31981R1292

NARIADENIE KOMISIE (EHS) č. 1292/81
z 12. mája 1981
ustanovujúce normy kvality pre pór, baklažán a cuketu

KOMISIA EURÓPSKYCH SPOLOČENSTIEV,

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho hospodárskeho spoločenstva,

so zreteľom na nariadenie Rady (EHS) č. 1035/72 z 18. mája 1972 o spoločnej organizácii trhu s ovocím a zeleninou [1], v neskoršom znení nariadenia (EHS) č. 1116/81 [2], a najmä na jeho článok 2 odsek 2,

keďže sa nariadením (EHS) č. 1208/79 [3] a nariadením (EHS) č. 1315/80 [4] do prílohy I k nariadeniu (EHS) č. 1035/72, ktorá uvádza výrobky dodávané spotrebiteľovi v čerstvom stave, pridali pór a baklažány a cuketa, ktoré sa zahŕňajú pod normy kvality;

keďže je preto potrebné, aby sa pre tieto výrobky ustanovili takéto normy kvality;

keďže tieto normy sú uplatniteľné na všetkých stupňoch obchodu; keďže preprava na veľké vzdialenosti, skladovanie na určité obdobie alebo rôzne manipulácie, ktorým sú tieto výrobky vystavené, môžu spôsobiť zhoršenie kvality vzhľadom na biologický vývoj výrobkov alebo ich sklon ku skaze; keďže sa preto takéto zníženie kvality zohľadní pri uplatňovaní noriem na stupňoch obchodu po odoslaní;

keďže opatrenia ustanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Riadiaceho výboru pre ovocie a zeleninu,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

1. Normy kvality pre pór (podtitulu ex 07.01 IJ Spoločného colného sadzobníka) a pre baklažány a cukety (podtitulu ex 07.01 T Spoločného colného sadzobníka) sú uvedené v prílohách I, II a III k tomuto nariadeniu.

2. Tieto normy sa uplatňujú na všetkých stupňoch obchodu za podmienok ustanovených v nariadení (EHS) č. 1035/72.

Odchýlne od predpísaných noriem u výrobkov po odoslaní sa môže preukázať

— mierny nedostatok čerstvosti a spuchnutie, a/alebo

— mierne zhoršenie kvality v dôsledku ich vývinu a sklonu ku skaze.

Článok 2

Toto nariadenie nadobúda účinnosť tretí deň od jeho uverejnenia v *Úradnom vestníku Európskych spoločenstiev*.

Toto nariadenie sa uplatňuje s účinnosťou od:

— 1. augusta 1981 pre pór,

— 1. júla 1981 pre baklažány a cukety.

Toto nariadenie je záväzné vo svojej celistvosti a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 12. mája 1981

Za Komisiu

Poul DALSAGER

člen Komisie

(1) Ú. v. ES L 118, 20.5.1972, s. 1.
(2) Ú. v. ES L 118, 30.4.1981, s. 1.
(3) Ú. v. ES L 153, 21.6.1979, s. 1.
(4) Ú. v. ES L 134, 31.5.1980, s. 20.

PRÍLOHA I

NORMA KVALITY PRE PÓR

I. DEFINÍCIA PLODINY

Táto norma sa vzťahuje na odrody póru (kultivarov) pestované z *Allium porrum* L., uvádzané do obehu v čerstvom stave, okrem póru na priemyselné spracovanie.

II. USTANOVENIAO KVALITE

Cieľom tejto normy je definovať požiadavky na kvalitu pre pór po jeho úprave a balení.

A. **Minimálne požiadavky**

Vo všetkých triedach, so zreteľom na ustanovenia pre každú triedu a povolené odchýlky, pór musí byť:

— celý (táto požiadavka sa však nevzťahuje na korene a konce listov, ktoré možno odrezať),

— čerstvého vzhľadu, bez zvädnutých alebo vädnúcich listov,

— nevybiehajúci do semena (so zreteľom na ustanovenia pre III. triedu),

— zdravý: vylučujú sa plody postihnuté hnilobou alebo znížením kvality do takej miery, že nie sú vhodné na ľudskú spotrebu,

— čistý, prakticky bez viditeľných cudzích látok; avšak korene môžu byť mierne znečistené zeminou,

— bez nadmernej povrchovej vlhkosti, t. j. primerane „osušený“, ak bol umytý,

— bez cudzieho pachu a/alebo cudzej chuti.

