31987R1591

REGULAMENTUL (CEE) NR. 1591/87 AL COMISIEI
din 5 iunie 1987
de stabilire a standardelor de calitate pentru varză, varză de Bruxelles, țelină pentru pețiol și frunze, spanac și prune

COMISIA COMUNITĂȚILOR EUROPENE,

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Economice Europene,

având în vedere Regulamentul (CEE) nr. 1035/72 al Consiliului din 18 mai/1972 privind organizarea comună a pieței în sectorul fructelor și legumelor (1), astfel cum a fost modificat ultima dată prin Regulamentul (CEE) nr. 1351/86 (2), în special articolul 2 alineatul (3),

întrucât standardele de calitate pentru varză, varză de Bruxelles și țelină pentru pețiol și frunze sunt stabilite în Regulamentul nr. 41/66/CEE (3) al Consiliului și întrucât o altă clasă „III" pentru varza de Bruxelles este definită în Regulamentul (CEE) nr. 75/74 (4);

întrucât standardele de calitate pentru spanac sunt stabilite în anexa I/1 la Regulamentul nr. 58 al Comisiei (5), astfel cum a fost modificat ultima dată prin Regulamentul (CEE) nr. 899/87 (6);

întrucât standardele de calitate pentru prune sunt stabilite în anexa II/8 la Regulamentul nr. 23 al Consiliului (7), astfel cum a fost modificat ultima dată prin Regulamentul (CEE) nr. 1129/86 (8);

întrucât au avut loc schimbări în producerea și comercializarea acestor produse, în special în ceea ce privește cerințele pieței comerțului cu amănuntul și cu ridicata; întrucât standardele comune de calitate trebuie schimbate pentru a fi luate în considerare noile cerințe;

întrucât standardele se aplică tuturor etapelor de comercializare; întrucât transportul pe distanțe lungi, depozitarea pentru o anumită perioadă de timp sau diversele operațiuni de manipulare pot determina deteriorarea acestor produse perisabile; întrucât, în consecință, ar trebui ca aceste deteriorări să fie luate în considerare atunci când standardele se aplică etapelor de comercializare următoare expedierii; întrucât, de vreme ce produsele din clasa „extra" trebuie sortate și ambalate cu multă atenție, se ia în considerare, în cazul acestora, doar lipsa prospețimii și a turgescenței;

întrucât, din motive de claritate și certitudine juridică și pentru folosirea lor cu ușurință, standardele schimbate în acest mod ar trebui, la o modificare ulterioară, să fie redactate într-un text unic;

întrucât măsurile prevăzute de prezentul regulament sunt conforme cu avizul Comitetului de gestionare a fructelor și legumelor,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Standardele de calitate pentru:

— varză, care se încadrează la subpoziția 07.01 B II și ex 07.01 B III;

— varză de Bruxelles, care se încadrează la subpoziția ex 07.01 B III;

— țelină pentru pețiol și frunze, care se încadrează la subpoziția ex 07.01 T;

— spanac, care se încadrează la subpoziția 07.01 C;

— prune, care se încadrează la subpoziția 08.07 D,

din Tariful Vamal Comun sunt stabilite în anexele I, II, III, IV, și V la prezentul regulament.

Aceste standarde se aplică tuturor etapelor de comercializare, în conformitate cu condițiile prevăzute de Regulamentul (CEE) nr. 1035/72.

Cu toate acestea, în etapele următoare expedierii, produsele pot prezenta, în raport cu standardele prescrise,

— o ușoară lipsă a prospețimii și a turgescenței;

— pentru produsele încadrate în altă clasă decât clasa extra, modificări ușoare cauzate de dezvoltarea și de caracterul perisabil ale acestora.

Articolul 2

Regulamentul nr. 41/66/CEE și Regulamentul (CEE) nr. 75/74 se abrogă.

Articolul 3

Regulamentul nr. 58 se modifică după cum urmează:

— la articolul 1, se elimină „07.01 C" și „spanac";

— anexa I/1 se elimină.

Articolul 4

Regulamentul nr. 23 se modifică după cum urmează:

— la articolul 2 alineatul (3) se elimină „și prunelor";

— anexa II/8 se elimină.

Articolul 5

Prezentul regulament intră în vigoare în ziua următoare datei publicării în *Jurnalul Oficial al Comunităților Europene*.

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

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

Adoptat la Bruxelles, 5 iunie 1987.

