31999R2789

29.12.1999 *DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH* L 336/13

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 2789/1999

z dnia 22 grudnia 1999 r.

ustanawiające normę handlową w odniesieniu do winogron deserowych

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,

a także mając na uwadze, co następuje:

(1) Winogrona deserowe należą do produktów wymienionych w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 2200/96, w odniesieniu do których muszą zostać przyjęte normy. Rozporządzenie Komisji (EWG) nr 1730/87 ustanawiające normy jakości w odniesieniu do winogron deserowych ([3]), ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 888/97 ([4]), było wielokrotnie zmieniane i nie może już zapewnić jasności z prawnego punktu widzenia.

(2) Rozporządzenie (EWG) nr 1730/87 powinno zostać uchylone, a zawarte w nim przepisy ponownie sformułowane. W tym celu, a także dla zachowania przejrzystości na rynku światowym, należy uwzględnić normy w odniesieniu do winogron deserowych, zalecane przez Grupę Roboczą ds. Normalizacji Produktów Łatwo Psujących się i Rozwoju Jakości Europejskiej Komisji Gospodarczej ONZ (EKG ONZ).

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

(4) Norma ta ma zastosowanie na wszystkich etapach obrotu. Transport na duże odległości, przechowywanie dłużej niż przez pewien okres oraz różne procesy, którym poddawane są produkty, mogą powodować pewne zmiany ze względu na zachodzące w produkcie procesy biologiczne lub ich stosunkowo nietrwały charakter. Tego rodzaju pogorszenie jakości powinno zostać wzięte pod uwagę przy stosowaniu norm na etapach obrotu, które następują po wysyłce towaru. Ponieważ produkty klasy „ekstra" muszą być szczególnie starannie sortowane i pakowane, w ich przypadku należy uwzględnić jedynie ewentualną utratę świeżości i jędrności.

(5) Rośnie popyt na małe opakowania zawierające winogrona deserowe różnego pochodzenia i różnych odmian. Dlatego należy zezwolić na ten rodzaj prezentacji winogron deserowych i odpowiednio dostosować przepisy dotyczące oznakowania.

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

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Norma handlowa w odniesieniu do winogron deserowych objętych kodem CN 0806 10 10 jest określona w Załączniku.

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

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

— niewielki ubytek świeżości i jędrności,

— w przypadku produktów innych niż klasa „ekstra" nieznaczne pogorszenie spowodowane ich rozwojem i ich skłonnością do psucia się.

Artykuł 2

Rozporządzenie (EWG) nr 1730/87 niniejszym traci moc.

Artykuł 3

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

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

([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 163 z 23.6.1987, str. 25.
([4]) Dz.U. L 126 z 17.5.1997, str. 11.

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

Sporządzono w Brukseli, dnia 22 grudnia 1999 r.

W imieniu Komisji
Franz FISCHLER
Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK

NORMA W ODNIESIENIU DO WINOGRON DESEROWYCH

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do odmian winogron deserowych wyhodowanych z *Vitis vinifera* L. w stanie świeżym dostarczanych konsumentowi, z wyłączeniem winogron deserowych do przetwórstwa przemysłowego.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymogów jakości dla winogron deserowych po ich przygotowaniu i zapakowaniu.

A. **Wymagania minimalne**

We wszystkich klasach, z zastrzeżeniem przepisów szczególnych dla każdej klasy i dopuszczalnej tolerancji, kiście i poszczególne owoce muszą być:

— w dobrym stanie; wyłączając produkty zaczynające gnić lub psuć się w taki sposób, że nie nadają się do spożycia,

— czyste, praktycznie pozbawione jakichkolwiek widocznych ciał obcych,

— praktycznie wolne od szkodników,

— praktycznie wolne od szkód wyrządzonych przez szkodniki,

— wolne od nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej,

— wolne od obcego zapachu i/lub smaku.

Ponadto poszczególne owoce muszą być:

— całe,

— kształtne,

— prawidłowo rozwinięte.

