31987R1591

L 146/36 *DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH* 6.6.1987

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (EWG) NR 1591/87

z dnia 5 czerwca 1987 r.

ustanawiające normy jakości kapusty, kapusty brukselskiej, selera naciowego, szpinaku i śliwek

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą,

uwzględniając rozporządzenie Rady (EWG) nr 1035/72 z dnia 18 maja 1972 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku owoców i warzyw ([1]), ostatnio zmienione rozporządzeniem (EWG) nr 1351/86 ([2]), w szczególności jego art. 2 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

normy jakości kapusty, kapusty brukselskiej oraz selera naciowego ustanowione są w rozporządzeniu Rady nr 41/66/EWG ([3]); dodatkowa klasa „III" kapusty brukselskiej określona jest w rozporządzeniu (EWG) nr 75/74 ([4]);

normy jakości szpinaku ustanowione są w załączniku I/1 do rozporządzenia Komisji nr 58 ([5]), ostatnio zmienionego rozporządzeniem (EWG) nr 899/87 ([6]);

normy jakości śliwek ustanowione są w załączniku II/8 do rozporządzenia Rady nr 23 ([7]), ostatnio zmienionego rozporządzeniem (EWG) nr 1129/86 ([8]);

w produkcji i obrocie tymi produktami zaszły zmiany, w szczególności w odniesieniu do wymagań rynku detalicznego i hurtowego; należy zatem zmienić wspólne normy jakości, aby uwzględnić nowe wymagania;

normy stosowane są na wszystkich etapach obrotu; transport na duże odległości, składowanie przez pewien okres lub różnorodne zabiegi, jakim poddawane są produkty, mogą powodować pogorszenie tych podatnych na psucie się produktów; pogorszenie takie powinno być brane pod uwagę przy stosowaniu norm na etapach obrotu następujących po wysyłce; produkty należące do klasy ekstra muszą być szczególnie starannie sortowane i pakowane i dlatego w odniesieniu do nich bierze się pod uwagę jedynie brak świeżości i turgoru;

w celu zachowania jasności i pewności wymogów prawnych oraz dla ułatwienia stosowania, normy tak zmienione powinny, wobec dalszych zmian, być ujęte ponownie w jednolity tekst;

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

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Normy jakości:

— kapusty objętej podpozycją 07.01 B II oraz ex 07.01 B III,

— kapusty brukselskiej objętej podpozycją ex 07.01 B III,

— selera naciowego objętego podpozycją 07.01 T,

— szpinaku objętego podpozycją 07.01 C,

— śliwek objętych podpozycją 08.07 D,

Wspólnej Taryfy Celnej określone są w załącznikach I, II, II, IV oraz V do niniejszego rozporządzenia.

Normy te stosuje się na wszystkich etapach obrotu zgodnie z warunkami określonymi w rozporządzeniu (EWG) nr 1035/72.

Jednakże, na etapach następujących po wysyłce, produkty mogą wykazywać w stosunku do określonych norm,

— nieznaczny brak świeżości i turgoru,

— w odniesieniu do produktów zakwalifikowanych do klas innych niż klasa ekstra, nieznaczne zmiany wynikające z ich rozwoju i podatności na psucie się.

Artykuł 2

Rozporządzenie (EWG) nr 41/66 oraz rozporządzenie (EWG) nr 75/74 niniejszym tracą moc.

Artykuł 3

W rozporządzeniu nr 58 wprowadza się następujące zmiany:

— w art. 1 skreśla się wyrażenia: „07.01 C" i „szpinak",

— skreśla się załącznik I/1.

Artykuł 4

W rozporządzeniu nr 23 wprowadza się następujące zmiany:

— w art. 2 ust. 3 skreśla się wyrażenie: „oraz do śliwek",

— skreśla się załącznik II/8.

Artykuł 5

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

([1]) Dz.U. L 118 z 20.5.1972, str. 1.
([2]) Dz.U. L 119 z 8.5.1986, str. 46.
([3]) Dz.U. 69 z 19.4.1966, str. 1013/66.
([4]) Dz.U. L 9 z 11.1.1974, str. 35.
([5]) Dz.U. 56 z 7.7.1962, str. 1607/62.
([6]) Dz.U. L 88 z 31.3.1987, str. 17.
([7]) Dz.U. 30 z 20.4.1962, str. 965/62.
([8]) Dz.U. L 103 z 29.4.1986, str. 22.

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

Sporządzono w Brukseli, dnia 5 czerwca 1987 r.

W imieniu Komisji
Frans ANDRIESSEN
Wiceprzewodniczący

ZAŁĄCZNIK I

NORMA JAKOŚCI KAPUSTY GŁOWIASTEJ

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do kapusty głowiastej odmian (uprawnych) *Brassica oleracea L. var. capitata L.* (łącznie z kapustą czerwoną i kapustą o kształcie wydłużonym) oraz *Brassica oleracea L. var. bullata DC.* oraz *var. sabauda L.* (kapusta włoska) dostarczanej konsumentowi w stanie świeżym, z wyłączeniem kapusty przeznaczonej do celów przetwórstwa przemysłowego.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymagań jakościowych w odniesieniu do kapusty głowiastej po jej przygotowaniu i opakowaniu.

