31997R2288

19.11.1997 *DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH* L 315/3

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 2288/97
z dnia 18 listopada 1997 r.
ustanawiające normy handlowe dla czosnku

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

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

a także mając na uwadze, co następuje:

czosnek należy do produktów wymienionych w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 2200/96, dla których muszą zostać przyjęte normy; rozporządzenie Rady nr 10/65/EWG z dnia 26 stycznia 1965 r. ustanawiające wspólne normy jakości dla czosnku ([2]), ostatnio zmienione rozporządzeniem Komisji (WE) nr 888/97 ([3]), było wielokrotnie zmieniane i nie jest jasne z prawnego punktu widzenia;

odnośne przepisy powinny zostać przeformułowane a rozporządzenie nr 10/65/EWG uchylone; w interesie przejrzystości na rynku światowym należy uwzględnić normy dla czosnku zalecane przez Europejską Komisję Gospodarczą Narodów Zjednoczonych;

dla ułatwienia handlu czosnkiem należy uprościć normy wspólnotowe dotyczące sposobu prezentacji produktu, tak by uczynić je mniej rygorystycznymi od norm międzynarodowych zalecanych przez Europejską Komisję Gospodarczą Narodów Zjednoczonych;

stosowanie norm powinno wyeliminować z rynku produkty słabej jakości, ukierunkować uprawę czosnku, tak by spełniała oczekiwania konsumentów, ułatwić jej prowadzenie na zasadach uczciwej konkurencji i tym dopomóc w poprawie rentowności;

normy stosuje się na wszystkich etapach obrotu; przewóz na duże odległości, składowanie przez pewien okres i różne czynności przeładunkowe, jakim poddawany jest produkt, mogą powodować pogarszanie się jego stanu na skutek biologicznego rozwoju produktu lub łatwości z jaką ulega on zepsuciu; takie pogarszanie się jakości należy brać pod uwagę przy stosowaniu norm na wszystkich etapach obrotu po dokonaniu jego wysyłki; ponieważ produkty klasy „Ekstra" wymagają sortowania i pakowania ze szczególną starannością, w ich przypadku należy dopuścić jedynie niewielką utratę świeżości i jędrności;

środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Świeżych Owoców i Warzyw,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

1. Normy handlowe dla czosnku objętego kodem CN 0703 20 00 są zgodne z normami wymienionymi w Załączniku do niniejszego rozporządzenia.

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

Na etapach następujących po wysyłce produkty mogą jednak wykazywać, w porównaniu z normami:

— nieznaczny ubytek świeżości i jędrności,

— niewielkie pogorszenie jakości czosnku w klasach innych niż „Ekstra" spowodowane rozwojem i łatwością ulegania zepsuciu.

Artykuł 2

Rozporządzenie nr 10/65/EWG traci moc.

Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 1 stycznia 1998 r.

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

Sporządzono w Brukseli, dnia 18 listopada 1997 r.

W imieniu Komisji
Franz FISCHLER
Członek Komisji

([1]) Dz.U. L 297 z 21.11.1996, str. 1.
([2]) Dz.U. 19 z 5.2.1965, str. 246/65.
([3]) Dz.U. L 126 z 17.5.1997, str. 11.

ZAŁĄCZNIK

NORMY DLA CZOSNKU

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do czosnku odmian (kultywarów) wyhodowanych z *Allium sativum* L. przeznaczonego do dostawy konsumentowi w stanie świeżym ([1]), półsuszonym ([2]), lub suszonym ([3]), w wyłączeniem zielonego czosnku z w pełni rozwiniętymi liśćmi i nierozwiniętymi główkami i czosnku przeznaczonego do przetwórstwa przemysłowego.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

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

A. **Wymagania minimalne**

Dla wszystkich klas, z zastrzeżeniem przepisów szczególnych dla każdej klasy i dopuszczalnej tolerancji, główki muszą być:

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

— praktycznie wolne od szkodników,

— praktycznie wolne od szkód wyrządzonych przez szkodniki,

— czyste, praktycznie pozbawione jakichkolwiek widocznych ciał obcych,

— twarde,

— wolne od szkód powodowanych przez mróz lub słońce,

— wolne od widocznych z zewnątrz kiełków,

— wolne od nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej,

— wolne od obcego zapachu i/lub smaku ([4]).

