31981R1292

L 129/38 *EIROPAS KOPIENU OFICIĀLAIS VĒSTNESIS* 15.5.1981.

KOMISIJAS REGULA (EEK) Nr. 1292/81
(1981. gada 12. maijs),
ar ko nosaka kvalitātes standartus puraviem, baklažāniem un tumšzaļajiem kabačiem

EIROPAS KOPIENU KOMISIJA,

ņemot vērā Eiropas Ekonomikas kopienas dibināšanas līgumu,

ņemot vērā Padomes 1972. gada 18. maija Regulu (EEK) Nr. 1035/72 par augļu un dārzeņu tirgus kopīgo organizāciju (1), kurā jaunākie grozījumi izdarīti ar Regulu (EEK) Nr. 1116/81 (2), un jo īpaši tās 2. panta 2. punktu,

tā kā I pielikums Regulai (EEK) Nr. 1035/72, kurā uzskaitīti patērētājam svaigā veidā piegādājami produkti, uz kuriem attiecas kvalitātes standarti, ar Regulu (EEK) Nr. 1208/79 (3) un Regulu (EEK) Nr. 1315/80 (4) tika papildināts, iekļaujot tur — attiecīgi — puravus, baklažānus un tumšzaļos kabačus;

tā kā tādēļ jānosaka šo produktu kvalitātes standarti;

tā kā šie standarti ir piemērojami visos realizācijas posmos; tā kā pārvadāšana lielos attālumos, uzglabāšana zināmu laiku vai dažādie produktu pārkraušanas darbi var izraisīt bojāšanos sakarā ar produktu bioloģisko attīstību vai to tendenci ātri bojāties; tā kā tādēļ būtu jāņem vērā šāda bojāšanās, piemērojot standartus realizācijas posmos pēc nosūtīšanas;

tā kā šajā regulā paredzētie pasākumi saskan ar Augļu un dārzeņu pārvaldības komitejas atzinumu,

IR PIEŅĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

1. Kvalitātes standarti puraviem (Kopējā muitas tarifa apakšpozīcija ex 07.01 IJ) un baklažāniem un tumšzaļajiem kabačiem (Kopējā muitas tarifa apakšpozīcija ex 07.01 T) tiek noteikti attiecīgi I, II un III pielikumā šai Regulai.

2. Minētos standartus piemēro visos realizācijas posmos saskaņā ar nosacījumiem, kas paredzēti Regulā (EEK) Nr. 1035/72.

Posmos, kas seko nosūtīšanai, produkti attiecībā uz standarta noteikumiem tomēr var būt:

— nedaudz mazāku svaiguma un turgescences pakāpi, un/vai

— nedaudz bojāti sakarā ar to nobriešanu un tendenci ātri bojāties.

2. pants

Šī regula stājas spēkā trešajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Kopienu Oficiālajā Vēstnesī*.

To piemēro:

— no 1981. gada 1. augusta attiecībā uz puraviem,

— no 1981. gada 1. jūlija attiecībā uz baklažāniem un tumšzaļajiem kabačiem.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 1981. gada 12. maijā

Komisijas vārdā —

Komisijas loceklis

Poul DALSAGER

(1) OV L 118, 20.5.1972., 1. lpp.
(2) OV L 118, 30.4.1981., 1. lpp.
(3) OV L 153, 21.6.1979., 1. lpp.
(4) OV L 134, 31.5.1980., 20. lpp.

I PIELIKUMS

KVALITĀTES STANDARTI PURAVIEM

I PRODUKTA DEFINĪCIJA

Šis standarts attiecas uz to šķirņu puraviem, kas izaudzēti no *Allium porrum L.* šķirnes un patērētājiem jānogādā svaigi, šeit neiekļaujot rūpnieciskai pārstrādei paredzētus puravus.

II NOTEIKUMI ATTIECĪBĀ UZ KVALITĀTI

Standarta mērķis ir noteikt kvalitātes prasības puraviem pēc to sagatavošanas un iesaiņošanas.

