32000R0851

L 103/22 *DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH* 28.4.2000

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 851/2000
z dnia 27 kwietnia 2000 r.
ustanawiające normy handlowe w odniesieniu do moreli

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], ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1257/1999 [2], w szczególności jego art. 2 ust. 2 oraz art. 3 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

(1) Morele należą do produktów wymienionych w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 2200/96, dla których muszą zostać przyjęte normy. Rozporządzenie Komisji (EWG) nr 1108/91 ustanawiające normy jakości w odniesieniu do moreli [3], ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 888/97 [4] było wielokrotnie zmieniane i nie może dłużej zapewnić prawnej jasności.

(2) Rozporządzenie (EWG) nr 1108/91 powinno zostać uchylone, a zawarte w nim zasady ponownie określone. W tym celu oraz w interesie zapewnienia przejrzystości na światowym rynku, powinno wziąć się pod uwagę normy dla moreli zalecane przez Grupę Roboczą ds. Normalizacji Produktów Łatwo Psujących się i Rozwoju Jakości Europejskiej Komisji Gospodarczej Narodów Zjednoczonych (EKG/NZ).

(3) Stosowanie tych norm powinno spowodować usunięcie z rynku produktów o niezadowalającej jakości, ukierunkowanie produkcji na zaspokojenie wymogów konsumentów oraz ułatwienie stosunków handlowych opartych na uczciwej konkurencji, wspomagając w ten sposób poprawę rentowności produkcji.

(4) Normy stosuje się na wszystkich etapach obrotu. Transport na duże odległości, przechowywanie przez określony okres oraz różne procesy, którym poddawane są produkty mogą spowodować określone zmiany ze względu na biologiczny rozwój produktów lub ich stosunkowo nietrwały charakter. Takie pogorszenie należy brać pod uwagę przy stosowaniu norm na wszystkich etapach obrotu od chwili jego wysyłki. Ponieważ produkty klasy ekstra muszą być szczególnie starannie sortowane i pakowane, w ich przypadku należy uwzględnić jedynie ewentualną utratę świeżości i jędrności.

(5) Artykuł 3 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 2200/96 pozwala na zwolnienie z norm jakości, podczas gdy owoce albo warzywa z danego regionu są sprzedawane w handlu detalicznym w regionie do celów ustalonego tradycyjnego spożycia. Niektóre odmiany moreli, produkowane w Niemczech w regionie Süßer See, charakteryzują się mniejszą wielkością niż ta wymagana przez normy handlowe. Morele te są tradycyjnie wprowadzane do obrotu w regionie produkcyjnym i są objęte rozporządzeniem (WE) nr 1010/98 z dnia 14 maja 1998 r., dopuszczającym zwolnienie Niemiec z norm jakości w odniesieniu do moreli [5]. Dla jasności oraz uproszczenia zasad wspólnotowych, zwolnienie to powinno zostać uwzględnione w niniejszym rozporządzeniu, a rozporządzenie (WE) nr 1010/98 traci moc.

(6) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Świeżych Owoców i Warzyw.

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Norma handlowa dotycząca moreli objętych kodem CN 0809 10 00 powinna być, jak określono w Załączniku do niniejszego rozporządzenia.

Normę tę stosuje się na wszystkich etapach obrotu, na warunkach ustanowionych w rozporządzeniu (WE) nr 2200/96.

Jednakże na etapach następujących po wysyłce, produkty mogą wykazywać w porównaniu z przepisami normy:

— nieznaczny brak świeżości oraz jędrności,

— dla produktów klasyfikowanych w klasach innych niż ekstra, niewielkie pogorszenie spowodowane ich rozwojem oraz ich skłonnością do psucia się.

Artykuł 2

1. Jako wyłączenie z zakresu Załącznika do niniejszego rozporządzenia, minimalna wielkość moreli produkowanych w regionie Süßer See może być o 5 mm mniejsza niż minimalna wielkość podawana jako norma handlowa. Jednakże morele takie mogą być wprowadzane do obrotu tylko w Saxony-Anhalt oraz Saxony.

2. Dla celów stosowania ust. 1 niniejszego artykułu, każda przesyłka musi zawierać ponadto inne wymagane informacje, następujące wskazanie na dokumencie albo uwagę jak określono w art. 5 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 2200/96 „Nur in Sachsen-Anhalt und Sachsen im Einzelhandel zu verkaufen".

[1] Dz.U. L 297 z 21.11.1996, str. 1.
[2] Dz.U. L 160 z 26.6.1999, str. 80.
[3] Dz.U. L 110 z 1.5.1991, str. 67.
[4] Dz.U. L 126 z 17.5.1997, str. 11.
[5] Dz.U. L 145 z 15.5.1998, str. 10.

Artykuł 3

Rozporządzenie (EWG) nr 1108/91 i (EWG) nr 1010/98 tracą moc.

Artykuł 4

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

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od pierwszego dnia miesiąca następującego po jego wejściu w życie.

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

Sporządzono w Brukseli, dnia 27 kwietnia 2000 r.

W imieniu Komisji

Franz FISCHLER

Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK

NORMY W ODNIESIENIU DO MORELI

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do odmian moreli (*cultivars*) uprawianych z *Prunus armeniaca* L., dostarczanych w stanie świeżym konsumentowi, z wyłączeniem moreli przeznaczonych do przetwórstwa przemysłowego.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymagań jakości dla moreli po ich przygotowaniu i zapakowaniu.

A. **Wymagania minimalne**

We wszystkich klasach, z zastrzeżeniem szczególnych przepisów dla każdej klasy oraz dopuszczalnych tolerancji, morele muszą być:

— całe,

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

— czyste, praktycznie wolne od wszystkich widocznych obcych ciał i,

— praktycznie wolne od szkodników,

— praktycznie wolne od szkód spowodowanych przez szkodniki,

— wolne od nieprawidłowej zewnętrznej wilgoci,

— wolne od jakichkolwiek obcych zapachów i/lub smaków.