V prípade odstránenia listov, tie sa musia odrezať hladkým rezom.

Vývin a stav póru musí byť taký, aby bol schopný:

— vydržať prepravu a manipuláciu, a

— vo vyhovujúcom stave doručený na miesto určenia.

B. **Zatriedenie**

Pór sa zaraďuje do troch tried definovaných nižšie:

i) *I. trieda*

Pór tejto triedy musí byť dobrej kvality. Môže však mať mierne povrchové chyby za predpokladu, že neovplyvňujú celkový vzhľad, kvalitu, trvanlivosť alebo obchodnú úpravu plodov.

Biela časť póru musí tvoriť aspoň jednu tretinu celkovej dĺžky alebo polovicu očistenej časti.

ii) *II. trieda*

Táto trieda zahŕňa pór, ktorý nespĺňa požiadavky na zaradenie do I. triedy, ale spĺňa horeuvedené minimálne požiadavky.

Biela časť póru musí tvoriť aspoň jednu tretinu celkovej dĺžky alebo jednu tretinu očistenej časti.

iii) *III. trieda* ([1])

Do tejto triedy kvality sa zaraďuje pór, ktorý nespĺňa požiadavky na zaradenie do vyšších tried, ale spĺňa požiadavky II. triedy.

Prípustné sú:

— kvitnúce stonky, ak neovplyvňuje použiteľnosť výrobku,

— chyby vo vyfarbení a mierne pomliaždenie,

— stopy po hrdzi,

— mierne stopy po zemine.

([1]) Dodatočná trieda v zmysle článku 2 ods. 1 nariadenia (EHS) č. 1035/72. Uplatnenie tejto triedy kvality alebo niektorej z jej požiadaviek podlieha rozhodnutiu, ktoré sa príjme v zmysle článku 4 ods. 1 toho istého nariadenia.

III. USTANOVENIA O ZARAĎOVANÍ PLODOV PODĽA VEĽKOSTI

i) Plody sa zaraďujú podľa priečneho priemeru meraného vo vyklenutej časti krčku kolmo na zvislú os plodu.

Minimálny priemer je stanovený na 10 mm.

ii) Pre I. triedu priemer najväčšieho plodu v tom istom zväzku alebo obale nesmie byť viac ako dvojnásobok priemeru najmenšieho plodu.

IV. USTANOVENIA O PRÍPUSTNÝCH ODCHÝLKACH

U plodov ktoré nespĺňajú požiadavky vzhľadom na kvalitu a veľkosť triedy uvedenej na každom obale sú prípustné nasledujúce odchýlky.

A. **Odchýlka od kvality**

i) *I. trieda*

10 % z počtu alebo hmotnosti plodov, ktoré nespĺňajú požiadavky triedy, ale spĺňajú požiadavky II. triedy, alebo výnimočne spadajú do odchýlky pre II. triedu.

ii) II. trieda

10 % z počtu alebo hmotnosti plodov, ktoré nespĺňajú ani požiadavky tejto triedy ani minimálne požiadavky, okrem plodov postihnutých hnilobou, značným pomliaždením alebo iným znížením kvality, ktoré spôsobuje, že je nevhodný na spotrebu.

iii) *III. trieda*

15 % z počtu alebo hmotnosti plodov, ktoré nespĺňajú ani požiadavky tejto triedy ani minimálne požiadavky, okrem plodov postihnutých hnilobou, značným pomliaždením alebo iným znížením kvality, ktoré spôsobuje, že je nevhodný na spotrebu.

B. **Odchýlka od veľkosti**

Pre všetky triedy je prípustných 10 % z počtu alebo hmotnosti plodov, ktoré nespĺňajú požiadavku minimálneho priemeru alebo v I. triede požiadavky na vyrovnanosť.