A **Obligātās prasības**

Ievērojot īpašus noteikumus attiecībā uz katru šķiru un pieļaujamās pielaides, visu šķiru puraviem jābūt:

— veseliem (šī prasība neattiecas uz saknēm un lapu malām, ko var apgriezt),

— svaigiem pēc izskata, lai būtu noņemtas savītušās un nokaltušās lapas,

— nedīgušiem (pieļaujot īpašus noteikumus attiecībā uz III šķiru),

— nebojātiem: produktus, ko skārusi puve vai kas sabojājušies tā, ka kļuvuši nederīgi patēriņam, neizmanto,

— tīriem, praktiski bez jebkādiem redzamiem svešķermeņiem; tomēr saknēm drīkst būt pieķērusies augsne,

— bez pārmērīga ārējā mitruma, t.i., pienācīgi "apžāvētiem", ja tie tikuši mazgāti,

— bez svešas izcelsmes smaržas un/vai garšas.

Ja lapas ir nogrieztas, griezumam jābūt rūpīgi veiktam.

Puravu gatavībai un stāvoklim jābūt tādam, lai tos varētu:

— transportēt un pārkraut, un

— apmierinošā stāvoklī nogādāt galamērķī.

B **Klasifikācija**

Puravus klasificē trīs šķirās, kas noteiktas šeit turpmāk.

i) *I šķira*

Šīs šķiras puraviem jābūt ar labu kvalitāti. Tomēr tiem drīkst būt nelieli virsmas defekti ar noteikumu, ka tie neietekmē produkta kopējo izskatu, kvalitāti, saglabāšanu vai noformējumu.

Purava baltajai daļai jābūt vismaz vienai trešdaļai no kopējā garuma vai pusei no apklātās daļas.

ii) *II šķira*

Šajā šķirā ietver puravus, kas nav piemēroti, lai tos ietvertu I šķirā, bet kas atbilst iepriekš minētajām obligātajām prasībām.

Purava baltajai daļai jābūt vismaz vienai ceturtdaļai no kopējā garuma vai vienai trešdaļai no apklātās daļas.

iii) *III šķira* [1]

Šajā šķirā ietver puravus, ko nevar pieskaitīt augstākajām šķirām, bet kas atbilst II šķirai noteiktajām prasībām.

Tomēr tiem drīkst būt:

— ziedkopa, ja tas nemazina produkta piemērotību uzturam,

— krāsas defekti un nelieli sasitumi,

— rūsas pēdas,

— nelielas augsnes pēdas.

---

[1] Papildu šķira, kas noteikta 2. panta 1. punktā Regulā (EEK) Nr. 1035/72. Uz šīs kvalitātes šķiras vai dažu tās prasību piemērošanu attiecas lēmums, kas jāpieņem saskaņā ar minētās regulas 4. panta 1. punktu.

III NOTEIKUMI KLASIFICĒŠANAI PĒC LIELUMA

i) Lielumu nosaka pēc diametra, ko mēra taisnā leņķī attiecībā pret asi virs kakla izliekuma.

Minimālais diametrs ir noteikts 10 mm.

ii) Attiecībā uz I šķiru lielākā purava diametrs nevar pārsniegt tā paša saišķa vai fasējuma mazākā purava diametru vairāk kā divas reizes.

IV NOTEIKUMI ATTIECĪBĀ UZ PIELAIDĒM

Katrā fasējumā ir pieļaujamas šādas pielaides attiecībā uz kvalitāti un izmēru produktiem, kas neatbilst norādītās šķiras prasībām.

A **Kvalitātes pielaides**

i) *I šķira*

10 % puravu pēc skaita vai svara, kas neatbilst šķiras prasībām, bet atbilst II šķiras prasībām vai izņēmuma kārtā iekļaujas minētās šķiras pielaižu robežās.

ii) *II šķira*

10 % puravu pēc skaita vai svara, kas neatbilst ne šķiras prasībām, ne obligātajām prasībām, izņemot produktus, ko skārusi puve, redzami sasitumi vai jebkurš cits bojājums, kā dēļ tie nav derīgi lietošanai pārtikā.

iii) *III šķira*

15 % puravu pēc skaita vai svara, kas neatbilst ne šķiras prasībām, ne obligātajām prasībām, izņemot produktus, ko skārusi puve, redzami sasitumi vai jebkurš cits bojājums, kā dēļ tie nav derīgi lietošanai pārtikā.

B **Izmēra pielaides**

Visām šķirām 10 % puravu pēc skaita vai svara, kas neatbilst prasībai par minimālo izmēru, vai — I šķiras puravu gadījumā — prasībai par viendabīgumu.

