

— peduncul și caliciu deteriorate, cu condiția ca pulpa din jurul acestora să rămână intactă.

III. **DISPOZIȚII PRIVIND CALIBRAREA**

Calibrul este determinat fie de diametrul maxim al secțiunii ecuatoriale, fie de greutate. Pentru a se asigura uniformitatea calibrelor, diferențele de calibru dintre produsele din același ambalaj nu trebuie să depășească:

(a) În cazul ardeilor calibrați în funcție de diametru:

— 20 mm.

(b) În cazul ardeilor calibrați în funcție de greutate:

— 30 g dacă cel mai greu ardei cântărește 180 g sau mai puțin,

— 80 g dacă cel mai ușor ardei cântărește peste 180 g, dar mai puțin de 260 g,

— fără limită dacă cel mai ușor ardei cântărește 260 g sau mai mult.

Ardeii cu formă alungită trebuie să fie suficient de uniformi din punctul de vedere al lungimii.

Uniformitatea calibrelor nu este obligatorie în cazul ardeilor din categoria II.

IV. DISPOZIȚII PRIVIND TOLERANȚELE

În toate etapele comercializării, se admit toleranțe privind calitatea și calibrul în cadrul fiecărui lot pentru produsele care nu îndeplinesc cerințele categoriei indicate.

A. Toleranțe privind calitatea

(i) *Categoria «Extra»*

Se permite ca un total de 5 % din ardei (ca număr sau greutate) să nu îndeplinească cerințele categoriei, dar să le îndeplinească pe cele ale categoriei I. În cadrul acestei toleranțe, maximum 0,5 % din total pot fi produse care îndeplinesc cerințele de calitate ale categoriei II.

(ii) *Categoria I*

Se permite ca un total de 10 % din ardei (ca număr sau greutate) să nu îndeplinească cerințele categoriei, dar să le îndeplinească pe cele ale categoriei II. În cadrul acestei toleranțe, maximum 1 % din total pot fi produse care nu îndeplinesc nici cerințele de calitate ale categoriei II, nici cerințele minime, sau produse alterate.

(iii) *Categoria II*

Se permite ca un total de 10 % din ardei (ca număr sau greutate) să nu îndeplinească nici cerințele categoriei, nici cerințele minime. În cadrul acestei toleranțe, proporția totală a produselor alterate poate fi de maximum 2 %.

B. Toleranțe privind calibrarea

Pentru toate categoriile (dacă se impune calibrarea): se permite ca un total de 10 % din ardei (ca număr sau greutate) să nu îndeplinească cerințele privind calibrul.

V. DISPOZIȚII PRIVIND PREZENTAREA

A. Uniformitatea

Fiecare ambalaj trebuie să aibă un conținut uniform și să nu cuprindă decât ardei de aceeași origine, de același soi sau de același tip comercial, de aceeași calitate, de același calibru (dacă se impune calibrarea) și, în cazul categoriei «Extra» și al categoriei I, atât cât se poate aprecia, cu același grad de coacere și același colorit.

Totuși, poate fi ambalat împreună într-un ambalaj un amestec de ardei de diferite tipuri comerciale și/sau culori, cu condiția să aibă o calitate uniformă și, în cazul fiecărui tip comercial și/sau al fiecărei culori în cauză, aceeași origine. Uniformitatea în ceea ce privește calibrul nu este obligatorie.

Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

B. Ambalarea

Ardeii trebuie ambalați astfel încât să se asigure o protecție adecvată a produselor.

Materialele utilizate în interiorul ambalajului trebuie să fie curate și de calitate, astfel încât să nu cauzeze daune externe sau interne produselor. Utilizarea de materiale, în special hârtie sau etichete, care poartă specificații comerciale este permisă numai cu condiția ca înscrisul sau etichetarea să se realizeze cu cerneală sau clei netoxice.

Etichetele aplicate individual pe produse trebuie să poată fi dezlipite fără a lăsa urme vizibile de adeziv și fără a cauza defecte ale epidermei. Inscripționarea cu laser a unor informații pe fructe nu trebuie să ducă la defecte ale pulpei sau ale epidermei.

