Този документ е средство за документиране и не обвързва институциите

►**B** **РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 1543/2001 НА КОМИСИЯТА**

от 27 юли 2001 година

относно определяне на стандартите за търговия със салатите, къдраволистната ендивия и широколистната ендивия

(ОВ L 203, 28.7.2001 г., стр. 9)

Изменен с

		Официален вестник		
		№	страница	дата
►**M1**	Регламент (ЕО) № 46/2003 на Комисията от 10 януари 2003 година	L 7	61	11.1.2003
►**M2**	изменен с Регламент (ЕО) № 6/2005 на Комисията от 4 януари 2005 година	L 2	3	5.1.2005
►**M3**	Регламент (ЕО) № 907/2004 на Комисията от 29 април 2004 година	L 163	50	30.4.2004

▼B

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 1543/2001 НА КОМИСИЯТА

от 27 юли 2001 година

относно определяне на стандартите за търговия със салатите, къдраволистната ендивия и широколистната ендивия

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

като взе предвид Договора за създаване на Европейската общност,

като взе предвид Регламент (ЕО) № 2200/96 на Съвета от 28 октомври 1996 г. относно общата организация на пазара на плодове и зеленчуци ([1]), последно изменен с Регламент (ЕО) № 911/2001 на Комисията ([2]), и по-специално член 2, параграф 2 от него,

като има предвид, че:

(1) Салатите, къдраволистната ендивия и широколистната ендивия фигурират в приложение I към Регламент (ЕО) № 2200/96 сред продуктите, за които трябва да бъдат приети стандарти. Регламент (ЕИО) № 79/88 на Комисията от 13 януари 1988 г. относно определяне на стандартите за качество за салатите, къдраволистната ендивия и широколистната ендивия ([3]), последно изменен с Регламент (ЕО) № 1455/1999 ([4]), е изменян многократно и вече не осигурява правна яснота.

(2) Регламент (ЕИО) № 79/88 следва да бъде отменен и правилата, които се съдържат в него, следва да бъдат преработени. За тази цел и поради причини, свързани с прозрачността на световния пазар, следва да се вземат предвид стандартите за салатите, къдраволистната ендивия и широколистната ендивия, препоръчани от Работната група по стандартизация на бързоразвалящи се продукти и развитие на качеството към Икономическата комисия за Европа на Организацията на обединените нации (ООН/ИКЕ).

(3) Прилагането на тези стандарти следва да доведе до изтегляне от пазара на продуктите с незадоволително качество, привеждане на производството в съответствие с изискванията на потребителите и улесняване на търговията на базата на лоялната конкуренция, като по този начин допринесе за подобряване на рентабилността на производството.

(4) Стандартите се прилагат на всички етапи от търговията. Транспортирането на големи разстояния, съхраняването за определено време и различните манипулации, на които се подлагат продуктите, могат да доведат до известни изменения, дължащи се на биологичното развитие на тези продукти или на нетрайния им характер. Следва да се отчитат тези изменения при прилагането на стандартите на етапите от търговията, следващи етапа на експедирането.

(5) Предвидените в настоящия регламент мерки са в съответствие със становището на Управителния комитет по пресни плодове и зеленчуци,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Стандартите за следните продукти са определени в приложението:

— салати, включени в код по КН 0705 11 и 0705 19,

([1]) ОВ L 297, 21.11.1996 г., стр. 1.
([2]) ОВ L 129, 11.5.2001 г., стр. 3.
([3]) ОВ L 10, 14.1.1988 г., стр. 8.
([4]) ОВ L 167, 2.7.1999 г., стр. 22.

▼B

— къдраволистната ендивия и широколистната ендивия, обхванати от код по КН 0705 29.

Стандартите се прилагат на всички етапи от търговията при условията, предвидени в Регламент (ЕО) № 2200/96.

Въпреки това, на етапите, следващи експедирането, по отношение на предписанията на стандартите продуктите могат да покажат незначителна загуба на свежест и твърдост и незначителни изменения, дължащи се на тяхното развитие и на нетрайния им характер.

Член 2

Регламент (ЕИО) № 79/88 се отменя.

Член 3

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след публикуването му в *Официален вестник на Европейските общности*.

Настоящият регламент се прилага от 1 януари 2002 г.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави-членки.

▼B

ПРИЛОЖЕНИЕ

СТАНДАРТИ ЗА САЛАТИТЕ, КЪДРАВОЛИСТНАТА ЕНДИВИЯ И ШИРОКОЛИСТНАТА ЕНДИВИЯ

I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ НА ПРОДУКТА

Тези стандарти се прилагат към:

— салатите от културните сортове от видовете:

— *Lactuca sativa* L. *var. capitata* L., (главеста салата, в това число салати от типа „Криспхед“ и „Айсберг“),

— *Lactuca sativa* L. *var. longifolia* Lam. (салата „Кос“ и салата „Ромен“ (марули),

— *Lactuca sativa* L. *var. crispa* L. (листна салата) и

— кръстоски от тези видове,

— къдраволистната ендивия от културните сортове от видовете *Cichorium endiva* L. *var. crispum* Lam.,

— широколистната ендивия (салата ескариол) от културните сортове от вида *Cichorium endiva* L. *var. latifolium* Lam.,

предназначени за консумация в прясно състояние.