V NOTEIKUMI ATTIECĪBĀ UZ NOFORMĒJUMU

A **Viendabīgums**

Katra fasējuma saturam vai katra saišķa saturam vienā un tajā pat fasējumā jābūt viendabīgam, un tajā jābūt tikai vienas izcelsmes, kvalitātes un lieluma (ja šim kritērijam paredzēts viendabīgums) puraviem, un vēlams, lai tiem būtu vienāda brieduma pakāpe un krāsa.

Attiecībā uz III šķiru pietiek, ja viendabīga ir izcelsme.

Katra fasējuma vai saišķa satura redzamajai daļai jāraksturo viss saturs.

B **Noformējums**

Puravus var noformēt šādi:

— vienkārši kārtojot fasējumā,

— vai saišķos, tos fasējot vai nefasējot.

C **Iesaiņojums**

Puraviem jābūt iesaiņotiem tā, lai produkts būtu pienācīgi aizsargāts.

Materiāliem, ko izmanto iesaiņojuma iekšpusē, jābūt jauniem, tīriem un tādas kvalitātes, kas ļauj pasargāt produktu no jebkādiem ārējiem vai iekšējiem bojājumiem. Materiālus un jo īpaši papīru vai zīmogus ar tirdzniecības specifikācijām atļauts izmantot ar noteikumu, ka iespiešana vai marķēšana ir veikta ar netoksisku tinti vai līmi.

Iesaiņojumiem jābūt bez jebkādiem svešķermeņiem.

VI NOTEIKUMI ATTIECĪBĀ UZ MARĶĒŠANU

Uz katra iesaiņojuma vai uz katra saišķa, ko piegādā neiesaiņotā veidā, jābūt šādai informācijai, kas ir salasāmi un neizdzēšami marķēta un redzama no ārpuses.

A **Identifikācija**

Fasētājs un/vai izplatītājs } nosaukums un adrese vai oficiāli piešķirts vai pieņemts kods.

B **Produktu veids:**

— "Puravi", ja saturs nav redzams no ārpuses.

C **Produktu izcelsme**

— izcelsmes valsts un pēc izvēles apgabals, kurā produkts audzēts, vai valsts, reģiona vai vietējais ģeogrāfiskais nosaukums.

D **Tirdzniecības specifikācijas**

— šķira,

— saišķu skaits (puraviem, kas fasēti saišķos un iesaiņoti).

E **Oficiālā kontroles atzīme (neobligāta)**

Ja puravi ir sakārtoti fasējumā, tad šos datus izkārto vienā un tajā pašā pusē.

II PIELIKUMS

KVALITĀTES STANDARTI BAKLAŽĀNIEM

I PRODUKTA DEFINĪCIJA

Šis standarts attiecas uz baklažāniem, tādu šķirņu augļiem, kas izaudzēti no *Solanum melongena L. var. esculentum, insanum* un *ovigerum* šķirnes un patērētājiem jānogādā svaigi, šeit neiekļaujot rūpnieciskai pārstrādei paredzētus baklažānus.

Pēc to formas izšķir:

— garenos baklažānus,
— apaļos baklažānus.

II NOTEIKUMI ATTIECĪBĀ UZ KVALITĀTI

Standarta mērķis ir noteikt kvalitātes prasības baklažāniem pēc to sagatavošanas un iesaiņošanas.

A **Obligātās prasības**

Ievērojot īpašus noteikumus attiecībā uz katru šķiru un pieļaujamās pielaides, visu šķiru baklažāniem jābūt:

— veseliem,

— svaigiem pēc izskata,

— stingriem,

— nebojātiem; produktus, ko skārusi puve vai kas sabojājušies tā, ka kļuvuši nederīgi patēriņam, neizmanto,

— tīriem, praktiski bez jebkādiem redzamiem svešķermeņiem,

— ar zieda kausu un kātiņu, kas var būt nedaudz bojāts,

— pietiekami gataviem, bez šķiedraina vai koksnaina mīkstuma un bez pāraugušām sēklām (pieļaujot īpašus noteikumus attiecībā uz III šķiru),

— bez pārmērīga ārējā mitruma,

— bez svešas izcelsmes smaržas un/vai garšas.

Baklažānu gatavībai un stāvoklim jābūt tādam, lai tos varētu:

— transportēt un pārkraut, un

— apmierinošā stāvoklī nogādāt galamērķī.

