Dokument ten służy wyłącznie do celów dokumentacyjnych i instytucje nie ponoszą żadnej odpowiedzialności za jego zawartość

►**B**

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1543/2001

z dnia 27 lipca 2001 r.

ustanawiające normy handlowe w odniesieniu do sałaty i endywii o karbowanych liściach i endywii szerokolistnej (Batavian)

(Dz.U. L 203 z 28.7.2001, str. 9)

zmienione przez:

		Dziennik Urzędowy		
		nr	strona	data
►**M1**	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 46/2003 z dnia 10 stycznia 2003 r.	L 7	61	11.1.2003
►**M2**	zmienione przez Rozporządzenie Komisji (WE) nr 6/2005 z dnia 4 stycznia 2005 r.	L 2	3	5.1.2005
►**M3**	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 907/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r.	L 163	50	30.4.2004

▼B

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1543/2001

z dnia 27 lipca 2001 r.

ustanawiające normy handlowe w odniesieniu do sałaty i endywii o karbowanych liściach i endywii szerokolistnej (Batavian)

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 911/2001 ([2]) w szczególności jego art. 2 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

(1) Sałata oraz cykoria karbowana i eskariola znajdują się wśród produktów wymienionych w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 2200/96, dla których muszą być przyjęte normy. Rozporządzenie Komisji (EWG) nr 79/88 z dnia 13 stycznia 1988 r. ustanawiające normy jakości w odniesieniu do sałaty, endywii o liściach karbowanych i endywii szerokolistnej (Batavian) ([3]), ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1455/1999 ([4]) było wielokrotnie zmieniane i nie jest już w stanie zapewnić jasności z prawnego punktu widzenia.

(2) Rozporządzenie (WE) nr 79/88 powinno zostać uchylone, natomiast zawarte w nim przepisy powinny zostać ujęte na nowo. W tym celu, a także w interesie zachowania przejrzystości na rynku światowym, należy wziąć pod uwagę normy dla sałaty i endywii o liściach karbowanych i endywii szerokolistnej (Batavian) zalecane przez Grupę Roboczą ds. Normalizacji Produktów Łatwo Psujących się i Rozwoju Jakości Europejskiej Komisji Gospodarczej Narodów Zjednoczonych (EKG ONZ).

(3) Stosowanie tych norm powinno doprowadzić do usunięcia z rynku produktów o niezadowalającej jakości, dostosowania produkcji do wymagań konsumentów i ułatwienia handlu opartego na uczciwej konkurencji, doprowadzając tym samym do poprawy rentowności.

(4) Normę tę stosuje się na wszystkich etapach obrotu. Transport na dalekie odległości, przechowywanie przez pewien okres oraz różne procesy, jakim poddawane są produkty, mogą powodować pewne pogorszenie ich jakości ze względu na rozwój biologiczny produktu lub jego stosunkową podatność na szybkie psucie się. Należy wziąć pod uwagę takie pogorszenie jakości przy stosowaniu norm na wszystkich etapach obrotu następujących po wysyłce produktów.

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

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE

Artykuł 1

W Załączniku do niniejszego rozporządzenia wymieniona jest norma handlowa dla następujących produktów:

— sałata, kod CN 0705 11 i 0705 19,

— endywia o liściach karbowanych i endywia szerokolistna (Batavian), kod CN 0705 28.

([1]) Dz.U. L 297 z 21.11.1996, str. 1.
([2]) Dz.U. L 129 z 11.5.2001, str. 3.
([3]) Dz.U. L 10 z 14.1.1988, str. 8.
([4]) Dz.U. L 167 z 2.7.1999, str. 22.

▼B

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

Jednakże na etapach, które następują po wysyłce, produkty mogą w porównaniu z wymaganiami określonych norm, wykazywać nieznaczne obniżenie świeżości i jędrności oraz nieznaczne pogorszenie spowodowane ich rozwojem i ich tendencją do szybkiego psucia się.

Artykuł 2

Rozporządzenie (EWG) nr 79/88 traci moc.

Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie 20. dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 stycznia 2002 r.