Przebarwienia spowodowane przez słońce nie stanowią wady.

Kiście muszą być zrywane ostrożnie.

Winogrona deserowe muszą być wystarczająco rozwinięte i wykazywać zadaowalającą dojrzałość. Stopień rozwoju oraz stan winogron musi być taki, aby umożliwiał im:

— przetrzymanie transportu i przenoszenia,

oraz

— przybycie w zadowalającym stanie do miejsca przeznaczenia.

B. **Klasyfikacja**

Winogrona deserowe klasyfikuje się w trzech; niżej określonych klasach:

i) *Klasa „ekstra"*

Winogrona deserowe w tej klasie muszą być najwyższej jakości. Pod względem kształtu, rozwoju i wybarwienia, kiście muszą posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany, uwzględniając region, z którego pochodzą; muszą też być wolne od wad. Poszczególne owoce muszą być twarde, mocno osadzone, równomiernie rozmieszczone na całej długości łodyżki i posiadać praktycznie nienaruszony charakterystyczny nalot.

ii) *Klasa I*

Winogrona deserowe w tej klasie muszą być dobrej jakości. Pod względem kształtu, rozwoju i wybarwienia kiście muszą posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany, uwzględniając region, z którego pochodzą. Poszczególne owoce muszą być twarde, mocno osadzone i posiadać możliwie nienaruszony charakterystyczny nalot. Jednakże owoce mogą być mniej równomiernie rozmieszczone na całej długości łodyżki niż w przypadku klasy „ekstra".

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:

— nieznaczne wady kształtu,

— nieznaczne wady zabarwienia,

— bardzo nieznaczne odparzenia spowodowane działaniem słońca, ograniczone do samej skórki.

iii) *Klasa II*

Do tej klasy zalicza się winogrona, które nie kwalifikują się do włączenia do żadnej z wyższych klas, lecz które spełniają minimalne wymogi określone powyżej.

Kiście mogą wykazywać nieznaczne wady kształtu, stopnia rozwoju i wybarwienia, pod warunkiem, że nie wpływają one niekorzystnie na podstawowe właściwości dla produktu danej odmiany, uwzględniając region, z którego pochodzą.

Poszczególne owoce muszą być wystarczające twarde i wystarczająco mocno osadzone oraz o ile to możliwe, muszą posiadać nadal swój charakterystyczny nalot. Ich rozmieszczenie może być mniej równomierne niż w przypadku winogron klasy I.

Dopuszcza się następujące wady, pod warunkiem, że winogrona deserowe zachowują swe podstawowe właściwości w odniesieniu do jakości, utrzymania jakości i prezentacji:

— wady kształtu,

— wady wybarwienia,

— nieznaczne odparzenia spowodowane działaniem słońca, ograniczone do samej skórki,

— nieznaczne stłuczenia,

— nieznaczne wady skórki.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość oznacza się na podstawie masy kiści.

Następująca minimalna masa kiści jest określona odpowiednio dla winogron deserowych uprawianych pod szkłem i dla winogron uprawianych w gruncie, osobno dla odmian wielkoowocowych i drobnoowocowych.

	Winogrona deserowe uprawiane pod szkłem	Winogrona deserowe uprawiane w gruncie	
		Odmiany wielkoowocowe	Odmiany drobnoowocowe
Klasa „ekstra”	300 g	200 g	150 g
Klasa I	250 g	150 g	100 g
Klasa II	150 g	100 g	75 g

Wykaz odmian uprawianych pod szkłem i odmian wielkoowocowych i drobnoowocowych uprawianych w gruncie znajduje się w Dodatku do niniejszej normy.

Dla wszystkich klas: w każdym niewielkim opakowaniu o masie netto nieprzekraczającej 1 kg, dla uzyskania masy wskazanej może znajdować się jedna kiść o masie poniżej wymaganej masy minimalnej, pod warunkiem, że kiść ta spełnia wszystkie pozostałe wymagania dla wymienionej klasy.