Pentru Comisie

Frans ANDRIESSEN

Vicepreședinte

ANEXA I

STANDARD DE CALITATE PENTRU VARZA CU CĂPĂȚÂNĂ

I. DEFINIȚIA PRODUSULUI

Prezentul standard se aplică verzei cu căpățână din soiurile (cultivarii) *Brassica oleracea L. var capitata L.* (incluzând varza roșie și varza albă) și *Brassica oleracea L. var. bullata DC.* și *var. sabauda L.* (varză creață de Milano), care urmează să fie livrată proaspătă consumatorilor, cu excepția verzei destinate prelucrării industriale.

II. DISPOZIȚII PRIVIND CALITATEA

Obiectul prezentului standard este de a defini cerințele de calitate pentru varza cu căpățână după ambalare.

A. **Cerințe minime**

În toate clasele, sub rezerva dispozițiilor speciale pentru fiecare clasă și a toleranțelor admise, varza cu căpățână trebuie să fie:

— intactă;

— cu aspect proaspăt;

— fără crăpături, neprezentând nici un semn de dezvoltare florală;

— sănătoasă, se exclud produsele afectate de putrezire sau deteriorare care le fac improprii consumului;

— fără lovituri și deteriorări;

— fără insecte și/sau alți paraziți;

— fără stricăciuni produse de îngheț;

— curată, practic fără corpuri străine vizibile;

— fără umiditate externă anormală;

— fără orice fel de miros și/sau gust străin.

Tulpina trebuie tăiată puțin mai jos de ultimele frunze crescute; frunzele trebuie să rămână puternic atașate, iar tăietura trebuie să fie curată.

Starea verzei cu căpățână trebuie să permită:

— rezistența la transport și manipulare și

— ajungerea la destinație în condiții satisfăcătoare.

B. **Clasificare**

Varza cu căpățână se clasifică în două clase definite mai jos:

(i) *Clasa I*

Varza cu căpățână, încadrată în această clasă, trebuie să fie de calitate bună și să prezinte toate caracteristicile soiului. Trebuie să fie compactă, în funcție de specie.

Varza cu căpățână, în funcție de soi, trebuie să aibă frunze puternic atașate. Varza depozitată poate avea unele frunze exterioare detașate. Varza creață de Milano verde și varza timpurie, luând în considerare soiul acestora, trebuie să fie curățate de frunze în mod corespunzător, dar pot fi lăsate câteva frunze pentru protecție.

Varza verde poate fi ușor înghețată.

Se admit următoarele:

— crăpături mici în frunzele exterioare;

— mici lovituri și tăierea ușoară a frunzelor exterioare, cu condiția ca acest fapt să nu afecteze starea bună a produsului.

(ii) *Clasa II*

Această clasă cuprinde varza cu căpățână care nu poate fi încadrată în clasa I, dar care îndeplinește cerințele minime menționate anterior. Aceasta se poate deosebi de varza cu căpățână din clasa I în următoarele moduri:

— poate avea crăpături în frunzele exterioare;

— mai multe din frunzele exterioare pot fi rupte;

— poate prezenta lovituri mai puternice și frunzele exterioare pot fi tăiate mai mult;

— poate fi mai puțin compactă;

III. DISPOZIȚII PRIVIND CALIBRAREA

Calibrarea se stabilește în funcție de greutatea netă. Aceasta nu trebuie să fie mai mică de 350 de grame pe unitate.

Calibrarea este obligatorie pentru varza cu căpățână prezentată în ambalaje. În acest caz, greutatea celei mai grele căpățâni de varză din oricare colet nu trebuie să fie mai mare decât dublul greutății celei mai ușoare căpățâni. Când greutatea celei mai grele căpățâni de varză este egală cu 2 kg sau mai mică, diferența dintre cea mai grea și cea mai ușoară căpățână de varză poate fi până la 1 kg.

IV. DISPOZIȚII PRIVIND TOLERANȚELE

Toleranțe de calitate și de calibru se admit în fiecare colet sau în fiecare lot în cazul transportării în vrac a verzei cu căpățână pentru produse care nu îndeplinesc cerințele clasei indicate.

A. **Toleranțele de calitate**

(i) *Clasa I*

10 % din numărul sau din greutatea verzei cu căpățână care nu satisface cerințele clasei I, dar care îndeplinește cerințele pentru clasa II sau, în mod excepțional, care se încadrează în toleranțele pentru această clasă.

(ii) *Clasa II*

10 % din numărul sau greutatea verzei cu căpățână care nu îndeplinește cerințele clasei sau cerințele minime, cu excepția verzei cu căpățână afectate de putrezire sau de orice altă deteriorare care o fac improprie consumului.

B. **Toleranțele de calibru**

Pentru toate clasele: 10 % din numărul sau greutatea verzei cu căpățână care nu îndeplinește cerințele specificate în ceea ce privește:

— omogenitatea;

— calibrul minim.