A. **Wymagania minimalne:**

We wszystkich klasach, z zastrzeżeniem szczególnych przepisów dla każdej klasy i przyznanych tolerancji, kapusta głowiasta powinna być:

— w stanie nienaruszonym,

— o świeżym wyglądzie,

— niepopękana, bez oznak wyrastania kwiatostanu,

— zdrowa, wyklucza się produkt z objawami gnicia lub pogorszenia, które powoduje jej nieprzydatność do spożycia,

— bez odgnieceń i uszkodzeń,

— wolna od owadów i/lub innych pasożytów,

— pozbawiona uszkodzeń spowodowanych mrozem,

— czysta, praktycznie wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,

— pozbawiona nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,

— wolna od wszelkich obcych zapachów i/lub smaków.

Łodyga powinna być ucięta tuż poniżej najniższego punktu, z którego wyrasta liść; liście powinny ściśle przylegać do siebie, a miejsce cięcia powinno być czyste.

Stan kapusty głowiastej musi być taki, aby mogła ona:

— wytrzymać transport i przeładunek, oraz

— dotrzeć do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

B. **Klasyfikacja**

Kapustę głowiastą dzieli się na dwie klasy określone poniżej:

i) *Klasa I*:

Kapusta głowiasta w tej klasie powinna być dobrej jakości oraz posiadać wszystkie cechy typowe dla danej odmiany. Powinna być zwarta, z uwzględnieniem danego gatunku.

Kapusta głowiasta, w zależności od jej odmiany, powinna mieć mocno przylegające liście. Kapusta głowiasta przeznaczona do składowania może być pozbawiona kilku liści zewnętrznych. Główki zielonej kapusty włoskiej i wczesnej, w zależności od ich odmiany, muszą być należycie obcięte, lecz można zostawić kilka liści dla ochrony.

Główki zielonej kapusty głowiastej mogą być lekko zmrożone.

Dopuszcza się:

— nieduże pęknięcia liści zewnętrznych,

— lekkie odgniecenia i niewielkie obcięcie liści zewnętrznych pod warunkiem, że nie wpływa to na dobry stan produktu.

ii) *Klasa II*

Do tej klasy zalicza się kapustę głowiastą, która nie kwalifikuje się do włączenia do klasy I, ale spełnia wyżej określone wymagania minimalne. Może ona różnić się od kapusty głowiastej w klasie I pod następującymi względami:

— może posiadać pęknięcia liści zewnętrznych,

— większa ilość liści zewnętrznych może być usunięta,

— może mieć większe odgniecenia i większe obcięcie liści zewnętrznych,

— może być mniej zwarta.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość kapusty głowiastej określa się według wagi netto. Nie może ona wynosić mniej niż 350 gramów dla jednej główki.

Klasyfikacja według wielkości jest obowiązkowa w przypadku kapusty głowiastej konfekcjonowanej. W tym przypadku, waga najcięższej główki w każdym opakowaniu nie może być większa od dwukrotnej wagi najlżejszej główki. Kiedy waga najcięższej główki wynosi 2 kg lub mniej, wówczas różnica między najcięższą i najlżejszą główką nie może być większa niż 1 kg.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

W przypadku kapusty głowiastej, w każdym opakowaniu lub każdej partii w przypadku kapusty głowiastej przewożonej luzem, dopuszcza się tolerancje w odniesieniu do jakości i wielkości produktu, który nie spełnia wymagań określonych dla danej klasy.

A. **Tolerancje dotyczące jakości**

i) *Klasa I*

10 % według ilości lub wagi kapusty głowiastej niespełniającej wymagań dla tej klasy, lecz zgodnych z wymaganiami dla klasy II lub wyjątkowo mieszczących się w granicach tolerancji dla tej klasy.

ii) *Klasa II*

10 % według ilości lub wagi kapusty głowiastej niespełniającej wymagań dla klasy ani wymagań minimalnych, z wyjątkiem kapusty głowiastej z widocznymi objawami gnicia lub pogorszenia, które powoduje jej nieprzydatność do spożycia.

B. **Tolerancje dotyczące wielkości**

Dla wszystkich klas: 10 % według ilości lub wagi kapusty głowiastej niespełniającej określonych wymagań w odniesieniu do:

— jednolitości,

— wielkości minimalnej.

Jednakże żadna główka nie może ważyć mniej niż 300 gramów.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE WYGLĄDU

A. **Jednolitość**

Każde opakowanie lub partia, w przypadku przewożenia luzem, musi zawierać kapustę głowiastą tego samego pochodzenia, odmiany i jakości.