W przypadku gdy nazwa odmiany na oznakowaniu nie występuje w wykazie w Dodatku do niniejszej normy wymagane jest spełnienie wymogu masy minimalnej przewidzianej dla odmian wielkoowocowych.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Dopuszcza się tolerancje w odniesieniu do jakości i wielkości w każdym opakowaniu w przypadku produktu niespełniającego wymogów wskazanej klasy.

A. **Tolerancje dotyczące jakości**

i) *Klasa „ekstra”*

5 % masy kiści mogą stanowić kiście niespełniające wymagań dla tej klasy, lecz spełniające wymogi dla klasy I lub, wyjątkowo, mieszczące się w przedziale tolerancji dla wymienionej klasy.

ii) *Klasa I*

10 % masy kiści mogą stanowić kiście niespełniające wymagań dla tej klasy, lecz spełniające wymogi dla klasy II lub, wyjątkowo, mieszczące się w przedziale tolerancji dla wymienionej klasy.

iii) *Klasa II*

10 % masy kiści mogą stanowić kiście niespełniające wymagań dla tej klasy ani wymagań minimalnych, z wyjątkiem produktów zaczynających gnić lub z innym spadkiem jakości powodującym ich nieprzydatność do spożycia.

B. **Tolerancje dotyczące wielkości**

i) *Klasa „ekstra” i klasa I*

10 % masy kiści mogą stanowić kiście niespełniające wymagań w zakresie wielkości dla tej klasy, lecz spełniające wymagania klasy niższej o jeden stopień.

ii) *Klasa II*

10 % masy kiści mogą stanowić kiście niespełniające wymagań w zakresie wielkości dla tej klasy, lecz ważące nie mniej niż 75 g.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI

A. **Jednorodność**

Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i obejmować jedynie kiście tego samego pochodzenia, odmiany, jakości i stopnia dojrzałości.

Wymogu jednorodności odmiany i pochodzenia nie stosuje się do produktów prezentowanych w małych opakowaniach, o wadze nieprzekraczającej 1 kg.

W przypadku klasy „ekstra" kiście muszą być mniej więcej jednakowej wielkości i barwy.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. **Opakowanie**

Winogrona deserowe muszą być pakowane w sposób należycie je chroniący.

W przypadku klasy „ekstra" kiście muszą być pakowane w jednej warstwie.

Materiały użyte wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, która pozwala na uniknięcie spowodowania jakiegokolwiek zewnętrznego lub wewnętrznego uszkodzenia produktu. Dopuszcza się stosowanie materiałów, w szczególności papieru lub pieczęci, ze specyfikacją handlową, pod warunkiem że nadruki lub etykiety zostały wykonane przy użyciu nietoksycznego tuszu lub kleju.

Opakowania muszą być wolne od jakichkolwiek ciał obcych, jakkolwiek dopuszczalne jest pozostawienie fragmentu pędu winorośli o długości nie większej niż 5 cm na łodydze kiści jako formy szczególnej prezentacji.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE OZNAKOWANIA

Każde opakowanie musi nosić następujące oznaczenia literowe zgrupowane na tej samej stronie opakowania, wykonane w sposób czytelny i trwały oraz widoczne z zewnątrz:

A. **Idenytyfikacja**

— Pakujący i/lub wysyłający: Nazwa (nazwisko) i adres lub urzędowo ustanowione lub zatwierdzone oznaczenie kodowe. Jednakże w przypadku, gdy stosuje się oznaczenie kodowe (znak), w bezpośredniej bliskości kodu (znaku) muszą się znajdować słowa „pakujący i/lub wysyłający" (lub odpowiednie skróty).

B. **Rodzaj produktu**

— „Winogrona deserowe", jeśli zawartość opakowania nie jest widoczna z zewnątrz,

— nazwa odmiany lub, gdy ma to zastosowanie, odmian.

C. **Pochodzenie produktu**

— Kraj (lub, gdy ma to zastosowanie, kraje) pochodzenia i, fakultatywnie, region uprawy lub krajowa, regionalna lub lokalna nazwa miejsca pochodzenia.