B **Klasifikācija**

Baklažānus klasificē trīs šķirās, kas noteiktas šeit turpmāk.

i) *I šķira*

Šīs šķiras baklažāniem jābūt labas kvalitātes un ar šķirnei raksturīgajām īpašībām. Tiem arī jābūt praktiski bez apdegumiem. Tomēr tiem drīkst būt šādi nelieli bojājumi ar noteikumu, ka tie neietekmē produkta kopējo izskatu, kvalitāti, saglabāšanu vai noformējumu:

— nelieli formas defekti,

— nelielas krāsas izmaiņas pie pamatnes,

— neliels sasitums un/vai nelieli aizauguši bojājumi ar noteikumu, ka tie neaizņem vairāk par 3 cm^2

ii) *II šķira*

Šajā šķirā ietver baklažānus, kas nav piemēroti, lai tos ietvertu I šķirā, bet kas atbilst iepriekš minētajām obligātajām prasībām. Ja ir saglabātas būtiskās kvalitātes un noformējuma īpašības, tiem drīkst parādīties šādi defekti:

— formas defekti,
— krāsas defekti
— neliels saules radīts apdegums ar noteikumu, ka tas neaizņem vairāk par 4 cm^2
— nelieli sausi virsmas defekti ar noteikumu, ka tie neaizņem vairāk par 4 cm^2

iii) III šķira [1]

Šajā šķirā ietver baklažānus, ko nevar pieskaitīt augstākajām šķirām, bet kas atbilst II šķirai noteiktajām prasībām.

Tomēr tiem drīkst būt:

— neliels šķiedrainums,
— vērā ņemama sēklu attīstība,
— saules radīts apdegums ar noteikumu, ka tas neaizņem vairāk par 6 cm^2
— nelieli aizauguši virsmas defekti ar noteikumu, ka tie neaizņem vairāk par 6 cm^2.

III NOTEIKUMI KLASIFICĒŠANAI PĒC LIELUMA

Baklažānu lielumu nosaka:

— vai nu pēc lielākā diametra šķērsgriezumā uz garenvirziena ass,
— vai arī pēc svara.

A **Klasificēšanai pēc** diametra nosaka mazāko pieļaujamo diametru 40 mm garenajiem baklažāniem un 70 mm apaļajiem baklažāniem.

Starpība starp viena fasējuma mazāko un lielāko baklažānu diametriem nedrīkst pārsniegt šādu rādītāju:

— 20 mm gareno baklažānu gadījumā,
— 25 mm apaļo baklažānu gadījumā.

B **Klasificēšanai pēc svara nosaka** mazāko pieļaujamo svaru 100 gramu. Jāievēro atbilstība šādai skalai:

— no 100 līdz 300 gramu ar lielāko pieļaujamo atšķirību 75 grami starp viena fasējuma mazākajiem un lielākajiem baklažāniem,

— no 300 līdz 500 gramu ar lielāko pieļaujamo atšķirību 100 gramu starp viena fasējuma mazākajiem un lielākajiem baklažāniem,

— vairāk par 500 gramiem ar lielāko pieļaujamo atšķirību 250 gramu starp viena fasējuma mazākajiem un lielākajiem baklažāniem.

Atbilstība klasifikācijas skalai pēc lieluma ir obligāta attiecībā uz I šķiru. Turklāt garenajiem baklažāniem mazākajam pieļaujamajam garumam, neskaitot kātiņu, jābūt 80 mm.

IV NOTEIKUMI ATTIECĪBĀ UZ PIELAIDĒM

Katrā fasējumā ir pieļaujamas pielaides attiecībā uz kvalitāti un izmēru produktiem, kas neatbilst norādītās šķiras prasībām.

A **Kvalitātes pielaides**

i) *I šķira*

10 % baklažānu pēc skaita vai svara, kas neatbilst šķiras prasībām, bet atbilst II šķiras prasībām vai izņēmuma kārtā iekļaujas minētās šķiras pielaižu robežās.

ii) *II šķira*

10 % baklažānu pēc skaita vai svara, kas neatbilst ne šķiras prasībām, ne obligātajām prasībām, izņemot produktus, ko skārusi puve, redzami sasitumi, neaizauguši bojājumi vai jebkurš cits bojājums, kā dēļ tie nav derīgi lietošanai pārtikā.

iii) *III šķira*

15 % baklažānu pēc skaita vai svara, kas neatbilst ne šķiras prasībām, ne obligātajām prasībām, izņemot produktus, ko skārusi puve, redzami sasitumi, neaizauguši bojājumi vai jebkurš cits bojājums, kā dēļ tie nav derīgi lietošanai pārtikā.