Główki kapusty głowiastej zakwalifikowane do klasy I muszą być jednolite pod względem kształtu i barwy.

Widoczna część zawartości opakowania lub partii powinna być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. **Opakowanie**

Opakowanie musi zapewniać właściwą ochronę kapusty głowiastej. Kapusta głowiasta może być dostarczana w opakowaniu lub luzem.

Materiały stosowane wewnątrz opakowania muszą być czyste i takiej jakości, aby zapobiegały jakimkolwiek uszkodzeniom zewnętrznym lub wewnętrznym produktu. Stosowanie materiałów, w szczególności papierowych lub pieczęci ze specyfikacjami handlowymi jest dozwolone pod warunkiem, że nadruk lub etykieta wykonane są nietoksycznym tuszem lub klejem.

Opakowania lub partie, w przypadku przewożenia luzem, nie mogą zawierać żadnych obcych substancji.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

1. W przypadku kapusty głowiastej w opakowaniach, na każdym z nich należy umieścić następujące informacje, zgrupowane po tej samej stronie, naniesione w sposób czytelny i trwały oraz widoczne z zewnątrz:

A. **Identyfikacja**

Pakujący i/lub wysyłający } Nazwa (nazwisko) i adres lub urzędowo nadane lub zatwierdzone oznaczenie kodowe.

B. **Rodzaj produktu**

— „Kapusta biała głowiasta" etc., jeśli zawartość opakowania nie jest widoczna z zewnątrz.

C. **Pochodzenie produktu**

— Kraj pochodzenia i, nieobowiązkowo, region uprawy lub krajowa, regionalna albo lokalna nazwa miejsca.

D. **Specyfikacje handlowe**

— Klasa,

— Waga lub liczba główek.

E. **Znak kontroli urzędowej** (nieobowiązkowo)

2. W odniesieniu do kapusty głowiastej przewożonej luzem (ładowanej bezpośrednio na pojazd lub jego wydzieloną część), powyższe informacje muszą znajdować się na dokumencie towarzyszącym towarom lub na wywieszce umieszczonej w widocznym miejscu wewnątrz pojazdu.

ZAŁĄCZNIK II

NORMA JAKOŚCI KAPUSTY BRUKSELSKIEJ

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do kapusty brukselskiej, czyli bocznych główek rosnących wzdłuż pionowej łodygi odmian (uprawnych) *Brassica oleracea L. var. bullata subazr. gemmifera DC.*, dostarczanej konsumentowi w stanie świeżym, z wyłączeniem kapusty brukselskiej przeznaczonej do celów przetwórstwa przemysłowego.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem niniejszej normy jest określenie wymagań jakościowych w odniesieniu do kapusty brukselskiej po jej przygotowaniu i opakowaniu.

A. **Wymagania minimalne**

We wszystkich klasach, z zastrzeżeniem szczególnych przepisów dla każdej klasy i przyznanych tolerancji, kapusta brukselska musi być:

— w stanie nienaruszonym,

— zdrowa, wyklucza się produkt z objawami gnicia lub pogorszenia, które powoduje jej nieprzydatność do spożycia,

— o świeżym wyglądzie,

— czysta, praktycznie pozbawiona jakichkolwiek widocznych substancji obcych,

— niezmrożona,

— wolna od owadów i/lub innych pasożytów,

— pozbawiona nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,

— wolna od wszelkich obcych zapachów i/lub smaków.

Szypułka odciętej kapusty brukselskiej musi być obcięta tuż poniżej liści zewnętrznych. W kapuście brukselskiej nieodciętej szypułka musi być złamana u nasady; miejsce cięcia lub złamania musi być czyste, bez przylegających innych części rośliny.

Stan kapusty brukselskiej musi być taki, aby mogła ona:

— wytrzymać transport i przeładunek, oraz

— dotrzeć do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

B. **Klasyfikacja**

Kapustę brukselską dzieli się na trzy klasy określone poniżej:

i) *Klasa I*

Kapusta brukselska w tej klasie powinna być dobrej jakości oraz musi być:

— zwarta,

— zamknięta,

— pozbawiona uszkodzeń spowodowanych mrozem.

Odcięta kapusta brukselska musi mieć odpowiednią barwę. W odniesieniu do nieodciętej kapusty brukselskiej dopuszcza się lekkie odbarwienie liści u nasady oraz lekkie uszkodzenie liści zewnętrznych spowodowane odrywaniem, sortowaniem lub pakowaniem, pod warunkiem, że nie wpływają one na stan produktu.

ii) *Klasa II*

Do tej klasy zalicza się kapustę brukselską, która nie kwalifikuje się do włączenia do klasy I, ale spełnia wyżej określone wymagania minimalne.

Produkty w tej klasie mogą jednakże:

— być mniej zwarte,

— być mniej zamknięte, lecz nie otwarte,

— ponadto mogą wykazywać nieznaczne uszkodzenia spowodowane mrozem.

iii) *Klasa III* [1]

Klasa ta obejmuje kapustę brukselską, która nie kwalifikuje się do włączenia do wyższych klas, lecz spełnia wymagania dla klasy II.