Ambalajele nu trebuie să conțină materii străine.

VI. DISPOZIȚII PRIVIND MARCAREA

Pe fiecare ambalaj ([36]) trebuie să figureze următoarele indicații, în litere grupate pe aceeași parte, marcarea fiind lizibilă, imposibil de șters și vizibilă din exterior.

A. Identificare

Numele și adresa fizică ale ambalatorului și/sau expeditorului (de exemplu strada/localitatea/regiunea/codul poștal și, dacă este diferită de țara de origine, țara).

Această mențiune poate fi înlocuită:

— în cazul tuturor ambalajelor, cu excepția preambalajelor, de codul reprezentând ambalatorul și/sau expeditorul, eliberat sau recunoscut de un organism oficial, indicat alături de mențiunea «Ambalator și/sau expeditor» (sau abrevieri echivalente). Codul este precedat de codul ISO 3166 (alfa) al țării/regiunii din țara care efectuează recunoașterea, dacă aceasta nu este țara de origine;

— doar în cazul preambalajelor, cu numele și adresa unui vânzător stabilit în Uniune, indicate alături de mențiunea «Ambalat pentru:» sau de o mențiune echivalentă. În acest caz, etichetarea trebuie, de asemenea, să conțină un cod care corespunde ambalatorului și/sau expeditorului. În legătură cu semnificația acestui cod, vânzătorul furnizează toate informațiile considerate necesare de organismul de control.

B. Natura produselor

— «Ardei», în cazul în care conținutul nu este vizibil din exterior.

— «Amestec de ardei» sau o denumire echivalentă, în cazul unui amestec de ardei de tipuri comerciale și/sau culori diferite. Dacă produsele nu sunt vizibile din exterior, trebuie indicate tipurile comerciale și/sau culorile prezente în ambalaj, precum și cantitatea în cazul fiecăreia dintre acestea.

C. Originea produselor

Țara de origine ([37]) și, opțional, regiunea de producție sau denumirea zonei la nivel național, regional sau local.

În cazul unui amestec de ardei care sunt de tipuri comerciale și/sau culori diferite și care au origini diferite, indicarea fiecăreia dintre țările de origine trebuie să figureze lângă denumirea tipului comercial și/sau a culorii în cauză.

D. Specificații comerciale

— Categoria.

— Calibrul (dacă se impune calibrarea) exprimat prin diametrul minim și cel maxim sau prin greutatea minimă și cea maximă.

— Numărul de unități (opțional).

— «(Denumirea tipului sau soiului) poate avea un gust ușor iute» sau o denumire echivalentă, după caz.

E. Marcajul de control oficial (opțional)

Menționarea indicațiilor prevăzute la primul paragraf nu este necesară în cazul ambalajelor care conțin ambalaje de vânzare, clar vizibile din exterior, toate purtând indicațiile respective. Aceste ambalaje nu trebuie să poarte indicații care să inducă în eroare. Atunci când aceste ambalaje sunt paletizate, aceste indicații trebuie să figureze pe o fișă plasată vizibil pe cel puțin două dintre fețetele paletului.

PARTEA 9: STANDARD DE COMERCIALIZARE PENTRU STRUGURII DE MASĂ

I. DEFINIȚIA PRODUSULUI

Prezentul standard se aplică strugurilor de masă din soiurile (cultivarele) provenite din *Vitis vinifera* L. destinați a fi livrați proaspeți consumatorilor, strugurii de masă destinați prelucrării industriale fiind excluși.

([36]) Aceste dispoziții referitoare la marcare nu se aplică ambalajelor de vânzare prezentate în ambalaje. Totuși, aceste dispoziții se aplică ambalajelor de vânzare prezentate separat.

([37]) Se indică numele complet sau cel utilizat în mod obișnuit.

II. **DISPOZIȚII PRIVIND CALITATEA**

Scopul standardului este definirea cerințelor privind calitățile pe care trebuie să le prezinte strugurii de masă după condiționare și ambalare.