V. USTANOVENIA O OBCHODNEJ ÚPRAVE

A. **Jednotnosť**

Obsah každého obalu, alebo každého zväzku v tom istom obale, musí byť jednotný a obsahovať iba pór rovnakého pôvodu, kvality a veľkosti (ak je pri tomto kritérií predpísaná jednotnosť), a podľa možnosti rovnakého stupňa vývinu a vyfarbenia.

V prípade III. triedy je postačujúca jednotnosť z hľadiska pôvodu.

Viditeľná časť obsahu každého balenia alebo zväzku musí reprezentovať celý obsah.

B. **Obchodná úprava**

Plody môžu mať nasledovné obchodné úpravy:

— rovnomerne ukladané v obale,

— alebo vo zväzkoch, balené alebo nebalené.

C. **Balenie**

Pór sa musí baliť tak, aby sa zabezpečila náležitá ochrana plodov.

Materiály použité vo vnútri balenia musia byť nové, čisté a takej kvality, aby sa predišlo spôsobeniu akéhokoľvek vonkajšieho alebo vnútorného poškodenia plodov. Použitie materiálov, a najmä papieru alebo pečiatok, ktoré udávajú obchodné náležitosti, je povolené za predpokladu, že tlač alebo upevnenie nálepky sa vykonalo s netoxickým atramentom alebo lepidlom.

Balenia musia byť bez cudzích látok.

VI. USTANOVENIA O OZNAČOVANÍ

Na každom obale alebo zväzku dodanom vo veľkoobjemovom obale musia byť uvedené v označení nasledovné náležitosti čitateľne a nezmazateľne a viditeľné z vonku.

A. **Identifikácia**

Baliareň
a/alebo
odosielateľ
} názov a adresa alebo oficiálne vydané alebo schválené kódové označenie.

B. **Druh plodiny**

— „Pór“, ak obsah nie je viditeľný z vonku.

C. **Pôvod plodiny**

— krajina pôvodu a, dobrovoľne, oblasť, v ktorej sa vypestovala, alebo národný, krajský alebo miestny názov miesta.

D. **Obchodné náležitosti**

— trieda,

— počet zväzkov (pre pór balený vo zväzkoch a v krabiciach).

E. **Úradná kontrolná značka (dobrovoľná)**

Ak je pór uložený do obalov, tieto údaje sa uvádzajú na rovnakej strane.

PRÍLOHA II

NORMA KVALITY PRE BAKLAŽÁNY

I. DEFINÍCIA PLODINY

Táto norma sa vzťahuje na plody baklažánu, odrôd (kultivarov) pestované zo *Solanum melongena* L. var . *esculentum, insanum a ovigerum*, uvádzané do obehu v čerstvom stave, okrem baklažánov na priemyselné spracovanie.

Podľa tvaru sa baklažány delia na:

— podlhovasté baklažány,

— okrúhle baklažány.

II. USTANOVENIA O KVALITE

Cieľom tejto normy je definovať požiadavky na kvalitu pre baklažány po úprave a balení.

A. **Minimálne požiadavky**

Vo všetkých triedach, so zreteľom na na ustanovenia pre každú triedu a prípustným odchýlkam, baklažány musia byť:

— celé,

— čerstvého vzhľadu,

— pevné,

— zdravé; vylučujú sa plody napadnuté hnilobou alebo poškodené do takej miery, že nie sú vhodné na spotrebu,

— čisté, prakticky bez viditeľných cudzích látok,

— s kalichom a stonkou, ktorá môže byť mierne poškodená,

— dostatočne vyvinuté, bez vláknitej alebo zdrevnatenej dužiny a bez nadmerne vyvinutých semien (so zreteľom na ustanovenia pre III. triedu),

— bez nadmernej povrchovej vlhkosti,

— bez cudzej chute a/alebo pachu.

Vývin a stav baklažánov musia byť také, aby boli schopné:

— vydržať prepravu a manipuláciu, a

— dostať sa vo vyhovujúcom stave na miesto určenia.