Morele muszą być ostrożnie zbierane.

Muszą być wystarczająco rozwinięte oraz wykazywać zadowalającą dojrzałość.

Rozwój oraz stan moreli muszą być takie, by umożliwiały im:

— wytrzymywać transport oraz przeładunek, oraz

— przybycie w zadowalającym stanie do miejsca przeznaczenia.

B. **Klasyfikacja**

Morele są klasyfikowane według trzech klas określonych poniżej:

i) Klasa ekstra

Morele w tej klasie muszą być najwyższej jakości. W kształcie, rozwoju oraz zabarwieniu muszą posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany, uwzględniając okręg, w którym są uprawiane.

Muszą być wolne od wad z wyjątkiem bardzo niewielkich powierzchownych uszkodzeń, pod warunkiem, iż nie narusza to ogólnego wyglądu produktu, jakości, utrzymania jakości oraz prezentacji w opakowaniu.

ii) Klasa I

Morele w tej klasie muszą być dobrej jakości. Muszą być charakterystyczne dla odmiany, uwzględniając okręg, w którym są uprawiane. Miąższ musi być doskonale zdrowy.

Dopuszcza się jednak następujące nieznaczne wady, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd produktu, jego jakość, utrzymanie jakości oraz prezentację w opakowaniu:

— niewielkie wady w kształcie albo rozwoju,

— niewielkie wady zabarwienia,

— niewielkie zadrapania,

— niewielkie zaczerwienienia,

— niewielkie wady skórki w granicy 1 cm w długości dla wad wydłużających kształt, oraz 0,5 cm^2 całkowitej powierzchni dla innych wad.

iii) Klasa II

Klasa ta zawiera morele, które nie kwalifikują się do włączenia do powyższych wyższych klas, ale wypełniają minimalne wymagania określone powyżej.

Wady skórki mogą być dopuszczone pod warunkiem, iż owoce zachowują zasadnicze cechy w zakresie jakości, utrzymania jakości oraz prezentacji, zależnie od poniższych granic:

— 2 cm w długości w odniesieniu do wad podłużnych kształtów,

— 1 cm^2 całkowitej powierzchni dla wszystkich innych wad.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość określa się na podstawie maksymalnej średnicy przekroju poprzecznego. Klasyfikacja według wielkości jest obowiązkowa dla klas ekstra oraz I.

Klasa	Minimalna średnica (mm)	Maksymalna dopuszczalna różnica dla owoców w tym samym opakowaniu (mm)
Ekstra	35	5
I oraz II (klasyfikowana według wielkości)	30	10
II (nieklasyfikowana według wielkości)	30	—

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Tolerancje w odniesieniu do jakości i wielkości dopuszczalne są w każdym opakowaniu dla produktu niespełniającego wymagań wskazanej klasy.

A. **Tolerancje dotyczące jakości**

i) Klasa ekstra

5 % liczby albo wagi moreli niespełniających wymagań klasy, lecz spełniających wymogi Klasy I, albo wyjątkowo, mieszczące się w przedziale tolerancji dla tej klasy.

ii) Klasa I

10 % liczby albo wagi moreli niespełniających wymagań klasy, lecz spełniających wymogi Klasy II, albo wyjątkowo, mieszczące się w przedziale tolerancji dla tej klasy.

iii) Klasa II

10 % liczby albo wagi moreli niespełniających wymagań klasy ani wymagań minimalnych, z wyjątkiem produktu dotkniętych gniciem, naznaczonych obiciami albo wszystkimi wadami powodującymi, że nie nadaje się on do spożycia.

B. **Tolerancje dotyczące wielkości**

Dla wszystkich klas: 10 % liczby albo wagi moreli różniących się od minimalnej wielkości albo wielkości opisanej na opakowaniu, odchylenie nieprzekraczające 3 mm powyżej lub poniżej.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI

A. **Jednolitość**

Zawartość każdego opakowania musi być jednolita oraz zawierać jedynie morele tego samego pochodzenia, odmiany, jakości, oraz wielkości, (jeśli klasyfikowany według wielkości), oraz dla klasy ekstra, jednolitość zabarwienia.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. **Opakowanie**

Morele muszą być pakowane w taki sposób, aby chronić odpowiednio produkt.

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

Opakowania muszą być wolne od wszystkich obcych ciał.

C. **Prezentacja**

Morele mogą być przedstawiane:

— w małych opakowaniach,

— ułożone w jednej lub większej ilości warstw oddzielonych jedna od drugiej,

— luzem w opakowaniach, z wyjątkiem klasy ekstra.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE OZNAKOWANIA

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

A. **Identyfikacja**

Pakujący i/lub wysyłający: Nazwa i adres albo urzędowo wydane albo zatwierdzone oznaczenie kodowe. Jednakże w przypadku gdy stosuje się oznaczenie kodowe (znaku), w bezpośredniej bliskości kodu (znaku) muszą się znajdować wyrazy „pakujący lub wysyłający" (lub równoważne skróty).

B. **Natura produktu**

— „morele", jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz,

— nazwę odmiany dla klas ekstra oraz I.

C. **Pochodzenie produktu**

— kraj pochodzenia i do wyboru region, gdzie były uprawiane, lub nazwa miejsca w kraju, regionie lub lokalna.

D. **Specyfikacje handlowe**

— klasa,

— wielkość, (jeśli klasyfikowane według wielkości), wyrażona w minimalnej oraz maksymalnej średnicy.

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