Totuși, în etapele ulterioare expedierii, produsele pot prezenta, în raport cu cerințele standardului:

— o ușoară lipsă de prospețime și turgescență,

— pentru produsele clasificate în alte categorii decât categoria «Extra», o ușoară alterare datorată dezvoltării și caracterului perisabil al acestora.

A. **Cerințe minime**

În toate categoriile, sub rezerva dispozițiilor speciale prevăzute pentru fiecare categorie și a toleranțelor admise, boabele și ciorchinii trebuie să fie:

— sănătoși; se exclud produsele afectate de putregai sau alterate astfel încât devin improprii pentru consum,

— curați, fără materii străine vizibile,

— fără dăunători,

— fără deteriorări cauzate de dăunători,

— fără umezeală externă anormală,

— fără miros și/sau gust străin.

De asemenea, boabele trebuie să fie:

— întregi,

— bine formate,

— dezvoltate normal.

Pigmentarea datorată soarelui nu constituie un defect.

Dezvoltarea și starea strugurilor de masă trebuie să le permită:

— să reziste la transport și la manipulare și

— să ajungă în stare satisfăcătoare la locul de destinație.

B. **Cerințe de maturitate**

Sucul din fructe trebuie să aibă un indice refractometric ([38]) de minimum:

— 12 °Brix pentru soiurile Alphonse Lavallée, Cardinal și Victoria;

— 13 °Brix pentru toate celelalte soiuri cu sâmburi;

— 14 °Brix pentru toate soiurile fără sâmburi.

În plus, toate soiurile trebuie să prezinte un raport zahăr/aciditate satisfăcător.

C. **Clasificare**

Strugurii de masă sunt clasificați în trei categorii, definite în cele ce urmează:

(i) *Categoria «Extra»*

Strugurii de masă din această categorie trebuie să fie de calitate superioară. Trebuie să fie caracteristici pentru soiul respectiv, ținând seama de zona de producție.

Boabele trebuie să fie tari, bine prinse de ciorchine, repartizate uniform pe ciorchine și acoperite cu pruină.

Strugurii nu trebuie să prezinte defecte, cu excepția unor foarte ușoare defecte superficiale, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea și prezentarea în ambalaj a acestora.

([38]) Calculat conform descrierii din orientările OCDE privind efectuarea de teste obiective, disponibilă la: http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications

(ii) *Categoria I*

Strugurii de masă din această categorie trebuie să fie de bună calitate. Trebuie să fie caracteristici pentru soiul respectiv, ținând seama de zona de producție.

Boabele trebuie să fie tari, bine prinse de ciorchine și, pe cât posibil, acoperite cu pruină. Repartizarea boabelor pe ciorchine poate fi totuși mai puțin uniformă decât în cazul categoriei «Extra».

Totuși, pot fi permise următoarele defecte ușoare, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea și prezentarea în ambalaj a acestora:

— un ușor defect de formă,

— ușoare defecte de colorit,

— foarte ușoare arsuri solare care nu afectează decât epiderma,

— ușoare defecte ale epidermei.

(iii) *Categoria II*

Această categorie cuprinde strugurii de masă care nu se încadrează în categoriile superioare, dar îndeplinesc cerințele minime specificate mai sus.

Ciorchinii pot prezenta ușoare defecte de formă, de dezvoltare și de colorit, cu condiția ca acestea să nu afecteze caracteristicile esențiale ale soiului, ținând seama de zona de producție.

Boabele trebuie să fie suficient de tari și suficient de bine prinse de ciorchine și, pe cât posibil, acoperite cu pruină. Repartizarea pe ciorchine poate fi mai puțin uniformă decât în cazul categoriei I.

Pot fi permise următoarele defecte, cu condiția ca strugurii de masă să își mențină caracteristicile esențiale de calitate, păstrare și prezentare:

— defecte de formă,

— defecte de colorit,

— ușoare arsuri solare care nu afectează decât epiderma,

— ușoare urme de lovire,

— defecte ale epidermei.

III. **DISPOZIȚII PRIVIND CALIBRAREA**

Calibrul este determinat de greutatea ciorchinelui.