[1] Klasa dodatkowa przewidziana w art. 2 ust. 1 rozporządzenia (EWG) nr 1035/72. Stosowanie tej klasy lub pewnych jej wymagań podlega decyzji, którą należy podjąć zgodnie z art. 4 ust. 1 tego rozporządzenia

Jednakże dopuszcza się:

— wady zabarwienia, lekkie odgniecenia i ślady uszkodzeń spowodowane przez pasożyty lub choroby,

— ślady gleby,

— uszkodzenia spowodowane mrozem.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość określa się na podstawie największej średnicy przekroju poprzecznego.

Minimalna średnica przekroju wynosi:

— 10 mm dla kapusty brukselskiej odciętej klasy I oraz II, a także dla kapusty brukselskiej, odciętej lub nieodciętej, w klasie III,

— 15 mm dla kapusty brukselskiej odciętej klasy I oraz II.

W każdym opakowaniu kapusty brukselskiej klasy I dopuszczalna różnica między największą a najmniejszą główką nie może przekraczać 20 mm.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

W każdym opakowaniu dopuszcza się tolerancje w odniesieniu do jakości i wielkości produktu, który nie spełnia wymagań określonych dla danej klasy.

A. **Tolerancje dotyczące ilości**

i) *Klasa I*

10 % według wagi kapusty brukselskiej niespełniającej wymagań dla klasy, lecz zgodnych z wymaganiami dla klasy II lub wyjątkowo mieszczących się w granicach tolerancji ustalonych dla tej klasy.

ii) *Klasa II*

10 % według wagi kapusty brukselskiej niespełniającej wymagań dla klasy, ani wymagań minimalnych, z wyjątkiem kapusty brukselskiej z objawami gnicia lub pogorszenia, które powoduje jej nieprzydatność do spożycia.

iii) *Klasa III*

15 % według wagi kapusty brukselskiej niespełniającej wymagań dla klasy ani wymagań minimalnych, z wyjątkiem kapusty brukselskiej z objawami gnicia lub pogorszenia, które powoduje jej nieprzydatność do spożycia.

B. **Tolerancje dotyczące wielkości**

Dla wszystkich klas: 10 % wagi kapusty brukselskiej niespełniającej wymagań w zakresie wielkości.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE WYGLĄDU

A. **Jednolitość**

Zawartość każdego opakowania musi być jednolita oraz musi obejmować kapustę brukselską tego samego pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości.

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

B. **Opakowanie**

Opakowanie musi zapewniać właściwą ochronę kapusty brukselskiej.

Materiały stosowane wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, aby zapobiegały jakimkolwiek uszkodzeniom zewnętrznym lub wewnętrznym produktu. Stosowanie materiałów, w szczególności papierowych lub pieczęci ze specyfikacją handlową jest dozwolone pod warunkiem, że nadruk i etykieta wykonane są nietoksycznym tuszem lub klejem.

Opakowania nie mogą zawierać żadnych obcych substancji.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

Na każdym opakowaniu należy umieścić następujące informacje, zgrupowane po tej samej stronie, naniesione w sposób czytelny i trwały oraz widoczne z zewnątrz:

A. **Identyfikacja**

Pakujący i/lub wysyłający } Nazwa i adres lub urzędowo nadane lub zatwierdzone oznaczenie kodowe

B. **Rodzaj produktu**

„Kapusta brukselska odcięta" lub „Kapusta brukselska nieodcięta", jeśli zawartość opakowania nie jest widoczna z zewnątrz.

C. **Pochodzenie produktu**

Kraj pochodzenia i, nieobowiązkowo, region uprawy lub krajowa, regionalna albo lokalna nazwa miejsca.

D. **Specyfikacje handlowe**

Klasa; w przypadku sortowania według wielkości, wielkość wyrażona jako średnica minimalna i maksymalna.

E. **Znak kontroli urzędowej** (nieobowiązkowo).

ZAŁĄCZNIK III

NORMA JAKOŚCI SELERA NACIOWEGO

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do selera naciowego odmian (uprawnych) *Apium Graveolens L. var. dulce Mill.*, dostarczanego konsumentowi w stanie świeżym, z wyłączeniem selera naciowego przeznaczonego do celów przetwórstwa przemysłowego.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem niniejszej normy jest określenie wymagań jakościowych w odniesieniu do selera naciowego po jego przygotowaniu i opakowaniu.