B. **Zaradenie**

Baklažány sa zaraďujú do troch tried definovaných nižšie:

i) *I. trieda*

Baklažány tejto triedy musia byť dobrej kvality a musia mať charakteristické znaky odrody. Musia byť prakticky bez popálenín, spôsobených slnečným žiarením. Môžu však vykazovať nasledovné mierne chyby, ak neovplyvňujú celkový vzhľad plodov, ich kvalitu, trvanlivosť alebo spôsob obchodnej úpravy plodov:

— malé chyby tvaru,

— malé chyby vo vyfarbení na spodnej časti plodu,

— malé odreniny a/alebo malé zacelené praskliny, pokiaľ nepokrývajú viac ako 3 cm^2.

ii) *II. trieda*

Táto trieda zahŕňa baklažány, ktoré nespĺňajú požiadavky na zaradenie do I. triedy, ale spĺňajú horeuvedené minimálne požiadavky. Za predpokladu, že si zachovajú svoje základné znaky týkajúce sa kvality a obchodnej úpravy, môžu vykazovať nasledovné chyby:

— chyby tvaru,

— chyby vo vyfarbení,

— ľahké popáleniny, spôsobené slnečným žiarením pokiaľ nepokrývajú viac ako 4 cm^2,

— malé suché povrchové poškodenia pokožky pokiaľ nepokrývajú viac ako 4 cm^2.

iii) *III. trieda* ([1])

Táto trieda obsahuje baklažány, ktoré nespĺňajú požiadavky na zaradenie do vyšších tried, ale spĺňajú požiadavky II. triedy.

Môžu však:

— byť mierne vláknité,

— vykazovať značný vývin semien,

— vykazovať ľahké popáleniny, spôsobené slnečným žiarením pokiaľ nepokrývajú viac ako 6 cm^2,

— vykazovať zacelené povrchové poškodenia, pokiaľ nepokrývajú viac ako 6 cm^2.

III. USTANOVENIA O ZARAĎOVANÍ PLODOV PODĽA VEĽKOSTI

Baklažány sa zaraďujú podľa veľkosti nasledovnými spôsobmi:

— buď podľa priečneho priemeru plodu meraného v najširšom mieste kolmo na pozdĺžnu os,

— alebo podľa hmotnosti.

A. **Pri triedení podľa priemeru,** najmenší priečny priemer pre plody podlhovastého tvaru je 40 mm a pre plody okrúhleho tvaru je 70 mm.

Rozdiel medzi priemerom najmenšieho a najväčšieho baklažánu v tom istom balení nesmie prekročiť:

— 20 mm pre baklažány podlhovastého tvaru,

— 25 mm pre baklažány okrúhleho tvaru.

B. **Pri triedení podľa hmotnosti,** najmenšia hmotnosť je 100 gramov. Musia byť v súlade s nasledovnou stupnicou:

— 100 až 300 gramov s najväčším rozdielom 75 gramov medzi najmenším a najväčším baklažánom v jednom obale,

— 300 až 500 gramov s najväčším rozdielom 100 gramov medzi najmenším a najväčším baklažánom v jednom obale,

— nad 500 gramov s najväčším rozdielom 250 gramov medzi najmenším a najväčším baklažánom v jednom obale.

Súlad s veľkostnou stupnicou je povinný pre I. triedu. Okrem toho baklažány podlhovastého tvaru musia mať minimálnu dĺžku 80 mm bez stopky.

IV. USTANOVENIA O PRÍPUSTNÝCH ODCHÝLKACH

Odchýlky od kvality a veľkosti v každom obale sú prípustné pre plody, ktoré nespĺňajú požiadavky uvedenej triedy.