---

[1] Papildu šķira, kas noteikta 2. panta 1. punktā Regulā (EEK) Nr. 1035/72. Uz šīs kvalitātes šķiras vai dažu tās prasību piemērošanu attiecas lēmums, kas jāpieņem saskaņā ar minētās regulas 4. panta 1. punktu.

B **Izmēra pielaides**

i) *I šķira*

10 % baklažānu pēc skaita vai svara, kuru lielums ir ļoti tuvs lielumam, kāds norādīts uz iepakojuma, to nesasniedzot vai pārsniedzot.

ii) *II un III šķira*

10 % baklažānu pēc skaita vai svara, kas neatbilst mazākajam pieļaujamajam lielumam. Visos gadījumos pielaide nav piemērojama tādiem baklažāniem, kuru diametrs ir mazāks par obligāto diametru, atšķiroties no tā par vairāk nekā 5 mm, vai — gadījumā, kad klasifikācija notiek pēc svara — tādiem baklažāniem, kas sver mazāk nekā 90 gramu.

V NOTEIKUMI ATTIECĪBĀ UZ NOFORMĒJUMU

A **Viendabīgums**

Katra fasējuma saturam būtu jābūt viendabīgam un tajā vajadzētu būt tikai vienas izcelsmes, tirdzniecības tipa, kvalitātes un lieluma (ja klasifikācija pēc lieluma ir obligāta) baklažāniem, un vēlams, lai tiem būtu vienāda brieduma pakāpe un krāsa.

Attiecībā uz III šķiru pietiek, ja vienveidīga ir izcelsme un tirdzniecības tips.

Viena fasējuma garenajiem baklažāniem jābūt pietiekoši viendabīgiem attiecībā uz to garumu.

Katra iesaiņojuma satura redzamajai daļai jābūt raksturīgai visam saturam.

B **Iesaiņojums**

Baklažāniem jābūt iesaiņotiem tā, lai produkts būtu pienācīgi aizsargāts.

Materiāliem, ko izmanto iesaiņojuma iekšpusē, jābūt jauniem, tīriem un tādas kvalitātes, kas ļauj pasargāt produktu no jebkādiem ārējiem vai iekšējiem bojājumiem. Materiālus un jo īpaši papīru vai zīmogus ar tirdzniecības specifikācijām atļauts izmantot ar noteikumu, ka iespiešana vai marķēšana ir veikta ar netoksisku tinti vai līmi. Iesaiņojumiem jābūt bez jebkādiem svešķermeņiem.

VI NOTEIKUMI ATTIECĪBĀ UZ MARĶĒŠANU

Uz katra iesaiņojuma jābūt šādai informācijai, kas uzrakstīta uz vienas iepakojuma puses, ir salasāma, neizdzēšami marķēta un redzama no ārpuses.

A **Identifikācija**

Fasētājs un/vai izplatītājs: } nosaukums un adrese vai oficiāli piešķirts vai pieņemts kods.

B **Produkcijas veids**

— "baklažāni", ja saturs nav redzams no ārpuses.

— šķirnes nosaukums (neobligāts).

C **Produkcijas izcelsme**

— izcelsmes valsts un pēc izvēles apgabals, kurā produkts audzēts, vai valsts, reģiona vai vietējais ģeogrāfiskais nosaukums.

D **Tirdzniecības specifikācijas**

— šķira,

— lielums (attiecīgā gadījumā) izteikts:

— vai nu kā lielākais un mazākais diametrs, ja lielums klasificēts pēc diametra,

— vai arī kā lielākais un mazākais svars, ja lielums klasificēts pēc svara.

E **Oficiālā kontroles atzīme** (neobligāta)

III PIELIKUMS

KVALITĀTES STANDARTI TUMŠZAĻAJIEM KKABAČIEM

I PRODUKTA DEFINĪCIJA

Šis standarts attiecas uz tumšzaļajiem kabačiem, kas ievākti nenobrieduši un trausli, pirms to sēklas ir kļuvušas cietas, kas pieder pie šķirnēm, kas izaudzētas no *Cucurbita pepo L.* šķirnes [1], un kas patērētājiem jānogādā svaigi, šeit neiekļaujot rūpnieciskai pārstrādei paredzētus tumšzaļos kabačus.