D. **Specyfikacja handlowa**

— Klasa.

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

Dodatek

NIEWYCZERPUJĄCY WYKAZ ODMIAN [1]

Nazwy podane w nawiasach są synonimami, które mogą być również stosowane na opakowaniu.

1. **Winogrona deserowe uprawiane pod szkłem**

Alphonse Lavallée (Garnacha roya – Ribier)

Black Alicante (Granacke – Granaxa – Grandaxa)

Cardinal

Canon Hall (Canon Hall Muscat)

Colman (Gros Colman) (patrz pkt 2 lit. a) – Gros Colman)

Frankenthal (patrz pkt 2 lit. a) – Schiava Grossa)

Golden Champion (patrz pkt 2 lit. a) – Baresana)

Gradisca (Gradiska)

Gros Maroc

Léopold III

Muscat d'Alexandrie (patrz pkt 2 lit. a))

Muscat d'Hambourg (patrz pkt 2 lit. b) Moscato d'Amburgo)

Prof. Aberson

Royal

2. **Winogrona deserowe uprawiane w gruncie**

a) *Odmiany wielkoowocowe*

Aledo (New Cross – Real)

Alphonse Lavallée (patrz pkt 1)

Amasya Siyahi

Angela (Angiola)

Baresana (Duraca – Golden Champion – Lattuario bianco – Latuario bianco – Littuario bianco – Turchesa Turchesca – Uva di Bisceglie – Uva rosa – Uva Turca – Varesana)

Barlinka

Bicane (Napoléon – Perle Impériale – Weisser Damaszaner – Zanta)

Bien Donné

Blanc d'Edessa (Edessis – Amasya)

Bonheur

Calmeria

Cardinal

Coama noir

Dabouki (Barbaroui – Khalili – Salti)

Danam

Dan Ben – Hannah (BIack Emperor)

Danlas

Datal

Dauphine

Diagalves (Dependura – Formosa – Pendura – Villanueva)

Dimiat (Damiat – Zoumiatico)

Dominga (Gloria – Murciana blanca – Uva verde de Alhama)

Dona Maria (D. Maria)

Emperor (Emperador – Genova – Red. Emperador – Red. Emperor)

[1] Niektóre z nazw ujętych w niniejszym wykazie odmian mogą oznaczać zarejestrowane lub objęte patentem znaki handlowe w niektórych krajach.

Erenköy Beyazi

Erlihane

Ferral

Flame Tokay

Gemre (Pembe Gemre)

Golden Hill

Gros Colman (Colman Frueher Waelscher – Gros Colmar – Triomphle)

Hönüsü

Ignea (I. Pirovano 185)

Imperial Napoleon (Doña Mariana – Mariana)

ltalia (Dona Sofia – Idéal – ltalian muscat – I. Pirovano 65 – Moscatel Italiano)

Kozak Beyazi

La Rochelle

Lival

Matilde

Michele Palieri

Muscat d'Alexandrie (Moscatellone – Moscatel Romano – Muscat Gordo bianco – Muscat de Grano Gordo – Muscat d'Espagne – Muscat Romano – Muscat blanc d'Alexandrië – Muskaat van Alexandrië – Salamanna – Seramanna – White Hanepoot – Witte Muskaat – Zibibbo)

Muscat Madame Mathiasz (Madame Jean Mathiaz)

Muscat Supreme

Ohanes (Almería – Blanca Legitima – Ohanez – Uva de Almeiria – Uva di Almeria – Uva de Embaraque – Uva del Barco)

Olivette blanche (Bridal – Olivette de Montpellier – Olivette de Vendemian)

Olivette noire (Olivetta nera – Olivetta Vibonese – Cornichon – Preta – Purple Cornichon)

Pannonia (Pannonia Gold)

Peck

Perlona (I. Pirovano 54)

Phraoula (Fraoula – Phraoula Kokkini – Phraoula radini)

Planta Nova (Coma – Tardana – Tortazon)