Greutatea minimă a unui ciorchine este de 75 g pentru categoria „Extra” și categoria I. Această dispoziție nu se aplică în cazul ambalajelor care conțin porții unice din toate clasele.

IV. **DISPOZIȚII PRIVIND TOLERANȚELE**

În toate etapele comercializării, se admit toleranțe privind calitatea și calibrul în cadrul fiecărui lot pentru produsele care nu îndeplinesc cerințele categoriei indicate.

A. **Toleranțe privind calitatea**

(i) *Categoria «Extra»*

Se permite ca un total de 5 % din ciorchini (ca greutate) să nu îndeplinească cerințele categoriei, dar să le îndeplinească pe cele ale categoriei I. În cadrul acestei toleranțe, maximum 0,5 % din total pot fi produse care îndeplinesc cerințele de calitate ale categoriei II.

(ii) *Categoria I*

Se permite ca un total de 10 % din ciorchini (ca greutate) să nu îndeplinească cerințele categoriei, dar să le îndeplinească pe cele ale categoriei II. În cadrul acestei toleranțe, maximum 1 % din total pot fi produse care nu îndeplinesc nici cerințele de calitate ale categoriei II, nici cerințele minime, sau produse alterate.

În plus față de respectivele toleranțe, se permite ca maximum 10 % (ca greutate) să fie boabe separate, și anume boabe desprinse de ciorchine, cu condiția ca boabele respective să fie sănătoase și întregi.

(iii) *Categoria II*

Se permite ca un total de 10 % din ciorchini (ca greutate) să nu îndeplinească nici cerințele categoriei, nici cerințele minime. În cadrul acestei toleranțe, proporția totală a produselor alterate poate fi de maximum 2 %.

În plus față de respectivele toleranțe, se permite ca maximum 10 % (ca greutate) să fie boabe separate, și anume boabe desprinse de ciorchine, cu condiția ca boabele respective să fie sănătoase și întregi.

B. **Toleranțe privind calibrarea**

Pentru toate categoriile (dacă se impune calibrarea): se permite ca un total de 10 % din ciorchini (ca greutate) să nu îndeplinească cerințele privind calibrul. În scopul adaptării greutății, fiecare ambalaj de vânzare (cu excepția porțiilor unice) poate conține un ciorchine care cântărește mai puțin de 75 g, cu condiția ca ciorchinele să îndeplinească toate celelalte cerințe ale categoriei specificate.

V. DISPOZIȚII PRIVIND PREZENTAREA

A. Uniformitatea

Fiecare ambalaj trebuie să aibă un conținut uniform și să nu cuprindă decât ciorchini de aceeași origine, de același soi, de aceeași calitate și cu același grad de coacere.

În cazul categoriei «Extra», ciorchinii trebuie să fie aproximativ uniformi din punctul de vedere al calibrului și al coloritului.

Totuși, poate fi ambalat împreună într-un ambalaj un amestec de struguri de masă din soiuri diferite, cu condiția să aibă o calitate uniformă și, în cazul fiecărui soi, aceeași origine.

Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

B. Ambalarea

Strugurii de masă trebuie ambalați astfel încât să se asigure o protecție adecvată a produselor.

Materialele utilizate în interiorul ambalajului trebuie să fie curate și de calitate, astfel încât să nu cauzeze daune externe sau interne produselor. Utilizarea de materiale, în special hârtie sau etichete, care poartă specificații comerciale este permisă numai cu condiția ca înscrisul sau etichetarea să se realizeze cu cerneală sau clei netoxice.

Etichetele aplicate individual pe produse trebuie să poată fi dezlipite fără a lăsa urme vizibile de adeziv și fără a cauza defecte ale epidermei.

Ambalajele nu trebuie să conțină materii străine, deși un fragment de curpen de maximum 5 cm lungime poate rămâne atașat de ciorchine, ca formă de prezentare specială.

VI. DISPOZIȚII PRIVIND MARCAREA

Pe fiecare ambalaj ([39]) trebuie să figureze următoarele indicații, în litere grupate pe aceeași parte, marcarea fiind lizibilă, imposibil de șters și vizibilă din exterior.