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

— przetrzymanie transportu i przenoszenia oraz

— przybycie w zadowalającym stanie do miejsca przeznaczenia.

B. **Klasyfikacja**

Czosnek klasyfikowany jest w trzech poniżej określonych klasach:

i) *Klasa Ekstra*

Czosnek w tej klasie musi być najwyższej jakości. Musi mieć cechy charakterystyczne dla odmiany lub rodzaju handlowego ([5]).

Główki muszą być:

— nienaruszone,

— o kształcie regularnym,

— należycie oczyszczone.

Muszą być wolne od uszkodzeń, z wyjątkiem nieznacznych uszkodzeń powierzchniowych, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd produktu, jakość, własności przechowalnicze i wygląd w opakowaniu.

Ząbki muszą być zwarte.

Korzenie suchego czosnku muszą być obcięte równo z główką.

ii) *Klasa I*

Czosnek tej klasy musi być dobrej jakości. Musi mieć cechy charakterystyczne dla odmiany lub rodzaju handlowego ([5]).

Główki muszą być:

— nienaruszone,

— o odpowiednio regularnym kształcie.

([1]) „Czosnek świeży" oznacza produkt z „zieloną" łodygą i wciąż jeszcze świeżą zewnętrzną skórką głowki.
([2]) „Czosnek półsuchy" oznacza produkt z łodygą i zewnętrzną skórką główki nie całkowicie wysuszonymi.
([3]) „Czosnek suchy" oznacza produkt, w którym łodyga, zewnętrzna skórka główki i skórka otaczająca każdy z ząbków są całkowicie suche.
([4]) Niniejszy przepis nie wyklucza specyficznego zapachu i/lub smaku spowodowanego wędzeniem.
([5]) Niniejszy przepis nie wyklucza zmienionego zabarwienia wynikającego z wędzenia.

Można jednak dopuścić nieznaczne wady, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd produktu, jego jakość, własności przechowalnicze i wygląd w opakowaniu:

— nieznaczne otarcia zewnętrznej skórki główki.

Ząbki muszą być dostatecznie zwarte.

iii) *Klasa II*

Do tej klasy należy czosnek, który nie odpowiada wymaganiom wyższych klas, ale który spełnia określone powyżej wymagania minimalne.

Można dopuścić następujące wady, pod warunkiem że czosnek pospolity zachowuje swe zasadnicze cechy w odniesieniu do jakości, własności przechowalniczych i wyglądu:

— otarcia lub brak części zewnętrznej skórki główki,

— zaleczone zranienia,

— nieznaczne obicia,

— nieregularność kształtu,

— brak do trzech ząbków.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość ustala się na podstawie maksymalnej średnicy przekroju poprzecznego.

i) Minimalną średnicę ustala się na 45 mm dla czosnku sklasyfikowanego w klasie „Ekstra" i na 30 mm dla czosnku sklasyfikowanego w klasach I i II.

ii) Dla czosnku pospolitego oferowanego do sprzedaży luzem – z obciętymi łodygami – lub w pęczkach, różnica w średnicy między najmniejszą i największą główką w tym samym opakowaniu nie może przekraczać:

— 15 mm, jeżeli średnica najmniejszej główki wynosi mniej niż 40 mm,

— 20 mm, jeżeli średnica najmniejszej główki wynosi 40 mm lub więcej.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Dla czosnku pospolitego oferowanego luzem, w każdym opakowaniu dopuszcza się tolerancje w zakresie jakości lub wagi w odniesieniu do produktu niespełniającego wymogów klasy podanej w oznakowaniu.

A. **Tolerancje dotyczące jakości**

(i) *Klasa Ekstra*

5 % wagi czosnku niespełniającego wymogów klasy, lecz spełniającego wymogi klasy I lub, wyjątkowo, mieszczącego się w przedziale tolerancji dla tej klasy.