Cu toate acestea, nici o căpățână nu poate cântări mai puțin de 300 de grame.

V. DISPOZIȚII PRIVIND PREZENTAREA

A. **Omogenitatea**

Fiecare colet sau lot, dacă este transportat în vrac, trebuie să conțină numai varză cu căpățână de aceeași origine, soi și calitate.

Varza cu căpățână încadrată în clasa I trebuie să fie omogenă ca formă și culoare.

Partea vizibilă din conținutul coletului sau lotului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

B. **Ambalarea**

Varza cu căpățână trebuie ambalată astfel încât să fie protejată corespunzător. Aceasta poate fi livrată ambalată sau în vrac.

Materialele folosite în interiorul coletului trebuie să fie curate și de calitate astfel încât să nu cauzeze stricăciuni externe sau interne produsului. Folosirea materialelor și în special a hârtiei sau a timbrelor indicând specificațiile comerciale este permisă cu condiția ca tipărirea sau etichetarea să fie făcute cu cerneală sau clei netoxice.

Coletele sau loturile, dacă produsul este transportat în vrac, nu trebuie să conțină corpuri străine.

VI. DISPOZIȚII PRIVIND MARCAREA

1. Pentru varza cu căpățână prezentată în colete, fiecare colet trebuie să prezinte următoarele indicații cu caractere grupate pe aceeași parte, lizibile, de neșters și vizibile din exterior:

A. **Identificarea**

Ambalatorul
și/sau
Expeditorul
} numele sau marca de cod eliberată sau recunoscută oficial

B. **Natura produsului**

— „varză albă” etc., în cazul în care conținutul nu este vizibil din exterior;

C. **Originea produsului**

— țara de origine și, opțional, zona de producție sau denumirea națională, regională sau locală;

D. **Specificații comerciale**

— clasă;

— greutate sau număr de unități.

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

2. Pentru varza cu căpățână transportată în vrac (încărcată direct într-un vehicul sau într-un compartiment al vehiculului), indicațiile menționate anterior trebuie să apară pe un document de însoțire a mărfurilor sau pe un aviz situat într-o poziție vizibilă în interiorul vehiculului.

ANEXA II

STANDARDE DE CALITATE PENTRU VARZA DE BRUXELLES

I. DEFINIȚIA PRODUSULUI

Prezentul standard se aplică verzelor de Bruxelles care sunt mugurii axilari crescuți de-a lungul tulpinii verticale a soiurilor (cultivarilor) de *Brassica oleracea L. var. bullata subvar. gemmifera DC.*, care urmează să fie livrate proaspete consumatorilor, cu excepția verzei de Bruxelles destinate prelucrării industriale.

II. DISPOZIȚII PRIVIND CALITATEA

Obiectul prezentului standard este de a defini cerințele de calitate pentru varza de Bruxelles după ambalare.

A. **Cerințe minime**

În toate clasele, sub rezerva dispozițiilor speciale pentru fiecare clasă și a toleranțelor admise, varza de Bruxelles trebuie să fie:

— intactă;

— sănătoasă, se exclud produsele afectate de putrezire sau deteriorare care le fac improprii consumului;

— cu aspect proaspăt;

— curată, practic fără corpuri străine vizibile;

— neînghețată;

— fără insecte și/sau alți paraziți;

— fără umiditate externă anormală;

— fără miros și/sau gust străin.

Tulpina verzei de Bruxelles curățate trebuie să fie tăiată exact sub frunzele exterioare; tulpina verzei de Bruxelles necurățate trebuie ruptă de la bază; tăietura sau ruptura trebuie să fie curată, fără să prezinte alte părți ale plantei.

Starea verzei de Bruxelles trebuie să permită:

— rezistența la transport și manipulare;

— ajungerea la destinație în condiții satisfăcătoare.

B. **Clasificare**

Varza de Bruxelles se clasifică în trei clase definite mai jos:

(i) *Clasa I*

Varza de Bruxelles, încadrată în această clasă, trebuie să fie de calitate bună. Aceasta trebuie să fie:

— tare;

— închisă;

— fără stricăciuni cauzate de îngheț.

Varza de Bruxelles curățată trebuie să aibă o culoare corespunzătoare. Pentru varza de Bruxelles necurățată, sunt admise frunzele de la bază ușor decolorate. Stricăciunile ușoare ale frunzelor exterioare cauzate de culegere, calibrare sau ambalare sunt, de asemenea, admise, cu condiția să nu afecteze starea bună a produselor.