II NOTEIKUMI ATTIECĪBĀ UZ KVALITĀTI

Standarta mērķis ir noteikt kvalitātes prasības tumšzaļajiem kabačiem pēc to sagatavošanas un iesaiņošanas.

A **Obligātās prasības**

Ievērojot īpašus noteikumus attiecībā uz katru šķiru un pieļaujamās pielaides, visu šķiru tumšzaļajiem kabačiem jābūt:

— veseliem, ieskaitot stublāju, kas var būt nedaudz bojāts,
— svaiga izskata,
— stingriem,
— nebojātiem, produktus, ko skārusi puve vai kas sabojājušies tā, ka kļuvuši nederīgi patēriņam, neizmanto,
— bez bojājumiem, ko izraisījuši kukaiņi vai citi kaitēkļi,
— bez rievām,
— bez plaisām,
— tīriem, praktiski bez jebkādiem redzamiem svešķermeņiem,
— pietiekami gataviem bez pāraugušām sēklām (pieļaujot īpašus noteikumus attiecībā uz III šķiru),
— bez pārmērīga ārējā mitruma,
— bez svešas izcelsmes smaržas un/vai garšas.

Tumšzaļo kabaču gatavībai un stāvoklim jābūt tādam, lai tos varētu:

— transportēt un pārkraut, un
— apmierinošā stāvoklī nogādāt galamērķī.

B **Klasifikācija**

Tumšzaļos kabačus klasificē trīs šķirās, kas noteiktas šeit turpmāk.

i) *I šķira*

Šīs šķiras tumšzaļajiem kabačiem jābūt labas kvalitātes un ar šķirnei raksturīgajām īpašībām. Tomēr tiem drīkst būt šādi nelieli bojājumi ar noteikumu, ka tie neietekmē produkta kopējo izskatu, kvalitāti, saglabāšanu vai noformējumu:

— nelieli formas defekti,
— nelieli krāsas defekti,
— nelieli aizauguši mizas bojājumi.

Tumšzaļajiem kabačiem jābūt stublājam ar lielāko pieļaujamo garumu 3 cm.

ii) *II šķira*

Šajā šķirā ietver tumšzaļos kabačus, kas nav piemēroti, lai tos ietvertu I šķirā, bet kas atbilst iepriekš minētajām obligātajām prasībām.

Ja ir saglabātas būtiskās kvalitātes un noformējuma īpašības, tiem drīkst parādīties šādi defekti:

— formas defekti,
— krāsas defekti,
— neliels saules radīts apdegums,
— aizauguši mizas bojājumi ar noteikumu, ka tie neietekmē saglabāšanu.

---

[1] Šis standarts neattiecas uz tumšzaļajiem kabačiem ar izteikti attīstītām sēklām, kurus Apvienotajā Karalistē un Īrijā apzīmē ar nosaukumu "kabači".

iii) III šķira [1]

Šajā šķirā ietver tumšzaļos kabačus, ko nevar pieskaitīt augstākajām šķirām, bet kas atbilst II šķirai noteiktajām prasībām. Tomēr tiem drīkst būt:

— attīstījušās sēklas,

— nelielas augsnes pēdas.

III NOTEIKUMI KLASIFICĒŠANAI PĒC LIELUMA

Tumšzaļo kabaču lielumu nosaka:

— vai nu pēc garuma,

— vai arī pēc svara.

a) Klasificēšanai pēc garuma, to mēra no stublāja savienojuma līdz dārzeņa galam atbilstoši šādai skalai:

— no 7 cm līdz 14 cm (ieskaitot),

— no 14 cm (neieskaitot) līdz 21 cm (ieskaitot),

— no 21 cm (neieskaitot) līdz 30 cm (ieskaitot).

b) Klasificēšanai pēc svara jāievēro šāda skala:

— no 50 g līdz 100 g (ieskaitot),

— no 100 g (neieskaitot) līdz 225 g (ieskaitot),

— no 225 g (neieskaitot) līdz 450 g (ieskaitot).

Attiecībā uz III šķiru atbilstība izmēru skalai nav obligāta.

IV NOTEIKUMI ATTIECĪBĀ UZ PIELAIDĒM

Katrā fasējumā ir pieļaujamas pielaides attiecībā uz kvalitāti un izmēru produktiem, kas neatbilst norādītās šķiras prasībām.