A. **Odchýlka od kvality**

i) *I. trieda*

10 % z počtu alebo hmotnosti baklažánov, ktoré nespĺňajú požiadavky triedy, ale spĺňajú požiadavky II. triedy, alebo výnimočne spadajú do odchýlky pre II. triedu.

ii) *II. trieda*

10 % z počtu alebo hmotnosti baklažánov nespĺňajúcich ani požiadavky tejto triedy ani minimálne požiadavky, okrem plodov napadnutých hnilobou, značným pomliaždením, nezacelenými prasklinami alebo iným zhoršením kvality, ktoré spôsobuje, že sú nevhodné na spotrebu.

iii) *III. trieda*

15 % z počtu alebo hmotnosti baklažánov nespĺňajúcich ani požiadavky tejto triedy ani minimálne požiadavky, okrem plodov napadnutých hnilobou, značným pomliaždením, nezacelenými prasklinami alebo iným zhoršením kvality, ktoré spôsobuje, že sú nevhodné na spotrebu.

([1]) Dodatočná trieda v zmysle článku 2 ods. 1 nariadenia (EHS) č. 1035/72. Uplatnenie tejto triedy kvality alebo niektorej z jej požiadaviek podlieha rozhodnutiu, ktoré sa príjme v zmysle článku 4 ods. 1 toho istého nariadenia.

B. **Odchýlka od veľkosti**

i) *I. trieda*

10 % z počtu alebo hmotnosti baklažánov spĺňajúcich veľkosť tesne pod alebo nad veľkosťou uvedenou na obale.

ii) *II. a III. trieda*

10 % z počtu alebo hmotnosti baklažánov, ktoré nespĺňajú požiadavky na minimálnu veľkosť. Odchýlka sa v žiadnom prípade nevzťahuje na baklažány, ktorých priečny priemer je menší ako 5 mm od stanovenej minimálnej veľkosti, alebo ich hmotnosť je menšia ako 90 gramov.

V. USTANOVENIA O OBCHODNEJ ÚPRAVE

A. **Jednotnosť**

Obsah každého obalu by mal byť jednotný a obsahovať iba baklažány rovnakého pôvodu, obchodného typu, kvality a veľkosti (ak je zaraďovanie podľa veľkosti povinné), a pokiaľ možno rovnakého stupňa vývinu a vyfarbenia.

V prípade III. triedy je dostatočné, ak sú vyrovnané z hľadiska pôvodu a obchodného typu.

Baklažány podlhovastého tvaru v jednom obale musia byť dostatočne jednotné z hľadiska dĺžky.

Viditeľná časť obsahu každého obalu musí zodpovedať vnútornému obsahu.

B. **Balenie**

Baklažány sa musia baliť tak, aby sa zabezpečila náležitá ochrana plodov.

Materiály použité vo vnútri balenia musia byť nové, čisté a takej kvality, aby sa predišlo spôsobeniu akéhokoľvek vonkajšieho alebo vnútorného poškodenia plodov. Použitie materiálov a najmä papieru alebo pečiatok, ktoré udávajú obchodné údaje, je povolené za predpokladu, že tlač alebo upevnenie nálepky sa vykonalo s netoxickým atramentom alebo lepidlom. Balenia musia byť bez cudzích látok.

VI. USTANOVENIA O OZNAČOVANÍ

N každom obale sa musia uviesť nasledovné údaje, písmenami na tej istej strane čitateľne a nezmazateľne na dobre viditeľnom mieste:

A. **Identifikácia**

Baliareň
a/alebo
odosielateľ } názov a adresa alebo oficiálne vydané alebo schválené kódové označenie.

B. **Názov plodiny**

— „baklažány“, ak obsah nie je viditeľný z vonku,

— názov odrody (dobrovoľne).

C. **Pôvod plodiny**

— krajina pôvodu a, dobrovoľne, pestovateľská oblasť, alebo národný, krajský alebo miestny názov miesta.

D. **Obchodné údaje**

— trieda,

— veľkosť (kde je to vhodné) vyjadrená:

— buď najväčším a najmenším priemerom, ak sú plody zaradené podľa priečneho priemeru,

— alebo najväčšou a najmenšou hmotnosťou, ak sú plody zaradené podľa hmotnosti.

E. **Úradná kontrolná značka** (dobrovoľne)

PRÍLOHA III

OBCHODNÁ NORMA KVALITY PRE CUKETU

I. DEFINÍCIA PLODINY

Táto norma sa vzťahuje na cukety, zozbierané mladé a mäkké, pred tým, ako sa semená stanú tuhé pestované z odrôd (kultivarov) druhu *Cucurbita pepo* L. ([1]), uvádzané do obehu v čerstvom stave, okrem cukiet na priemyselné spracovanie.