A. Identificare

Numele și adresa fizică ale ambalatorului și/sau expeditorului (de exemplu strada/localitatea/regiunea/codul poștal și, dacă este diferită de țara de origine, țara).

Această mențiune poate fi înlocuită:

— în cazul tuturor ambalajelor, cu excepția preambalajelor, de codul reprezentând ambalatorul și/sau expeditorul, eliberat sau recunoscut de un organism oficial, indicat alături de mențiunea «Ambalator și/sau expeditor» (sau abrevieri echivalente). Codul este precedat de codul ISO 3166 (alfa) al țării/regiunii din țara care efectuează recunoașterea, dacă aceasta nu este țara de origine;

([39]) Aceste dispoziții referitoare la marcare nu se aplică ambalajelor de vânzare prezentate în ambalaje. Totuși, aceste dispoziții se aplică ambalajelor de vânzare prezentate separat.

— doar în cazul preambalajelor, cu numele și adresa unui vânzător stabilit în Uniune, indicate alături de mențiunea «Ambalat pentru:» sau de o mențiune echivalentă. În acest caz, etichetarea trebuie, de asemenea, să conțină un cod care corespunde ambalatorului și/sau expeditorului. În legătură cu semnificația acestui cod, vânzătorul furnizează toate informațiile considerate necesare de organismul de control.

B. **Natura produselor**

— «Struguri de masă», în cazul în care conținutul nu este vizibil din exterior.

— Denumirea soiului. În cazul unui amestec de struguri de masă din soiuri diferite, denumirile respectivelor soiuri.

Denumirea soiului poate fi înlocuită cu un sinonim. O denumire comercială ([40]) poate fi furnizată doar în plus față de soi sau de sinonimul acestuia.

C. **Originea produselor**

— Țara de origine ([41]) și, opțional, regiunea de producție sau denumirea zonei la nivel național, regional sau local.

— În cazul unui amestec de soiuri diferite de struguri de masă de origini diferite, indicarea fiecăreia dintre țările de origine trebuie să figureze lângă denumirea soiului în cauză.

D. **Specificații comerciale**

— Categoria.

— După caz, mențiunea „ciorchini cu greutăți sub 75 g, constituind porții unice” sau denumire echivalentă.

E. **Marcajul de control oficial (opțional)**

Menționarea indicațiilor prevăzute la primul paragraf nu este necesară în cazul ambalajelor care conțin ambalaje de vânzare, clar vizibile din exterior, toate purtând indicațiile respective. Aceste ambalaje nu trebuie să poarte indicații care să inducă în eroare. Atunci când aceste ambalaje sunt paletizate, aceste indicații trebuie să figureze pe o fișă plasată vizibil pe cel puțin două dintre fețetele paletului.

PARTEA 10: STANDARD DE COMERCIALIZARE PENTRU TOMATE

I. **DEFINIȚIA PRODUSULUI**

Prezentul standard se aplică tomatelor din soiurile (cultivarele) provenite din *Solanum lycopersicum* L. destinate a fi livrate proaspete consumatorilor, tomatele destinate prelucrării industriale fiind excluse.

Tomatele pot fi clasificate în patru tipuri comerciale:

— «rotunde»,

— «costate»,

— «lunguiețe» sau «alungite»,

— tomate «cireșe/cocktail» (soiuri miniaturale) de toate formele.

II. **DISPOZIȚII PRIVIND CALITATEA**

Scopul standardului este definirea cerințelor privind calitățile pe care trebuie să le prezinte tomatele după condiționare și ambalare.

Totuși, în etapele ulterioare expedierii, produsele pot prezenta, în raport cu cerințele standardului:

— o ușoară lipsă de prospețime și turgescență,

— pentru produsele clasificate în alte categorii decât categoria «Extra», o ușoară alterare datorată dezvoltării și caracterului perisabil al acestora.

([40]) O denumire comercială poate fi o marcă pentru care s-a solicitat ori obținut protecția sau orice altă denumire comercială.
([41]) Se indică numele complet sau cel utilizat în mod obișnuit.