A **Kvalitātes pielaides**

i) *I šķira*

10 % tumšzaļo kabaču pēc skaita vai svara, kas neatbilst šķiras prasībām, bet atbilst II šķiras prasībām vai izņēmuma kārtā iekļaujas minētās šķiras pielaižu robežās.

ii) *II šķira*

10 % tumšzaļo kabaču pēc skaita vai svara, kas neatbilst ne šķiras prasībām, ne obligātajām prasībām, izņemot produktus, ko skārusi puve, redzami sasitumi, neaizauguši bojājumi vai jebkurš cits bojājums, kā dēļ tie nav derīgi lietošanai pārtikā.

iii) *III šķira*

15 % tumšzaļo kabaču pēc skaita vai svara, kas neatbilst ne šķiras prasībām, ne obligātajām prasībām, izņemot produktus, ko skārusi puve, redzami sasitumi, neaizauguši bojājumi vai jebkurš cits bojājums, kā dēļ tie nav derīgi lietošanai pārtikā.

B **Izmēra pielaides**

i) *I un II šķira*

10 % tumšzaļo kabaču pēc skaita vai svara, kuru lielums ir ļoti tuvs lielumam, kāds norādīts uz iesaiņojuma, to nesasniedzot vai pārsniedzot. Šo atkāpi tomēr var piemērot tikai tādiem produktiem, kas atšķiras no noteiktajām izmēru vai svara robežām ne vairāk kā 10 % apmērā.

ii) *III šķira*

10 % tumšzaļo kabaču pēc skaita vai svara, kas atšķiras no noteiktajām izmēru un svara robežām ne vairāk kā 10 % apmērā.

---

[1] Papildu šķira, kas noteikta 2. panta 1. punktā Regulā (EEK) Nr. 1035/72. Uz šīs kvalitātes šķiras vai dažu tās prasību piemērošanu attiecas lēmums, kas jāpieņem saskaņā ar minētās regulas 4. panta 1. punktu.

V NOTEIKUMI ATTIECĪBĀ UZ NOFORMĒJUMU

A **Viendabīgums**

Katra fasējuma saturam būtu jābūt viendabīgam un tajā vajadzētu būt tikai vienas izcelsmes, kvalitātes un lieluma (ja klasifikācija pēc lieluma ir obligāta) tumšzaļajiem kabačiem, un vēlams, lai tiem būtu vienāda brieduma pakāpe un krāsa.

Attiecībā uz III šķiru pietiek, ja viendabīga ir izcelsme.

Katra iesaiņojuma satura redzamajai daļai jābūt raksturīgai visam saturam.

B **Iesaiņojums**

Tumšzaļajiem kabačiem jābūt iesaiņotiem tā, lai produkts būtu pienācīgi aizsargāts.

Materiāliem, ko izmanto iesaiņojuma iekšpusē, jābūt jauniem, tīriem un tādas kvalitātes, kas ļauj pasargāt produktu no jebkādiem ārējiem vai iekšējiem bojājumiem. Materiālus un jo īpaši papīru vai zīmogus ar tirdzniecības specifikācijām atļauts izmantot ar noteikumu, ka iespiešana vai marķēšana ir veikta ar netoksisku tinti vai līmi.

Iesaiņojumam jābūt bez jebkādiem svešķermeņiem.

VI NOTEIKUMI ATTIECĪBĀ UZ MARĶĒŠANU

Uz katra iepakojuma jābūt šādai informācijai, kas uzrakstīta uz vienas iepakojuma puses, ir salasāma, neizdzēšami marķēta un redzama no ārpuses:

A **Identifikācija**

Fasētājs un/vai izplatītājs: } nosaukums un adrese vai oficiāli piešķirts vai pieņemts kods.

B **Produkcijas veids**

— "tumšzaļie kabači", ja saturs nav redzams no ārpuses.

C **Produkcijas izcelsme**

Izcelsmes valsts un pēc izvēles apgabals, kur produkts audzēts, vai valsts, reģiona vai vietējais ģeogrāfiskais nosaukums.

D **Tirdzniecības specifikācijas**

— šķira,
— lielums (attiecīgā gadījumā) izteikt
  — vai nu kā lielākais un mazākais izmērs, ja lielums klasificēts pēc garuma,
  — vai arī kā lielākais un mazākais svars, ja lielums klasificēts pēc svara.

E **Oficiālā kontroles atzīme** (neobligāta).