II. USTANOVENIA O KVALITE

Cieľom tejto normy je definovať požiadavky na kvalitu pre cukety po úprave a balení.

A. **Minimálne požiadavky:**

Vo všetkých triedach, so zreteľom na ustanovenia pre každú triedu a prípustným odchýlkam, cukety musia byť:

— celé vrátane stopky, ktorá môže byť mierne poškodená,

— čerstvého vzhľadu,

— pevné,

— zdravé; vylučujú sa plody napadnuté hnilobou alebo zníženou kvalitou do takej miery, že nie sú vhodné na spotrebu,

— bez poškodenia spôsobeného hmyzom alebo inými škodcami,

— bez dutín,

— bez prasklín,

— čisté, prakticky bez viditeľných cudzích látok,

— dostatočne vyvinuté, bez prezretých semien (podliehajúc požiadavkám pre III. triedu),

— bez nadmernej povrchovej vlhkosti,

— bez cudzieho pachu a/alebo cudzej chuti.

Vývin a stav cukiet musia byť také, aby boli schopné:

— vydržať prepravu a manipuláciu, a

— dostať sa vo vyhovujúcom stave na miesto určenia.

B. **Zaradenie**

Cukety sa zaraďujú do troch tried definovaných nižšie:

i) *I. trieda*

Cukety tejto triedy musia byť dobrej kvality a musia mať typické znaky odrody. Môžu však vykazovať nasledovné chyby za predpokladu, že neovplyvňujú vzhľad, kvalitu, trvanlivosť a obchodnú úpravu:

— malé chyby tvaru,

— malé chyby vo vyfarbení,

— malé zacelené poranenia pokožky.

Cukety musia mať stopky, najviac 3 cm dlhé.

ii) *II. trieda*

Táto trieda zahŕňa cukety, ktoré nespĺňajú požiadavky na zaradenie do I. triedy, ale spĺňajú horeuvedené minimálne požiadavky.

Za predpokladu, že si plody zachovajú základné znaky kvality a obchodnej úpravy, prípustné sú nasledovné chyby:

— chyby tvaru,

— chyby vo vyfarbení,

— slabé stopy po popáleninách, spôsobených slnečným žiarením,

— zacelené poranenia pokožky ak neovplyvňujú trvanlivosť.

([1]) Cukety, ktoré majú značne vyvinuté semená, v Spojenom kráľovstve a Írsku nazývané ako „dyne“, nie sú zahrnuté do tohto štandardu.

iii) III. trieda ([1])

Táto trieda obsahuje cukety, ktoré nespĺňajú požiadavky na zaradenie do vyšších tried, ale spĺňajú požiadavky II. triedy. Môžu však vykazovať:

— vývin semien,

— malé stopy zeminy.

III. USTANOVENIA O ZARADENÍE PODĽA VEĽKOSTI

Zaradenie cukiet podľa veľkosti sa určuje:

— buď podľa dĺžky,

— alebo podľa hmotnosti.

a) Pri zaraďovaní podľa dĺžky, táto sa meria od stopky po koniec plodu podľa nasledovnej stupnice:

— 7 cm až 14 cm vrátane,

— 14 cm (nezahrňujúc) až 21 cm (vrátane),

— 21 cm (nezahrňujúc) až 30 cm.

b) Pri zaraďovaní podľa hmotnosti, sa musí rešpektovať nasledovná stupnica:

— 50 g až 100 g (vrátane),

— 100 g (nezahrňujúc) až 225 g (vrátane),

— 225 g (nezahrňujúc) až 450 g.

Pre III. triedu súlad s triediacou stupnicou nie je povinný.

IV. USTANOVENIA O PRÍPUSTNÝCH ODCHÝLKACH

Prípustné odchýlky od kvality a veľkosti sú povolené v každom obale, pre plody, ktoré nespĺňajú požiadavky uvedenej triedy.