(ii) *Clasa II*

Această clasă cuprinde varza de Bruxelles care nu poate fi încadrată în clasa I, dar care îndeplinește cerințele minime menționate anterior.

Cu toate acestea, produsul din această clasă poate fi:

— mai puțin tare;

— mai puțin închis, dar nu deschis;

— de asemenea, acesta poate prezenta stricăciuni ușoare cauzate de îngheț.

(iii) *Clasa III* [1]

Această clasă cuprinde varza de Bruxelles care nu poate fi încadrată în clasele superioare, dar care îndeplinește cerințele pentru clasa II.

[1] Clasă adițională prevăzută la articolul 2 alineatul (1) din Regulamentul (CEE) nr. 1035/72. Aplicarea acestei clase de calitate sau a unora dintre cerințele sale se face sub rezerva deciziei luate în temeiul articolului 4 alineatul (1) din același regulament.

Cu toate acestea, poate prezenta:

— defecte de culoare, lovituri ușoare și urme de stricăciune cauzate de paraziți sau de boli;

— urme de pământ;

— stricăciuni cauzate de îngheț.

III. DISPOZIȚII PRIVIND CALIBRAREA

Calibrarea se stabilește în funcție de diametrul maxim al secțiunii mediane.

Diametrul minim este:

— 10 mm pentru varza de Bruxelles curățată încadrată în clasele I și II și pentru varza de Bruxelles, curățată sau necurățată, încadrată în clasa III;

— 15 mm pentru varza de Bruxelles necurățată, încadrată în clasele I și II.

Pentru varza de Bruxelles din clasa I, diferența dintre cea mai mare și cea mai mică varză din orice colet nu trebuie să depășească 20 de mm.

IV. DISPOZIȚII PRIVIND TOLERANȚELE

Toleranțe de calitate și de calibru se admit în fiecare colet pentru produse care nu îndeplinesc cerințele clasei indicate.

A. **Toleranțe de cantitate**

(i) *Clasa I*

10 % din greutatea verzei de Bruxelles care nu satisface cerințele clasei I, dar care îndeplinește cerințele pentru clasa II sau, în mod excepțional, care se încadrează în toleranțele pentru această clasă.

(ii) *Clasa II*

10 % din greutatea verzei de Bruxelles care nu îndeplinește nici cerințele clasei, nici cerințele minime, cu excepția produselor afectate de putrezire sau de orice altă deteriorare care le fac improprii consumului.

(iii) *Clasa III*

15 % din greutatea verzei de Bruxelles care nu îndeplinește nici cerințele clasei, nici cerințele minime, cu excepția produselor afectate de putrezire sau de orice altă deteriorare care le fac improprii consumului.

B. **Toleranțe de calibru**

Pentru toate clasele: 10 % din greutatea verzei de Bruxelles care nu îndeplinește cerințele privind calibrul.

V. DISPOZIȚII PRIVIND PREZENTAREA

A. **Omogenitatea**

Conținutul fiecărui colet trebuie să fie omogen și să aibă numai verze de Bruxelles de aceeași origine, soi, calitate și calibru (unde se cere).

Partea vizibilă din conținutul fiecărui colet trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

B. **Ambalarea**

Varza de Bruxelles trebuie ambalată astfel încât să fie protejată corespunzător.

Materialele folosite în interiorul coletului trebuie să fie noi, curate și de calitate corespunzătoare, astfel încât să evite cauzarea oricăror stricăciuni externe sau interne produsului. Folosirea materialelor și în special a hârtiei sau timbrelor indicând specificațiile comerciale este permisă cu condiția ca tipărirea sau etichetarea să fie făcute cu cerneală sau clei netoxice.

Ambalajele nu trebuie să conțină nici un corp străin.

VI. DISPOZIȚII PRIVIND MARCAREA

Fiecare colet trebuie să prezinte următoarele indicații cu caractere grupate pe aceeași parte, lizibile, de nește și vizibile din exterior:

A. **Identificarea**

Ambalatorul
și/sau
Expeditorul
} numele și adresa mărcii de cod eliberate sau recunoscute oficial

B. **Natura produsului**

„Varză de Bruxelles curățată” sau „varză de Bruxelles necurățată”, în cazul în care conținutul nu este vizibil din exterior.

C. **Originea produsului**

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

D. **Specificații comerciale**

Clasă; atunci când este calibrată, calibrul se exprimă în diametrul minim și maxim.

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

ANEXA III

STANDARDE DE CALITATE PENTRU ȚELINA PENTRU PEȚIOL ȘI FRUNZE

I. DEFINIȚIA PRODUSULUI

Prezentul standard se aplică țelinei pentru pețiol și frunze din soiurile (cultivarii) *Apium graveolens L. var. dulce Mill*, care urmează să fie livrată proaspătă consumatorilor, cu excepția țelinei pentru pețiol și frunze destinate prelucrării industriale.