A. **Cerințe minime**

În toate categoriile, sub rezerva dispozițiilor speciale prevăzute pentru fiecare categorie și a toleranțelor admise, tomatele trebuie să fie:

— întregi,

— sănătoase; produsele afectate de putregai sau alterate astfel încât să devină improprii pentru consum sunt excluse,

— curate, fără materii străine vizibile,

— proaspete ca aspect,

— fără dăunători,

— fără deteriorări cauzate de dăunători care afectează pulpa,

— fără umezeală externă anormală,

— fără miros și/sau gust străin.

În ceea ce privește tomatele în ciorchine, codițele trebuie să fie proaspete, sănătoase, curate și lipsite de frunze și de materii străine vizibile.

Dezvoltarea și starea tomatelor trebuie să le permită:

— să reziste la transport și la manipulare și

— să ajungă în stare satisfăcătoare la locul de destinație.

B. **Cerințe de maturitate**

Dezvoltarea tomatelor și stadiul lor de maturitate trebuie să le permită continuarea procesului de coacere și atingerea unui grad de coacere satisfăcător.

C. **Clasificare**

Tomatele sunt clasificate în trei categorii, definite în cele ce urmează:

(i) *Categoria «Extra»*

Tomatele din această categorie trebuie să fie de calitate superioară. Trebuie să fie tari și caracteristice pentru soi și/sau tipul comercial.

Tomatele nu trebuie să prezinte pete verzi sau alte defecte, cu excepția unor foarte ușoare defecte superficiale, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea și prezentarea în ambalaj a acestora.

(ii) *Categoria I*

Tomatele din această categorie trebuie să fie de bună calitate. Trebuie să fie suficient de tari și caracteristice pentru soi și/sau tipul comercial.

Trebuie să fie lipsite de crăpături și de pete verzi vizibile.

Totuși, pot fi permise următoarele defecte ușoare, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea și prezentarea în ambalaj a acestora:

— un ușor defect de formă și de dezvoltare,

— ușoare defecte de colorit,

— ușoare defecte ale epidermei,

— urme foarte ușoare de lovituri.

În plus, tomatele «costate» pot prezenta:

— crăpături cicatrizate cu o lungime maximă de 1 cm,

— protuberanțe, dar nu excesive,

— un mic ombilic, dar fără suberificare,

— o suberificare în zona stigmatului pe o suprafață de maximum 1 cm^2;

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

(iii) *Categoria II*

Această categorie cuprinde tomatele care nu se încadrează în categoriile superioare, dar îndeplinesc cerințele minime specificate mai sus.

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

Pot fi permise următoarele defecte, cu condiția ca tomatele să își mențină caracteristicile esențiale de calitate, păstrare și prezentare:

— defecte de formă și de dezvoltare,

— defecte de colorit,

— defecte ale epidermei sau urme de lovituri, cu condiția ca fructul să nu fie grav afectat,

— crăpături cicatrizate, cu o lungime de cel mult 3 cm în cazul tomatelor rotunde, costate sau lunguiețe.

În plus, tomatele «costate» pot prezenta:

— protuberanțe mai pronunțate decât cele permise în cazul categoriei I, însă fără a prezenta defecte de formă,

— un ombilic,

— o suberificare în zona stigmatului pe o suprafață de maximum 2 cm^2,

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

III. **DISPOZIȚII PRIVIND CALIBRAREA**

Calibrul este determinat fie de diametrul maxim al secțiunii ecuatoriale, fie de greutate, fie prin numărare.

Următoarele dispoziții nu se aplică tomatelor în ciorchine și sunt opționale pentru:

— tomatele cireșe și cocktail cu un diametru mai mic de 40 mm;

— tomatele costate cu formă neregulată și

— categoria II.