A. **Wymagania minimalne**

We wszystkich klasach, z zastrzeżeniem szczególnych przepisów dla każdej klasy i przyznanych tolerancji, seler naciowy musi być:

— nienaruszony, dopuszcza się odcięcie części górnej,

— o świeżym wyglądzie,

— zdrowy; wyklucza się produkt z objawami gnicia lub pogorszenia, które powoduje jego nieprzydatność do spożycia,

— bez uszkodzeń spowodowanych mrozem,

— bez ubytków, odrostów korzeniowych i pędów kwiatostanowych,

— czysty, praktycznie pozbawiony jakichkolwiek widocznych substancji obcych,

— praktycznie wolny od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,

— praktycznie wolny od szkodników,

— wolny od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego; tzn. dostatecznie wysuszony, jeśli był myty,

— bez obcych zapachów i/lub smaków.

Główny korzeń musi być dobrze wyczyszczony i nie może przekraczać długości 5 cm.

Seler naciowy musi być normalnie wykształcony, z uwzględnieniem okresu produkcji. Jego stan musi być taki, aby mógł on:

— wytrzymać transport i przeładunek, oraz

— dotrzeć do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

B. **Klasyfikacja**

Seler dzieli się na dwie klasy określone poniżej:

i) *Klasa I*

Seler naciowy w tej klasie powinien być dobrej jakości, regularnego kształtu i wolny od śladów chorób na liściach bądź szypułkach.

Łodygi liściowe nie mogą być połamane, włókniste, zgniecione lub popękane.

W przypadku selera naciowego blanszowanego, co najmniej połowa łodygi liściowej musi być barwy białej do żółtawo-białej lub zielonkawo-białej.

ii) *Klasa II*

Do tej klasy zalicza się seler naciowy, który nie kwalifikuje się do włączenia do klasy I, ale spełnia wyżej określone wymagania minimalne.

Seler w tej klasie może wykazywać nieznaczne ślady rdzewienia. Dopuszcza się również nieznaczne zniekształcenia lub niewielkie odgniecenia i nie więcej niż dwie złamane, zgniecione lub pęknięte łodygi liściowe.

W przypadku selera naciowego blanszowanego, co najmniej jedna trzecia łodygi liściowej musi być barwy białej do żółtawo-białej lub zielonkawo-białej.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość określa się według wagi netto. Minimalna waga selera naciowego wynosi 150 gramów.

Seler naciowy dzieli się na trzy grupy:

i) duży: ponad 800 gramów

ii) średni: 500-800 gramów

iii) mały: 150-500 gramów

Zróżnicowanie wielkości w tym samym opakowaniu nie może przekraczać odpowiednio 200, 150 oraz 100 gramów.

Ta klasyfikacja oraz wymóg jednolitości jest obowiązkowy jedynie dla klasy I.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

W każdym opakowaniu dopuszcza się tolerancje w odniesieniu do jakości i wielkości produktu, który nie spełnia wymagań określonych dla danej klasy.

A. **Tolerancje dotyczące jakości**

i) *Klasa I*

10 % według liczby selerów naciowych niespełniających wymagań dla tej klasy, lecz zgodnych z wymaganiami dla klasy II lub wyjątkowo mieszczących się w granicach tolerancji dla tej klasy.

ii) *Klasa II*

10 % według liczby selerów naciowych niespełniających wymagań dla tej klasy ani wymagań minimalnych, lecz z wyłączeniem selera naciowego z objawami gnicia lub pogorszenia, które powoduje jego nieprzydatność do spożycia.

B. **Tolerancje dotyczące wielkości**

Dla wszystkich klas: 10 % liczby selerów naciowych niespełniających wymagań w zakresie wielkości.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE WYGLĄDU

A. **Jednolitość**

Zawartość każdego opakowania musi być jednolita i obejmować wyłącznie seler naciowy tego samego pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości (o ile jest to wymagane).

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. **Konfekcjonowanie**

Seler naciowy może być konfekcjonowany w następujący sposób:

— powiązany w pęczki w opakowaniu,

— lub ułożony w opakowaniu.

Jeśli seler naciowy jest konfekcjonowany w pęczkach, każdy pęczek w opakowaniu musi zawierać tę samą liczbę sztuk.

C. **Opakowanie**

Opakowanie musi zapewniać właściwą ochronę selera naciowego.

Materiały stosowane wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, aby zapobiegały jakimkolwiek uszkodzeniom zewnętrznym lub wewnętrznym produktu. Stosowanie materiałów, w szczególności papierowych lub pieczęci ze specyfikacjami handlowymi jest dozwolone pod warunkiem, że nadruk lub etykieta wykonane są nietoksycznym tuszem lub klejem.

Opakowania nie mogą zawierać żadnych substancji obcych.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

Na każdym opakowaniu należy umieścić następujące informacje, zgrupowane po tej samej stronie, naniesione w sposób czytelny i trwały oraz widoczny z zewnątrz:

A. **Identyfikacja**

Pakujący i/lub Wysyłający } Nazwa (nazwisko) i adres lub urzędowo nadane lub zatwierdzone oznaczenie kodowe

B. **Rodzaj produktu**

„Seler naciowy" uzupełnione określeniem „seler blanszowany" lub oznaczeniem koloru, jeśli zawartość opakowania nie jest widoczna z zewnątrz.