II. DISPOZIȚII PRIVIND CALITATEA

Obiectul prezentului standard este de a defini cerințele de calitate pentru țelina pentru pețiol și frunze după ambalare.

A. **Cerințe minime**

În toate clasele, sub rezerva dispozițiilor speciale pentru fiecare clasă și a toleranțelor admise, țelina pentru pețiol și frunze trebuie să fie:

— întreagă, curățarea părții superioare fiind permisă;

— cu aspect proaspăt;

— sănătoasă, se exclud produsele afectate de putrezire sau deteriorare care le fac improprii consumului;

— fără stricăciuni cauzate de îngheț;

— fără cavități, lăstari și tulpini de flori;

— curată, practic fără corpuri străine vizibile;

— fără stricăciuni cauzate de paraziți;

— fără paraziți;

— fără umiditate externă excesivă și anume să fie uscată corespunzător în cazul în care este spălată;

— fără miros și/sau gust străin.

Rădăcina principală trebuie să fie curată și nu trebuie să depășească 5 cm în lungime.

Țelina pentru pețiol și frunze trebuie să fie dezvoltată normal, având în vedere perioada de producție. Starea țelinei pentru pețiol și frunze trebuie să permită:

— rezistența la transport și manipulare;

— ajungerea la destinație în condiții satisfăcătoare.

B. **Clasificare**

Țelina pentru pețiol și frunze se clasifică în două clase definite mai jos:

(i) *Clasa I*

Țelina pentru pețiol și frunze, încadrată în această clasă, trebuie să fie de calitate bună, să aibă o formă regulată și să nu prezinte urme de boală, nici pe frunze, nici pe nervurile principale.

Nervurile principale nu trebuie să fie rupte, fibroase, strivite sau despicate.

În cazul țelinei pentru pețiol și frunze albe, frunzele trebuie să fie de culoare albă, alb-gălbui sau alb-verzui pe cel puțin jumătate din lungimea lor.

(ii) *Clasa II*

Această clasă cuprinde țelina pentru pețiol și frunze care nu poate fi încadrată în clasa I, dar care îndeplinește cerințele minime menționate anterior.

Țelina pentru pețiol și frunze din această clasă poate prezenta urme ușoare de rugină. Se pot admite deformări ușoare sau lovituri ușoare și cel mult două nervuri principale rupte, strivite sau despicate.

În cazul țelinei pentru pețiol și frunze albe, frunzele trebuie să fie de culoare albă, alb-verzuie sau alb-gălbuie pe cel puțin o treime din lungimea lor.

III. DISPOZIȚII PRIVIND CALIBRAREA

Calibrarea se stabilește în funcție de greutatea netă. Greutatea minimă a țelinei pentru pețiol și frunze este de 150 de grame.

Țelina pentru pețiol și frunze se împarte în trei grupe:

(i) mare: peste 800 de grame;

(ii) medie: între 500 și 800 de grame;

(iii) mică: între 150 și 500 de grame.

Diferența de calibru din același colet nu trebuie să depășească 200, 150, respectiv 100 de grame.

Această cerință privind gradarea și omogenitatea este obligatorie doar pentru clasa I.

IV. DISPOZIȚII PRIVIND TOLERANȚELE

Toleranțe de calitate și de calibru se admit în fiecare colet pentru produsele care nu îndeplinesc cerințele clasei indicate.

A. **Toleranțele de calitate**

(i) *Clasa I*

10 % din numărul de țeline pentru pețiol și frunze care nu satisfac cerințele clasei, dar care îndeplinesc cerințele pentru clasa II sau, în mod excepțional, se încadrează în toleranțele pentru această clasă.

(ii) *Clasa II*

10 % din numărul de țeline pentru pețiol și frunze care nu îndeplinesc cerințele clasei II sau cerințele minime, cu excepția produselor afectate de putrezire sau de orice alte deteriorări care le fac improprii consumului.

B. **Toleranțele de calibru**

Pentru toate clasele: 10 % din numărul țelinelor pentru pețiol și frunze care nu îndeplinesc cerințele specificate în ceea ce privește calibrul.

V. DISPOZIȚII PRIVIND PREZENTAREA

A. **Omogenitatea**

Conținutul fiecărui colet trebuie să fie omogen și să aibă numai țelină pentru pețiol și frunze de aceeași origine, soi și calitate (unde se cere).