Pentru a se asigura uniformitatea calibrelor, diferențele de calibru dintre produsele din același ambalaj nu trebuie să depășească:

(a) În cazul tomatelor calibrate în funcție de diametru:

— 10 mm, dacă diametrul celui mai mic fruct (indicat pe ambalaj) este mai mic de 50 mm,

— 15 mm, dacă diametrul celui mai mic fruct (indicat pe ambalaj) este de 50 mm sau mai mare, dar mai mic de 70 mm,

— 20 mm, dacă diametrul celui mai mic fruct (indicat pe ambalaj) este de 70 mm sau mai mare, dar sub 100 mm,

— nu există nicio limită privind diferența de diametru în cazul fructelor cu diametrul de 100 mm sau mai mare.

Dacă se aplică coduri de calibru, trebuie respectate codurile și intervalele din tabelul următor:

Codul calibrului	Diametru (în mm)
0	≤ 20
1	> 20 ≤ 25
2	> 25 ≤ 30
3	> 30 ≤ 35
4	> 35 ≤ 40
5	> 40 ≤ 47
6	> 47 ≤ 57

7	> 57 ≤ 67
8	> 67 ≤ 82
9	> 82 ≤ 102
10	> 102

(b) În cazul tomatelor calibrate în funcție de greutate sau de număr, diferența de dimensiune trebuie să corespundă diferenței indicate la litera (a).

IV. DISPOZIȚII PRIVIND TOLERANȚELE

În toate etapele comercializării, se admit toleranțe privind calitatea și calibrul în cadrul fiecărui lot pentru produsele care nu îndeplinesc cerințele categoriei indicate.

A. Toleranțe privind calitatea

(i) *Categoria «Extra»*

Se permite ca un total de 5 % din tomate (ca număr sau greutate) să nu îndeplinească cerințele categoriei, dar să le îndeplinească pe cele ale categoriei I. În cadrul acestei toleranțe, maximum 0,5 % din total pot fi produse care îndeplinesc cerințele de calitate ale categoriei II.

(ii) *Categoria I*

Se permite ca un total de 10 % din tomate (ca număr sau greutate) să nu îndeplinească cerințele categoriei, dar să le îndeplinească pe cele ale categoriei II. În cadrul acestei toleranțe, maximum 1 % din total pot fi produse care nu îndeplinesc nici cerințele de calitate ale categoriei II, nici cerințele minime, sau produse alterate.

În cazul tomatelor în ciorchine, se permite ca un procentaj de 5 % din tomate (ca număr sau greutate) să fie desprinse de peduncul.

(iii) *Categoria II*

Se permite ca un total de 10 % din tomate (ca număr sau greutate) să nu îndeplinească nici cerințele categoriei, nici cerințele minime. În cadrul acestei toleranțe, proporția totală a produselor alterate poate fi de maximum 2 %.

În cazul tomatelor în ciorchine, se permite ca un procentaj de 10 % din tomate (ca număr sau greutate) să fie desprinse de peduncul.

B. Toleranțe privind calibrarea

Pentru toate categoriile: se permite ca un total de 10 % din tomate (ca număr sau greutate) să nu îndeplinească cerințele privind calibrul.

V. DISPOZIȚII PRIVIND PREZENTAREA

A. Uniformitatea

Fiecare ambalaj trebuie să aibă un conținut uniform și să nu cuprindă decât tomate de aceeași origine, de același soi sau de același tip comercial, de aceeași calitate și de același calibru (dacă se impune calibrarea).

Tomatele încadrate în categoria «Extra» și în categoria I trebuie să fie uniforme în ceea ce privește gradul de coacere și coloritul. În plus, tomatele «lunguiețe» trebuie să fie suficient de uniforme din punctul de vedere al lungimii.

Totuși, poate fi ambalat împreună într-un ambalaj de vânzare un amestec de tomate din soiuri diferite, cu condiția să aibă o calitate uniformă și, în cazul fiecărei culori, al fiecărui soi și/sau al fiecărui tip comercial în cauză, aceeași origine. Uniformitatea în ceea ce privește calibrul nu este obligatorie.

Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

B. **Ambalarea**

Tomatele trebuie ambalate astfel încât să se asigure o protecție adecvată a produselor.

Materialele utilizate în interiorul ambalajului trebuie să fie curate și de calitate, astfel încât să nu cauzeze daune externe sau interne produselor. Utilizarea de materiale, în special hârtie sau etichete, care poartă specificații comerciale este permisă numai cu condiția ca înscrisul sau etichetarea să se realizeze cu cerneală sau clei netoxice.