C. **Pochodzenie produktu**

Kraj pochodzenia i, nieobowiązkowo, region uprawy lub krajowa, regionalna albo lokalna nazwa miejsca.

D. **Specyfikacje handlowe**

Klasa;

Jeśli były sortowane według wielkości, wielkość określona jako „duża", „średnia" lub „mała";

Liczba sztuk lub, w stosownym przypadku, liczba pęczków.

E. **Znak kontroli urzędowej** (nieobowiązkowo).

ZAŁĄCZNIK IV

NORMA JAKOŚCI SZPINAKU

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do szpinaku odmian (uprawnych) *Spinacia oleracea L. var.*, dostarczanego konsumentowi w stanie świeżym, z wyłączeniem szpinaku przeznaczonego do celów przetwórstwa przemysłowego.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem niniejszej normy jest określenie wymagań jakościowych w odniesieniu do szpinaku w postaci liści lub rozet po jego przygotowaniu i opakowaniu.

A. **Wymagania minimalne**

We wszystkich klasach, z zastrzeżeniem szczególnych przepisów dla każdej klasy i przyznanych tolerancji, szpinak musi być:

— zdrowy, wyklucza się produkt z objawami gnicia lub pogorszenia, które powoduje jego nieprzydatność do spożycia,

— o świeżym wyglądzie,

— czysty, praktycznie wolny od widocznych substancji obcych,

— praktycznie wolny od szkodników,

— bez pędów kwiatostanowych,

— wolny od obcych zapachów i/lub smaków.

Szpinak myty musi być odpowiednio odsączony.

W przypadku szpinaku w rozetach, część obejmująca korzeń musi być przycięta tuż pod ostatnim okółkiem liści zewnętrznych.

Szpinak musi być dostatecznie rozwinięty i w takim stanie, aby mógł on:

— wytrzymać transport i przeładunek, oraz

— dotrzeć do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

B. **Klasyfikacja**

Szpinak dzieli się na dwie klasy określone poniżej:

i) *Klasa I*

Szpinak w tej klasie może być w postaci liści lub rozet i musi być dobrej jakości.

Liście szpinaku muszą być:

— o normalnym zabarwieniu i wyglądzie charakterystycznym dla danej odmiany i czasu zbioru,

— wolne od uszkodzeń spowodowanych przez mróz, pasożyty zwierzęce i choroby wpływające ujemnie na wygląd lub zdatność do spożycia.

Szpinak w postaci liści nie może mieć ogonków liściowych dłuższych niż 10 cm.

ii) *Klasa II*

Do tej klasy zalicza się szpinak w postaci liści lub rozet, który nie kwalifikuje się do włączenia do klasy I, ale spełnia wyżej określone wymagania minimalne.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Klasyfikacja szpinaku według wielkości nie jest obowiązkowa.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

W każdym opakowaniu dopuszcza się tolerancje w odniesieniu do jakości i wielkości produktu, który nie spełnia wymagań określonych dla danej klasy.

i) *Klasa I*

10 % według wagi szpinaku niespełniającego wymagań dla tej klasy, lecz zgodnych z wymaganiami dla klasy II lub wyjątkowo mieszczących się w granicach tolerancji dla tej klasy.

ii) *Klasa II*

10 % według wagi szpinaku niespełniającego wymagań dla tej klasy, ani wymagań minimalnych, lecz z wyłączeniem szpinaku w postaci liści lub rozet z objawami gnicia lub pogorszenia, które powoduje jego nieprzydatność do spożycia. Ponadto dla szpinaku w rozetach dopuszcza się tolerancję 10 % według wagi rozet z korzeniami nieprzekraczającymi 1 cm długości od okółka ostatniego liścia zewnętrznego.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE WYGLĄDU

A. **Jednolitość**

Zawartość każdego opakowania musi być jednolita i obejmować jedynie szpinak tego samego pochodzenia, odmiany i jakości.

Nie wolno w jednym opakowaniu mieszać szpinaku w postaci liści i rozet.

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

B. **Opakowanie**

Opakowanie musi zapewniać właściwą ochronę szpinaku.

Materiały stosowane wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, aby zapobiegały jakimkolwiek uszkodzeniom zewnętrznym lub wewnętrznym produktu. Stosowanie materiałów, w szczególności papierowych lub pieczęci ze specyfikacjami handlowymi jest dozwolone pod warunkiem, że nadruk i etykieta wykonane są nietoksycznym tuszem lub klejem.

Opakowania muszą być wolne od wszelkich substancji obcych.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

Na każdym opakowaniu należy umieścić następujące informacje, zgrupowane po tej samej stronie, naniesione w sposób czytelny i trwały oraz widoczne z zewnątrz:

A. **Identyfikacja**

Pakujący i/lub wysyłający } Nazwa (nazwisko) i adres lub urzędowo nadane lub zatwierdzone oznaczenie kodowe

B. **Rodzaj produktu**

„Szpinak w postaci liści" lub „Szpinak w rozetach", jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz.