Partea vizibilă din conținutul coletului sau lotului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

B. **Prezentarea**

Țelina pentru pețiol și frunze trebuie prezentată:

— fie în mănunchi în colet;

— fie stivuită în colet.

Când se prezintă în mănunchi, toate mănunchiurile din același colet trebuie să conțină același număr de bucăți.

C. **Ambalarea**

Țelina pentru pețiol și frunze trebuie ambalată astfel încât să fie protejată corespunzător.

Materialele folosite în interiorul coletului trebuie să fie noi, curate și de calitate corespunzătoare, astfel încât să evite cauzarea oricăror stricăciuni externe sau interne produsului. Folosirea materialelor și în special a hârtiei sau timbrelor indicând specificațiile comerciale este permisă cu condiția ca tipărirea sau etichetarea să fie făcută cu cerneală sau cu clei netoxice.

Ambalajele nu trebuie să conțină nici un corp străin.

VI. DISPOZIȚII PRIVIND MARCAREA

Fiecare colet trebuie să prezinte următoarele indicații cu caractere grupate pe aceeași parte, lizibile, de neșters și vizibile din exterior:

A. **Identificarea**

Ambalatorul
și/sau
Expeditorul
} numele și adresa mărcii de cod eliberate sau recunoscute oficial

B. **Natura produsului**

„Țelină pentru pețiol și frunze” urmată de indicația „țelină albă” sau de o indicație a tipului de culoare, în cazul în care conținutul nu este vizibil din exterior.

C. **Originea produsului**

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

D. **Specificații comerciale**

Clasa.

Când sunt calibrate, calibrul se exprimă prin „mare”, „mediu” sau „mic”.

Numărul de bucăți sau, dacă este cazul, numărul de mănunchiuri.

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

ANEXA IV

STANDARDE DE CALITATE PENTRU SPANAC

I. DEFINIȚIA PRODUSULUI

Prezentul standard se aplică spanacului din soiurile (cultivarii) *Spinacia oleracea L.*, care urmează să fie livrat proaspăt consumatorilor, cu excepția spanacului destinat prelucrării industriale.

II. DISPOZIȚII PRIVIND CALITATEA

Obiectul prezentului standard este de a defini cerințele de calitate pentru spanac, sub formă de frunze sau de tufe, după ambalare.

A. **Cerințe minime**

În toate clasele, sub rezerva dispozițiilor speciale pentru fiecare clasă și a toleranțelor admise, spanacul trebuie să fie:

— sănătos, se exclud produsele afectate de putrezire sau deteriorare care le fac improprii consumului;

— cu aspect proaspăt;

— curat, practic fără corpuri străine vizibile;

— practic fără paraziți;

— fără tulpini florale;

— fără miros și/sau gust străin.

Spanacul spălat trebuie să fie uscat în mod corespunzător.

În cazul tufelor de spanac, porțiunea care include rădăcina trebuie să fie tăiată aproape de frunzele exterioare.

Spanacul trebuie să fie dezvoltat suficient și într-o stare care să îi permită:

— să reziste la transport și manipulare;

— să ajungă la destinație în condiții satisfăcătoare.

B. **Clasificare**

Spanacul se clasifică în două clase definite mai jos:

(i) *Clasa I*

Spanacul din această clasă trebuie să fie sub formă de frunze sau de tufe și trebuie să fie de calitate bună.

Frunzele trebuie să fie:

— de culoare și aspect normale pentru soiul și perioada de recoltare;

— fără stricăciuni cauzate de îngheț, paraziți animali sau boli care afectează aspectul sau comestibilitatea.

În cazul spanacului frunze, tulpina frunzei nu trebuie să depășească 10 cm în lungime.

(ii) *Clasa II*

Această clasă cuprinde frunze sau tufe de spanac care nu pot fi încadrate în clasa I, dar care îndeplinesc cerințele minime menționate anterior.

III. DISPOZIȚII PRIVIND CALIBRAREA

Calibrarea nu este obligatorie pentru spanac.

IV. DISPOZIȚII PRIVIND TOLERANȚELE

Toleranțele de calitate sunt admise în fiecare colet pentru produsele care nu îndeplinesc cerințele clasei indicate.

(i) *Clasa I*

10 % din greutatea spanacului care nu satisface cerințele clasei I, dar care îndeplinește cerințele pentru clasa II sau, în mod excepțional, se încadrează în toleranțele pentru această clasă.

(ii) *Clasa II*

10 % din greutatea spanacului care nu îndeplinește nici cerințele clasei II, nici cerințele minime, cu excepția spanacului sub formă de frunze sau tufe afectat de putrezire sau orice alte deteriorări care îl fac impropriu consumului. În afară de aceasta, în cazul tufelor de spanac trebuie să fie admisă o toleranță de 10 % din greutatea tufelor cu rădăcini atașate care nu depășesc 1 cm în lungime de la baza frunzelor exterioare.