Etichetele aplicate individual pe produse trebuie să poată fi dezlipite fără a lăsa urme vizibile de adeziv și fără a cauza defecte ale epidermei. Inscripționarea cu laser a unor informații pe fructe nu trebuie să ducă la defecte ale pulpei sau ale epidermei.

Ambalajele nu trebuie să conțină materii străine.

VI. **DISPOZIȚII PRIVIND MARCAREA**

Pe fiecare ambalaj ([42]) trebuie să figureze următoarele indicații, în litere grupate pe aceeași parte, marcarea fiind lizibilă, imposibil de șters și vizibilă din exterior.

A. **Identificare**

Numele și adresa fizică ale ambalatorului și/sau expeditorului (de exemplu strada/localitatea/regiunea/codul poștal și, dacă este diferită de țara de origine, țara).

Această mențiune poate fi înlocuită:

— în cazul tuturor ambalajelor, cu excepția preambalajelor, de codul reprezentând ambalatorul și/sau expeditorul, eliberat sau recunoscut de un organism oficial, indicat alături de mențiunea «Ambalator și/sau expeditor» (sau abrevieri echivalente). Codul este precedat de codul ISO 3166 (alfa) al țării/regiunii din țara care efectuează recunoașterea, dacă aceasta nu este țara de origine;

— doar în cazul preambalajelor, cu numele și adresa unui vânzător stabilit în Uniune, indicate alături de mențiunea «Ambalat pentru:» sau de o mențiune echivalentă. În acest caz, etichetarea trebuie, de asemenea, să conțină un cod care corespunde ambalatorului și/sau expeditorului. În legătură cu semnificația acestui cod, vânzătorul furnizează toate informațiile considerate necesare de organismul de control.

B. **Natura produselor**

— «Tomate» sau «tomate în ciorchine» și tipul comercial sau «tomate cireșe/cocktail» sau «tomate cireșe/cocktail în ciorchine» sau o denumire echivalentă pentru alte soiuri miniaturale, în cazul în care conținutul nu este vizibil din exterior.

— «Amestec de tomate» sau o denumire echivalentă, în cazul unui amestec de tomate de diferite soiuri, tipuri comerciale și/sau culori. Dacă produsele nu sunt vizibile din exterior, trebuie indicate culorile, soiurile sau tipurile comerciale prezente în ambalaj, precum și cantitatea în cazul fiecăreia dintre acestea.

— Denumirea soiului (opțional).

C. **Originea produselor**

Țara de origine ([43]) și, opțional, regiunea de producție sau denumirea zonei la nivel național, regional sau local.

În cazul unui amestec de diferite culori, soiuri și/sau tipuri comerciale de tomate de origini diferite, indicarea fiecăreia dintre țările de origine trebuie să figureze lângă numele culorii, al soiului și/sau al tipului comercial respectiv.

D. **Specificații comerciale**

— Categoria.

— Calibrul (dacă se impune calibrarea) exprimat prin:

  — diametrul minim și cel maxim sau

  — greutatea minimă și cea maximă sau

([42]) Aceste dispoziții referitoare la marcare nu se aplică ambalajelor de vânzare prezentate în ambalaje. Totuși, aceste dispoziții se aplică ambalajelor de vânzare prezentate separat.

([43]) Se indică numele complet sau cel utilizat în mod obișnuit.

— codul calibrului, specificat în secțiunea III sau

— numărul tomatelor, urmat de calibrul minim și cel maxim.

E. **Marcajul de control oficial (opțional)**

Menționarea indicațiilor prevăzute la primul paragraf nu este necesară în cazul ambalajelor care conțin ambalaje de vânzare, clar vizibile din exterior, toate purtând indicațiile respective. Aceste ambalaje nu trebuie să poarte indicații care să inducă în eroare. Atunci când aceste ambalaje sunt așezate în paleți, indicațiile trebuie să figureze pe o fișă plasată vizibil cel puțin pe două dintre fețele paleților.”