C. **Pochodzenie produktu**

Kraj pochodzenia i, nieobowiązkowo, region uprawy lub krajowa, regionalna albo lokalna nazwa miejsca.

D. **Specyfikacje handlowe**

Klasa.

E. **Znak kontroli urzędowej** (nieobowiązkowo).

ZAŁĄCZNIK V

NORMA JAKOŚCI ŚLIWEK

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do śliwek odmian (uprawnych) *Prunus domestica L.*, *Prunus insititia L.* oraz *Prunus salicina Lindley (Prunus triflora Roxburgh)* dostarczanych konsumentowi w stanie świeżym, z wyłączeniem śliwek przeznaczonych do celów przetwórstwa przemysłowego.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem niniejszej normy jest określenie wymagań jakościowych w odniesieniu do śliwek po ich przygotowaniu i zapakowaniu.

A. **Wymagania minimalne**

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

— w stanie nienaruszonym,

— zdrowe, wyklucza się produkt z objawami gnicia lub pogorszenia, które powoduje jego nieprzydatność do spożycia,

— praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki lub choroby,

— czyste i praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,

— wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,

— wolne od obcych zapachów i/lub smaków.

Śliwki powinny być delikatnie zrywane.

Muszą być dostatecznie rozwinięte i wykazywać dostateczną dojrzałość. Muszą być w takim stopniu rozwoju i stanie, aby mogły one:

— wytrzymać transport i przeładunek, oraz

— dotrzeć do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

B. **Klasyfikacja**

Śliwki dzieli się na trzy klasy określone poniżej

i) *Klasa ekstra*

Śliwki w tej klasie powinny być najwyższej jakości. Kształt, stopień rozwoju i zabarwienie muszą być charakterystyczne dla danej odmiany. Muszą one być:

— wolne od wad,

— praktycznie pokryte nalotem, odpowiednio do odmiany,

— o jędrnym miąższu.

ii) *Klasa I*

Śliwki w tej klasie muszą być dobrej jakości. Muszą mieć cechy charakterystyczne dla danej odmiany. O ile nie wpływa to na ogólny wygląd produktu, jego jakość i zachowanie jakości, dopuszcza się jednak następujące wady:

— nieznaczne wady kształtu,

— nieznaczne wady rozwoju,

— nieznaczne wady zabarwienia,

— skazy skórki o podłużnym kształcie, których długość nie przekracza jednej trzeciej maksymalnej średnicy owocu. W szczególności dopuszcza się zabliźnione pęknięcia dla odmian „renklodów" ([1]),

— inne skazy skórki o całkowitej powierzchni nieprzekraczającej jednej szesnastej powierzchni całkowitej.

Dopuszcza się uszkodzenia lub brak szypułki pod warunkiem, że nie stwarza to ryzyka gnicia owocu.

iii) *Klasa II*

Klasa ta obejmuje śliwki, które nie kwalifikują się do włączenia ich do klas wyższych, ale spełniają wyżej określone wymagania minimalne.

Dopuszcza się też wady kształtu, rozwoju i zabarwienia pod warunkiem, że śliwki zachowują swoje cechy charakterystyczne.

Dopuszcza się wady skórki, które nie naruszają wyglądu zewnętrznego owocu lub zachowania jakości, pod warunkiem, że nie przekraczają one jednej czwartej powierzchni całkowitej.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość określa się na podstawie największej średnicy przekroju poprzecznego.

Minimalne wielkości wynoszą:

	Klasy ekstra i I	Klasa II
Odmiany wielkoowocowe ([2]):	35 mm	30 mm
Inne odmiany:	28 mm	25 mm
Mirabelki, damaszki i śliwki Dro:	20 mm	17 mm

([2]) Patrz wykaz w niniejszym załączniku.

W klasie ekstra różnica średnic między owocami w każdym opakowaniu wynosi 10 mm.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

W każdym opakowaniu dopuszcza się tolerancje w odniesieniu do jakości i wielkości produktu, który nie spełnia wymagań określonych dla danej klasy.

A. **Tolerancje dotyczące ilości**

i) *Klasa ekstra*

5 % według liczby lub wagi śliwek niespełniających wymagań dla tej klasy, lecz zgodnych z wymaganiami dla klasy I lub wyjątkowo mieszczących się w granicach tolerancji dla klasy I.

ii) *Klasa I*

10 % według liczby lub wagi śliwek niespełniających wymagań dla tej klasy, lecz zgodnych z wymaganiami dla klasy II lub wyjątkowo mieszczących się w granicach tolerancji dla klasy II, przy czym w ramach tej 10-procentowej tolerancji dopuszcza się nie więcej niż 2 % owoców pękniętych i/lub zaatakowanych przez robaki.