A. **Odchýlka od kvality**

i) *I. trieda*

10 % z počtu alebo hmotnosti cukiet, ktoré nespĺňajú požiadavky triedy, ale spĺňajú požiadavky II. triedy, alebo výnimočne spadajú do odchýlky pre II. triedu.

ii) *II. trieda*

10 % z počtu alebo hmotnosti cukiet nespĺňajúcich ani požiadavky tejto triedy ani minimálne požiadavky, okrem plodov napadnutých hnilobou, značným pomliaždením, nezacelenými prasklinami alebo iné poškodenia plodov, ktoré spôsobujú, že sú nevhodné na spotrebu.

iii) *III. trieda*

15 % z počtu alebo hmotnosti cukiet nespĺňajúcich ani požiadavky tejto triedy ani minimálne požiadavky, okrem plodov napadnutých hnilobou, značným pomliaždením, nezacelenými prasklinami alebo iné poškodenia plodov, ktoré spôsobuje, že sú nevhodné na spotrebu.

B. **Odchýlky od veľkosti**

i) *I. a II. trieda*

10 % z počtu alebo hmotnosti cukiet spĺňajúcich veľkosť bezprostredne menšej alebo väčšej veľkosti, ako je uvedené na obale. Táto odchýlka sa však uplatňuje len na plody, ktoré sa neodlišujú o viac ako 10 % od uvedených hraníc veľkosti a hmotnosti.

ii) *III. trieda*

10 % z počtu alebo hmotnosti cukiet, ktoré sa neodlišujú o viac ako 10 % od uvedených hraníc veľkosti a hmotnosti.

([1]) Dodatočná trieda v zmysle článku 2 ods. 1 nariadenia (EHS) č. 1035/72. Uplatnenie tejto triedy kvality alebo niektorej z jej požiadaviek podlieha rozhodnutiu, ktoré sa príjme v zmysle článku 4 ods. 1 toho istého nariadenia.

V. USTANOVENIA O OBCHODNEJ ÚPRAVE

A. **Jednotnosť**

Obsah každého obalu musí byť jednotný a obsahovať iba cukety rovnakého pôvodu, kvality a veľkosti (ak je zaraďovanie podľa veľkosti povinné) a podľa možnosti rovnakého stupňa vývinu a vyfarbenia.

V prípade III. triedy je dostatočné, ak je vyrovnaná z hľadiska pôvodu.

Viditeľná časť obsahu každého obalu musí zodpovedať vnútornému obsahu..

B. **Balenie**

Cukety sa musia baliť tak, aby sa zabezpečila náležitá ochrana plodov.

Materiály použité vo vnútri balenia musia byť nové, čisté a takej kvality, aby sa predišlo spôsobeniu akéhokoľvek vonkajšieho alebo vnútorného poškodenia plodov. Použitie materiálov, a najmä papieru alebo pečiatok, ktoré udávajú obchodné údaje, je povolené za predpokladu, že tlač alebo upevnenie nálepky sa vykonalo s netoxickým atramentom alebo lepidlom.

Obal musí byť bez akýchkoľvek cudzích látok.

VI. USTANOVENIA O OZNAČOVANÍ

Každý obal musí uvádzať nasledovné údaje písmenami na tej istej strane, čitateľne a nezmazateľne na dobre viditeľnom mieste:

A. **Identifikácia**

Baliareň
a/alebo
odosielateľ } názov a adresa alebo úradne vydané alebo schválené kódové označenie.

B. **Druh plodiny**

— „cukety“, ak obsah nie je viditeľný z vonka.

C. **Pôvod plodiny**

Krajina pôvodu a, dobrovoľne pestovateľská oblasť, alebo národný, krajský alebo miestny názov miesta.

D. **Obchodné údaje**

— trieda,

— veľkosť (kde je to vhodné) vyjadrená:

  — buď najväčšími a najmenšími rozmermi, kde je použité zaraďovanie podľa dĺžky,

  — alebo najväčšou a najmenšou hmotnosťou, kde je použité zaraďovanie podľa hmotnosti.

E. **Úradná kontrolná značka** (dobrovoľne).