(ii) *Klasa I*

10 % wagi czosnku pospolitego niespełniającego wymogów klasy, lecz spełniającego wymogi klasy II lub, wyjątkowo, mieszczącego się w przedziale tolerancji dla tej klasy. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 1 % główek może mieć ząbki z widocznymi z zewnątrz kiełkami.

(iii) *Klasa II*

10 % wagi czosnku niespełniającego wymogów tej klasy ani wymogów minimalnych, z wyjątkiem produktu zaczynającego gnić, z obiciami lub innym uszkodzeniem powodującym, że nie nadaje się on do spożycia.

W uzupełnieniu do tych tolerancji maksymalnie 5 % wagowo główek może mieć ząbki z widocznymi z zewnątrz kiełkami.

B. **Tolerancje dotyczące wielkości**

Dla wszystkich klas: 10 % wagowo główek niespełniających wymagań w odniesieniu do klasyfikacji według wielkości oraz do wielkości podanej na opakowaniu, ale odpowiadających wielkości bezpośrednio powyżej i/lub poniżej wielkości podanej. W ramach tej tolerancji średnicę mniejszą od podanego minimum może mieć nie więcej niż 3 % główek, ale nie mniejszą niż 25 mm.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE WYGLĄDU

A. **Jednorodność**

Zawartość każdego opakowania lub partii przedstawianej luzem musi być jednorodna i zawierać tylko czosnek tego samego pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości i wielkości (jeżeli dokonano sortowania według wielkości).

Widoczna część zawartości każdego opakowania lub partii musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. **Opakowanie**

Z wyjątkiem czosnku suchego prezentowanego w warkoczach, który może być transportowany luzem (załadowany bezpośrednio do pojazdu transportowego), czosnek musi być zapakowany w sposób zapewniający odpowiednią ochronę produktu.

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

Opakowania lub partie produktu przedstawionego luzem muszą być wolne od wszelkich obcych substancji.

C. **Prezentacja**

Czosnek musi być prezentowany w następujący sposób:

i) luzem w opakowaniu, z przyciętymi łodygami, przy długości łodyg nieprzekraczającej:
   — 10 cm w przypadku czosnku świeżego i półsuchego,
   — 3 cm w przypadku czosnku suchego;

ii) w pęczkach według:
   — ilości główek,
   — wagi netto.

   Końcówki łodyg muszą być wyrównane;

iii) tylko w przypadku czosnku suchego i półsuchego, w warkoczach, według:
   — ilości główek, wynoszącej co najmniej sześć główek w warkoczu,
   — wagi netto.

W przypadku prezentacji w pęczkach lub warkoczach wszystkie opakowania muszą mieć jednakowe cechy (ilość główek lub wagę netto).

Niezależnie od rodzaju prezentacji łodygi muszą być obcięte czysto, podobnie jak korzenie w przypadku czosnku suchego sklasyfikowanego w klasie „Ekstra".

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE OZNAKOWANIA

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

Dla czosnku w warkoczach transportowanego luzem (załadowanego bezpośrednio do pojazdu), dane szczegółowe muszą być uwidocznione w dokumencie towarzyszącym towarom i umieszczonym w widocznym miejscu wewnątrz pojazdu transportowego.

A. **Identyfikacja**

Pakujący i/lub wysyłający: nazwa i adres lub urzędowo nadany lub zatwierdzony znak kodowy. Jednakże w przypadku stosowania znaku kodowego, w bezpośrednim jego pobliżu musi być umieszczone odniesienie „pakujący i/lub wysyłający" (lub równoważne im skróty).

B. **Rodzaj produktu**

— „Czosnek świeży", „czosnek półsuchy" lub „czosnek suchy", jeżeli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz.

— Nazwa odmiany lub rodzaj handlowy („biały czosnek", „różowy czosnek" itd.).

— „Wędzony", gdzie właściwe.

C. **Pochodzenie produktu**

Kraj pochodzenia i, fakultatywnie, okręg uprawy, albo krajowa, regionalna lub lokalna nazwa miejsca uprawy.

D. **Charakterystyka jakości handlowej**

— Klasa

— Wielkość (jeżeli produkt posortowano według wielkości) wyrażona jako minimalna i maksymalna średnica główek.

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