(iii) *Klasa II*

10 % według liczby lub wagi śliwek niespełniających wymagań dla tej klasy, ani wymagań minimalnych. Wykluczone są jednak owoce z objawami widocznego gnicia, noszące wyraźne ślady obić lub innego pogorszenia, które powodują ich nieprzydatność do spożycia, przy czym w ramach tej 10-procentowej tolerancji dopuszcza się nie więcej, niż 4 % owoców pękniętych lub zaatakowanych przez robaki.

([1]) Definicja:
Renklody (green apricots, dauphines, greengages) posiadające zieloną skórkę z żółtym połyskiem.

B. **Tolerancje dotyczące wielkości**

Dla wszystkich klas: 10 % według liczby lub wagi śliwek odbiegających najwyżej o 3 mm od wielkości minimalnej lub deklarowanej na opakowaniu.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE WYGLĄDU

A. **Jednolitość**

Zawartość każdego opakowania musi być jednolita i zawierać jedynie śliwki tego samego pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości (jeśli klasyfikacja według wielkości jest obowiązkowa), a w klasie ekstra zawartość musi być jednolita także pod względem zabarwienia.

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

B. **Konfekcjonowanie**

Śliwki mogą być konfekcjonowane w jeden z następujących sposobów:

1. w małych opakowaniach,
2. ułożone w jednej lub kilku, oddzielonych od siebie, warstwach,
3. luzem w opakowaniu, z wyjątkiem klasy ekstra.

C. **Pakowanie**

Opakowanie musi zapewniać właściwą ochronę śliwek.

Materiały stosowane wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, aby zapobiegały jakimkolwiek uszkodzeniom zewnętrznym lub wewnętrznym produktu. Stosowanie materiałów, w szczególności papierowych lub pieczęci ze specyfikacjami handlowymi jest dozwolone pod warunkiem, że nadruk i etykieta wykonane są nietoksycznym tuszem lub klejem.

Opakowania muszą być wolne od wszelkich substancji obcych.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

Na każdym opakowaniu należy umieścić następujące informacje, zgrupowane po tej samej stronie, naniesione w sposób czytelny i trwały oraz widoczne z zewnątrz:

A. **Identyfikacja**

Pakujący / i/lub / wysyłający — Nazwa (nazwisko) i adres lub urzędowo nadane lub zatwierdzone oznaczenie kodowe

B. **Rodzaj produktu**

— „Śliwki”, jeśli zawartość opakowania nie jest widoczna z zewnątrz,
— nazwa odmiany.

C. **Pochodzenie produktu**

Kraj pochodzenia i, nieobowiązkowo, region uprawy lub krajowa, regionalna albo lokalna nazwa miejsca.

D. **Specyfikacje handlowe**

— Klasa,
— Wielkość wyrażona minimalną i maksymalną średnicą (o ile klasyfikacja według wielkości jest obowiązkowa).

E. **Znak kontroli urzędowej** (nieobowiązkowo).

WYKAZ ODMIAN WIELKOOWOCOWYCH

Andys Pride
Ariel
Aple
Beauty
Belle de Louvain (Bella di Lovanio)
Bernardina
Bleu de Belgique
Blue Free
Burmosa
California Blue (Blu)
Calita
Coe's Golden Drop
De Fraile (Fraila)
Denniston Superb
Early Orléans (Monsieur Hâtif)
Edwards (Colbus)
Eldorado
Emma Leppermann
Empress
Ersinger Früzwetsche
Formosa
Friar
Frontier
Gaviota
Giant (Burbank giant prune)
Goccia d'Oro
Golden Japan
Grand Prix (Grand Prize)
Grand Rosa
Hackman
Hall
Harris Monarch
Harry Pickstone
Heron
Imperial Epineuse
Jefferson (Jefferson's Gage)
Jori's Plum
June Blood
Kelsey
Kirke's Plum (Kirke)
Laroda
Late Santa Rosa
Magna Glauca
Manns Number One
Marjorie's Seedling
Mariposa
Merton Gage (Merton)
Merton Gem
Monarch
Morettini 355 (Cœur de Lion)
Nubiana
Nueva Extremadura
Oneida
Ontario
Ozark Premiere
Pond's Seedling
President
Prince Engelbert
Prince of Wales (Prince de Galles)
Prof. Collumbien
Prune Martin
Queen Rosa
Quenn's Crown (Cox's Emperor)
Quetsche blanche de Létricourt
Red Beaut
Redgold
Redroy
Regina Claudia Monstrosa
Regina d'Italia
Reine Claude d'Althan (Falso)
Reine Claude d'Oullin's (Oullin's Gage)
Rosar Premier
Royale de Montauban
Royale de Tours
Ruth Gerstetter
Sangue di Drago
Santa Rosa
Satsuma improved
Seneca
Simka
Songold
Starking Delicious
Sultan
Swan Gage
Tragedy
Utility (Laxton's utitlity)
Valor
Victoria
Vision
Washington
Wickson
Yakima
Zimmers Frühzwetsche