V. DISPOZIȚII PRIVIND PREZENTAREA

A. **Omogenitatea**

Conținutul fiecărui colet trebuie să fie omogen și să aibă numai spanac de aceeași origine, soi și calitate.

Frunzele și tufele de spanac nu trebuie să fie amestecate în același colet.

Partea vizibilă din conținutul coletului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

B. **Ambalarea**

Spanacul trebuie ambalat astfel încât să fie protejat corespunzător.

Materialele folosite în interiorul coletului trebuie să fie curate și de o calitate corespunzătoare, astfel încât să evite cauzarea oricăror stricăciuni externe sau interne produsului. Folosirea materialelor și în special a hârtiei sau timbrelor indicând specificațiile comerciale este permisă cu condiția ca tipărirea sau etichetarea să fie făcute cu cerneală sau clei netoxice.

Ambalajele nu trebuie să conțină corpuri străine.

VI. DISPOZIȚII PRIVIND MARCAREA

Fiecare colet trebuie să prezinte următoarele indicații cu caractere grupate pe aceeași parte, marcate lizibil, de neșters și vizibile din exterior:

A. **Identificarea**

Ambalatorul
și/sau
Expeditorul
} numele și adresa mărcii de cod eliberate sau recunoscute oficial

B. Natura produsului

„Frunze de spanac” și „tufe de spanac”, în cazul în care conținutul nu este vizibil din exterior.

C. **Originea produsului**

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

D. **Specificații comerciale**

Clasă.

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

ANEXA V

STANDARDUL DE CALITATE PENTRU PRUNE

I. DEFINIȚIA PRODUSULUI

Prezentul standard se aplică prunelor din soiurile (cultivarii) *Prunus domestica L., Prunus insititia L.* și *Prunus salicina Lindley (Prunus triflora Roxburgh),* care urmează să fie livrate proaspete consumatorilor, cu excepția prunelor destinate prelucrării industriale.

II. DISPOZIȚII PRIVIND CALITATEA

Obiectul prezentului standard este de a defini cerințele de calitate pentru prune după ambalare.

A. **Cerințe minime**

În toate clasele, sub rezerva dispozițiilor speciale pentru fiecare clasă și a toleranțelor admise, prunele trebuie să fie:

— intacte;

— sănătoase, se exclud produsele afectate de putrezire sau deteriorări care le fac improprii consumului;

— practic fără nici o stricăciune cauzată de paraziți sau boli;

— curate și practic fără nici o substanță străină vizibilă;

— fără umiditate externă anormală;

— fără miros și/sau gust străin.

Prunele trebuie să fie culese cu grijă.

Acestea trebuie să fie dezvoltate suficient și să arate un grad de maturitate satisfăcător. Dezvoltarea și starea prunelor trebuie să permită:

— rezistența la transport și manipulare;

— ajungerea la destinație în condiții satisfăcătoare.

B. **Clasificare**

Prunele se clasifică în trei clase definite mai jos:

(i) *Clasa „extra"*

Prunele din această clasă trebuie să fie de calitate superioară. Forma, dezvoltarea și culoarea trebuie să fie cele caracteristice soiului. Acestea trebuie să fie:

— fără defecte;

— practic acoperite de brumă, în funcție de soi;

— cu pulpă tare.

(ii) *Clasa I*

Prunele din această clasă trebuie să fie de calitate bună. Acestea trebuie să aibă caracteristicile soiului. Cu toate acestea, pot avea următoarele defecte, cu condiția ca aceasta să nu afecteze aspectul general al produsului, calitatea, capacitatea de păstrare și prezentarea în colet:

— un defect ușor de formă;

— un defect ușor de dezvoltare;

— un defect ușor de culoare;

— defecte ale epidermei de formă alungită care nu trebuie să depășească în lungime o treime din diametrul maxim al fructului. În special, crăpăturile vindecate pot fi admise pentru soiurile „Renglote aurii" ([1]);

— alte defecte ale epidermei a căror zonă totală afectată nu trebuie să depășească o șaisprezecime din întreaga suprafață.

Codița poate să aibă defecte sau să lipsească, cu condiția să nu existe risc de putrezire a fructului în continuare.

(iii) *Clasa II*

Această clasă cuprinde prunele care nu pot fi incluse în clasele superioare, dar care îndeplinesc cerințele menționate anterior.

Se admit defecte de formă, dezvoltare și culoare cu condiția ca prunele să își păstreze caracteristicile.