Настоящите стандарти не се прилагат към продуктите, предназначени за промишлена преработка, нито към продукти, представени като отделни листа или салати в саксии.

II. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО КАЧЕСТВОТО

Целта на стандартите е определянето на изискванията за качество на продуктите след подготовка и пакетиране.

A. **Минимални изисквания**

Във всички класове, като се имат предвид особените разпоредби, предвидени за всеки клас и допустимите отклонения, продуктите трябва да бъдат:

— цели,

— здрави; не се допускат продукти, засегнати от гниене или други увреждания, които биха ги направили негодни за консумация,

— чисти и практически без пръст или какъвто и да е субстрат, и на практика без видими чужди вещества,

— свежи на външен вид,

— с добър тургор,

— практически без вредители,

— практически без увреждания от вредители,

— без да се достигнали стадия на образуване на семена,

— без повишена повърхностна влажност,

— без чужд мирис и/или вкус.

За салатите се допуска червеникаво потъмняване, причинено от ниски температури през периода на растеж, при условие че то не се отразява сериозно на външния вид на продукта

Корените трябва да бъдат отрязани близко до основата на външните листа, като отрезът трябва да бъде чист.

Продуктите трябва да имат нормално развитие.

Развитието и състоянието на продуктите трябва да бъдат такива, че те да могат:

— да издържат на транспортиране и манипулиране и

— да бъдат доставени в удовлетворително състояние до местоназначението.

▼B

Б. **Класификация**

Продуктите подлежат на класификация в два класа, определени по-долу:

i) *Клас I*

Продуктите, класифицирани в тази категория трябва да бъдат с добро качество. Те трябва да притежават основните характеристики на сорта или търговския тип, по-специално оцветяването.

Продуктите трябва да бъдат:

— добре оформени,

— плътни, трябва да се взимат под внимание методите на отглеждане и типът продукт,

— без увреждания и дефекти, които се отразяват на хранителните качества,

— без увреждания, причинени от измръзвания.

Главестите салати трябва да имат само една добре оформена сърцевина. Допуска се не много добре оформена сърцевина при главестите салати, отглеждани под покритие.

Салатите „Кос“ (марулите) трябва да имат сърцевина, която може да бъде малка.

Сърцевината на къдраволистната ендивия и на широколистната ендивия (салатата ескариол) трябва да бъде с жълто оцветяване.

ii) *Клас II*

В този клас се включват продуктите, които не могат да бъдат класифицирани в клас I, но които отговарят на минималните изисквания, определени по-долу.

Продуктите трябва да бъдат:

— достатъчно добре оформени,

— без дефекти и увреждания, които се отразяват на хранителните качества.

Продуктите могат да имат следните дефекти, при условие че се запазват основните характеристики за качество, съхраняване и представяне:

— незначителни дефекти в оцветяването,

— незначителни увреждания, причинени от вредители.

Главестите салати трябва да имат сърцевина, която може да бъде малка. Допуска се обаче да липсва сърцевина в главестата салата, отглеждана под покритие.

Допуска се да липсва сърцевина и в салатите „Кос“ (марулите).

III. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО РАЗМЕРА

Размерът се определя от теглото на единичната бройка.

А. **Минимално тегло**

Минималното тегло за клас I и клас II е, както следва:

	Отглеждани на открито	Отглеждани под покритие
Главести салати (с изключение на салати от типа „Криспхед“ и „Айсберг“) и салати „Кос“ и „Ромен“ (с изключение на марули с маслена консистенция от типа „Литъл джем“)	150 г	100 г
Главести салати от типа „Айсберг“ и „Крипсхед“	300 г	200 г
Листни салати и марули с маслена консистенция от типа „Литъл джем“	100 г	100 г
Къдраволистна ендивия и широколистна ендивия (салата ескариол)	200 г	150 г

▼B

Б. **Еднородност**

а) Салати

За всички класове разликата в теглото между най-леката и най-тежката салата във всяка опаковка не трябва да надвишава:

— 40 г, когато най-леката салата е с тегло под 150 г за бройка,

— 100 г, когато най-леката салата е с тегло от 150 г до 300 г за бройка,

— 150 г, когато най-леката салата е с тегло от 300 до 450 г за бройка,

— 300 г, когато най-леката бройка е с тегло над 450 г за бройка.

б) Къдраволистна ендивия и широколистна ендивия (салата ескариол)

За всички класове разликата в теглото между най-леката и най-тежката ендивия във всяка опаковка не трябва да надвишава 300 г.

IV. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО ДОПУСТИМИТЕ ОТКЛОНЕНИЯ

Допускат се отклонения по отношение на качеството и размера на продукцията във всяка опаковка, която не отговаря на изискванията за съответния клас.