Prune de Cazouls

Ragol (Ahmeur bou Ahmeur – Angelina – Argelina – lmperial roja – Uva de Ragol)

Razaki

Red Globe

Regina (Afouz Ali – Afis Ali – Afuz Ali – Aleppo – Bolgar – Dattier de Beyrouth – Dattero di Negroponte Galleta – Hafis Ali – Inzolia imperiale – Karaboumou – Kararubun – Mennavacca bianca – Parchitana – Pergolona – Regina di Puglia – Reine – Rasaki – Rosaki blanc – Rosetti – Uva Real – Waltham Cross)

Regina nera (Mennavacca nera – Lattuario nero – Olivettona – Regina negra – Rosaki noir)

Ribol

Ronelle (Black Gem)

Salba

Schiava grossa (Black Hambourg – Frankenthal – Gross Vernatsch – Imperator – Lamper – Schiavone Trollinger)

Sonita

Sugrafive (Early superior seedless)

Sugraone (Superior seedless)

Sunred Seedless

Tchaouch (Chaouch – Parc de Versailles – Tsaoussi)

Verico

Victoria

b) *Odmiany drobnoowocowe*

Admirable de Courtiller (Admirable – Csiri Csuri)

Albillo (Acerba – Albuela – Blanco Ribera – Cagalon)

Angelo Pirovano (I. Pirovano 2)

Annamaria (I. Ubizzoni 4)

Baltali

Beba (Beba de los Santos – Eva)

Catalanesca (Catalanesa – Catalana – Uva Catalana)

Chasselas blanc (Chasselas doré – Fendant – Franceset – Franceseta – Gutedel – Krachgutedel – White van der Laan)

Chasselas rouge

Chelva (Chelva de Cebreros – Guareña – Mantuo – Villanueva)

Ciminnita (Cipro bianco)

Clairette (Blanquette – Malvoisie – Uva de Jijona)

Colombana bianca (Verdea – Colombana de Peccioli)

Dehlro

Delizia di Vaprio (I. Pirovano 46 A)

Flame Seedless (Red. Flame)

Gros Vert (Abbondanza – St Jeannet – Trionfo dell'Esposizione – Verdal – Trionfo di Gerusalemme)

Jaoumet (Madeleine de St Jacques – Saint Jacques)

Madeleine (Angevine – Angevine Oberlin – Madeleine Angevine Oberlin – Republicain)

Mireille

Molinera (Besgano – Castiza – Molinera gorda)

Moscato d'Adda (Muscat d'Adda)

Moscato d'Amburgo (Black Muscat – Hambro – Hamburg – Hamburski Misket – Muscat d'Hambourg – Moscato Preto)

Moscato di Terracina (Moscato di Maccarese)

Œillade (Black Malvoisie – Cinsaut – Cinsault – Ottavianello – Sinso)

Panse precoce (Bianco di Foster – Foster's white – Sicilien)

Perla di Csaba (Càbski Biser – Julski muskat – Muscat Julius – Perle de Csaba)

Perlaut

Perlette

Pizzutello bianco (Aetonychi aspro – Coretto – Cornichon blanc – Rish Baba – Sperone di gallo – Teta di vacca)

Precoce de Malingre

Primus (I. Pirovano 7)

Prunesta (Bermestia nera – Pergola rossa – Pergolese di Tivoli)

Regina dei Vigneti (Königin der Weingärten – Muskat Szölöskertek Kizalyneja – Szölöskertek Kizalyneh – Rasaki ourgarias – Regina Villoz – Reina de las Viñas – Reine des Vignes – I. Mathiasz 140 – Queen of the Vineyards)

Servant (Servan – Servant di Spagna)

Sideritis (Sidiritis)

Sultanines (Bidaneh – Kishmich – Kis Mis – Sultan – Sultana – Sultani – Cekirdesksiz – Sultanina bianca – Sultaniye – Thompson Seedless and mutations)

Valenci blanc (Valensi – Valency – Panse blanche)

Vanenci noir (Planta Mula – Rucial de Mula – Valenci negro)

Yapincak