Se admit defecte ale epidermei care nu dăunează aspectului extern al fructului sau păstrării calităților, cu condiția ca acestea să nu depășească un sfert din întreaga suprafață.

III. DISPOZIȚII PRIVIND CALIBRAREA

Calibrarea este determinată de diametrul maxim al secțiunii mediane.

Calibrele minime sunt fixate după cum urmează:

	Clasele „extra" și I	*Clasa II*
Soiuri cu fruct mare ([2])	35 mm	30 mm
Alte soiuri	28 mm	25 mm
Corcodușe, prune Damson și Dro	20 mm	17 mm

Pentru clasa „extra", diferența în diametru dintre fructele dintr-un colet este fixată la 10 mm.

IV. DISPOZIȚII PRIVIND TOLERANȚELE

Toleranțele de calitate și de calibru sunt admise în fiecare colet pentru produsul care nu îndeplinește cerințele clasei indicate.

A. **Toleranțele de calitate:**

(i) *Clasa „extra"*

5 % din numărul sau greutatea prunelor care nu satisfac cerințele clasei *„extra"*, dar care îndeplinesc cerințele pentru clasa I sau, în mod excepțional, se încadrează în toleranțele pentru această clasă.

(ii) *Clasa I*

10 % din numărul sau greutatea prunelor care nu satisfac cerințele clasei I, dar care îndeplinesc cerințele pentru clasa II sau, în mod excepțional, se încadrează în toleranțele pentru această clasă. Din aceste 10 %, nu mai mult de 2 % pot fi fructe despicate și/sau mâncate de viermi.

(iii) *Clasa II*

10 % din numărul sau greutatea prunelor care nu satisfac nici cerințele clasei, nici cerințele minime, cu excepția produselor afectate vizibil de putreziciune, lovituri pronunțate sau oricare alte deteriorări care le fac improprii consumului. Din aceste 10 %, nu mai mult de 4 % pot fi fructe despicate și/sau mâncate de viermi.

([1]) Definiție:
Renglote (caise verzi, prune Dauphine, renglote verzi) cu epiderma verde cu reflexe gălbui.

([2]) A se vedea lista din anexă.

B. **Toleranțele de calibru**

Pentru toate clasele: 10 % din numărul sau greutatea prunelor care se abat de la calibrul minim sau calibrul fixat pe colet, abaterea nedepășind 3 mm.

V. DISPOZIȚII PRIVIND PREZENTAREA

A. **Omogenitatea**

Conținutul fiecărui colet trebuie să fie omogen și să conțină numai prune de aceeași origine, soi, calitate și calibru (atunci când calibrarea este obligatorie), iar pentru clasa „extra”, conținutul trebuie să prezinte o culoare uniformă.

Partea vizibilă din conținutul coletului sau lotului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

B. **Prezentarea**

Prunele pot fi prezentate în unul din următoarele moduri:

1. în ambalaje mici;
2. aranjate în unul sau mai multe straturi separate unul de altul;
3. vrac în colet, cu excepția clasei „extra”.

C. **Ambalarea**

Prunele trebuie ambalate astfel încât să fie protejate corespunzător.

Materialele folosite în interiorul coletului trebuie să fie noi, curate și de calitate corespunzătoare, astfel încât să evite cauzarea oricăror stricăciuni externe sau interne produsului. Folosirea materialelor și mai ales a hârtiei sau timbrelor indicând specificațiile comerciale este permisă cu condiția ca tipărirea sau etichetarea să fie făcute cu cerneală sau clei netoxice.

Ambalajele nu trebuie să conțină corpuri străine.

VI. DISPOZIȚII PRIVIND MARCAREA

Fiecare colet trebuie să prezinte următoarele indicații în caractere grupate pe aceeași parte, lizibile, de neșters și vizibile din exterior:

A. **Identificarea**

Ambalatorul
și/sau
Expeditorul
} numele și adresa mărcii de cod eliberate sau recunoscute oficial

B. **Natura produsului**

— „Prune”, în cazul în care conținutul nu este vizibil din exterior.

— numele soiului.

C. **Originea produsului**

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

D. **Specificații comerciale**

— Clasa.

— Calibrul (atunci când calibrarea este obligatorie) exprimată prin diametrul minim și maxim.

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

LISTA SOIURILOR CU FRUCTE MARI

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 Frühzwetsche
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 Premier
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 Mostruosa
Regina d'Italia
Reine Claude d'Althan (Falso)
Reine Claude d'Oullins (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 utility)
Valor
Victoria
Vision
Washington
Wickson
Yakima
Zimmers Frühzwetsche