А. **Допустими отклонения в качеството**

i) *Клас I*

10 % от броя или теглото на салатите, които не отговарят на изискванията за съответния клас, но отговарят на изискванията за клас II или по изключение — да съответстват на допустимите отклонения за този клас.

ii) *Клас II*

10 % от броя или теглото на салатите, който не отговарят на изискванията за този клас, нито на минималните характеристики, с изключение на продуктите, засегнати от гниене или друго увреждане, което ги прави негодни за консумация.

Б. **Допустими отклонения в размера и теглото**

За всички класове: 10 % от броя на салатите, които не отговарят на изискванията относно размера, но чието тегло е с максимум 10 % под или над съответния размер.

V. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО ТЪРГОВСКИЯ ВИД

А. **Еднородност**

Съдържанието на всяка опаковка трябва да бъде еднородно и да включва само продукти с еднакви произход, сорт или търговски тип, качество и калибър.

Различни типове продукти, описани в настоящите стандарти, могат обаче да бъдат опаковани заедно, при условие че са еднородни по отношение на качеството и за всеки тип продукт, по отношение на размера. Освен това отделните типове продукти трябва да бъдат ясно различими и делът на всеки тип в опаковката типове трябва да се вижда, без да се повреждa опаковката.

Видимата част от съдържанието на пратката трябва да бъде представителна за съдържанието на цялата опаковка.

▼M1

Чрез дерогация от предходните разпоредби в настоящата точка продуктите, обхванати от настоящия регламент, могат да бъдат смесвани в търговски опаковки ►M2 с нетно тегло под или равно на 3 kg ◄, по-малко от три килограма, с пресни плодове и зеленчуци от различни видове, при условията, предвидени в Регламент (ЕО) № 48/2003 на Комисията ([1]).

([1]) ОВ L 7, 11.1.2003 г., стр. 65.

▼B

Б. **Опаковка**

Продуктите трябва да бъдат опаковани по начин, осигуряващ запазването им.

Материалите, използвани от вътрешната страна на опаковката, трябва да бъдат нови, чисти и с такова качество, че да предпазват продукта от външни или вътрешни увреждания. Използването на материали и по-специално на хартия и етикети, съдържащи търговски обозначения, е разрешено при условие че за отпечатването или залепването им е използвано нетоксично мастило или лепило.

В опаковките не трябва да има никакви чужди тела.

▼M3

Индивидуално поставените стикери върху продукта трябва да бъдат такива, че след отстраняването им да не оставят видими следи от лепило и да не причиняват дефекти на външната обвивка.

▼B

В. **Търговски вид**

Продуктите, представени в повече от един слой, трябва да бъдат подредени с основата на единия към сърцевината на другия, при условие че слоевете и главите са защитени или отделени по подходящ начин.

VI. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО МАРКИРОВКАТА

На всяка опаковка трябва да съдържа следните данни, нанесени на една и съща страна, с четливи, неизтриваеми и видими отвън букви.

▼M3

А. **Идентификация**

Името и адреса на опаковчика и/или експедитора.

Тези данни могат да бъдат заменени:

— за всички опаковки с изключение на предварителните опаковки - от официално издадената или приета кодова маркировка, представяща опаковчика и/или експедитора, указана в тясна връзка с препратката „Опаковчик и/или експедитор“ (или еквивалентни съкращения);

— само за предварителните опаковки - от името и адреса на продавача, установил се в рамките на Общността и указан в тясна връзка с препратката „Опаковал от името на“, или еквивалентно указание. В този случай етикетирането включва и код, представящ опаковчика и/или експедитора. Продавачът предоставя цялата информация, която контролният орган счете за необходима, свързана със значението на този код.

▼B

Б. **Естество на продукта**

— „Салати“, Главести салати тип „Батърхед“, „Батавиа“, Главести салати тип „Криспхед“ (тип „Айсберг“), „Салати „Кос“ (марули)“, „Листни салати“ (или например „Оук Лийф“, „Лоло блонда“, „Лоло роса“), „Къдраволистна ендивия“ или „Широколистна ендивия (салата ескариол)“, или други синоними, когато съдържанието не се вижда отвън,

— „Литъл джем“ или ако е необходимо, други синоними,

— „Отглеждани под покритие“ или други подобни обозначения, ако е необходимо,

— Наименование на сорта (не е задължително),

— при смесване на различни типове продукти:

  — индикация „Смесени салати“ или

  — индикация на типа на всеки от съответните продукти, а когато съдържанието не се вижда отвън, на бройките от всеки тип.

▼B

В. **Произход на продукта**

— Страна на произход и евентуално, област на производство или национално, регионално или локално наименование.

Г. **Търговски характеристики**

— Клас

— Размер, изразен чрез минимално тегло на единичната бройка или в брой салати

— Нето тегло (не е задължително).

Д. ***Официален знак за контрол*** (не е задължителен)

▼M3

Пратките не трябва да включват данните, посочени в алинея първа, ако те съдържат търговски опаковки, ясно видими отвън и върху всяка от които се съдържат тези данни. Тези пратки не трябва да съдържат указания, които биха могли да бъдат подвеждащи. Когато тези пратки се палетизират, данните се посочват върху бележка, поставена на видна позиция, върху най-малко две от страните на палетата.