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

▼B

ZAŁĄCZNIK

NORMY DOTYCZĄCE SAŁATY, ENDYWII O LIŚCIACH KARBOWANYCH I ENDYWII SZEROKOLISTNEJ (BATAVIAN)

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do:

— sałat następujących odmian (cultivars) uprawianych z:

  — *Lactuca sativa* L. odm *capitata* L. (sałaty głowiaste, łącznie z sałatami kruchymi i sałatą lodową typu „Iceberg”),

  — *Lactuca sativa* L. odm. *longifolia* Lam. (sałaty Cos lub Romańskie),

  — *Lactuca sativa* L. odm *crispa* L (sałata liściasta) oraz

  — krzyżówki powyższych odmian,

— endywii o liściach karbowanych odmian (cultivars) uprawianych z *Cichorium endivia* L. odm. *crispum* Lam.,

— endywii szerokolistnej (Batavian) (eskariole) różnych odmian (cultivars) uprawianych z *Cichorium endivia* L. var. *latifolium* Lam.,

które mają zostać dostarczone w stanie świeżym do konsumenta.

Normy nie stosuje się w odniesieniu do produktów do celów przetwórstwa przemysłowego, produktów prezentowanych jako pojedyncze liście lub sałat w doniczkach.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

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

A. **Wymagania minimalne**

We wszystkich klasach, z zastrzeżeniem przepisów dotyczących każdej z klas i dopuszczalnych tolerancji, produkt musi:

— być nieuszkodzony,

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

— być czysty i oczyszczony, to znaczy faktycznie bez ziemi lub innego podłoża uprawnego i praktycznie wolny od wszelkich widocznych ciał obcych,

— mieć świeży wygląd,

— być jędrny,

— praktycznie wolny od szkodników,

— być praktycznie wolny od szkód wyrządzonych przez szkodniki,

— być bez pędów nasiennych,

— być wolny od nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej,

— być wolny od obcego zapachu i/lub smaku.

W przypadku sałaty dopuszczalne jest czerwonawe odbarwienie spowodowane niską temperaturą podczas wzrostu, pod warunkiem że nie ma ono znacznego wpływu na wygląd produktu.

Korzenie muszą być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych, a miejsce obcięcia musi być czyste.

Produkt musi być efektem normalnego rozwoju.

Rozwój i warunki procedury muszą być takie, aby umożliwiały:

— wytrzymać transport i przeładunek, oraz

— przybycie w zadowalającym stanie do miejsca przeznaczenia.

B. **Klasyfikacja**

Produkty klasyfikowane są w dwóch następujących klasach:

i) *Klasa I*

Produkty tej klasy muszą być dobrej jakości. Muszą odpowiadać cechom charakterystycznym dla danej odmiany lub rodzaju handlowego, w szczególności w odniesieniu do koloru.

▼B

Ponadto produkt musi być:

— odpowiednio ukształtowany,

— jędrny, biorąc pod uwagę metody uprawy i rodzaj produktu,

— wolny od uszkodzeń lub pogorszenia jakości mających negatywny wpływ na jego zdatność do spożycia,

— wolny od uszkodzeń spowodowanych przez mróz.

Sałaty głowiaste muszą mieć pojedyncze dobrze uformowane serce. Jednakże w przypadku sałat głowiastych uprawianych w szklarniach serce może być małe.

Sałaty Cos muszą mieć serce, które może być małe.

Środek endywii o liściach karbowanych lub endywii szerokolistnej (Batavian) musi być koloru żółtego.

ii) *Klasa II*

Do klasy tej zalicza się produkty, które nie kwalifikują się do włączenia do klasy I, ale spełniają minimalne wymagania określone powyżej.

Produkt musi być:

— odpowiednio dobrze ukształtowany,

— wolny od uszkodzeń i pogorszenia, które mogłyby w znacznym stopniu ograniczyć jego zdatność do spożycia.

Dopuszczalne są następujące wady, pod warunkiem że produkt zachowuje najważniejsze cechy charakterystyczne w odniesieniu do jakości, utrzymania jakości i prezentacji:

— nieznaczne wady dotyczące zabarwienia,

— nieznaczne uszkodzenia spowodowane przez szkodniki.

Sałaty głowiaste muszą mieć serce, które może być małe. Jednakże w przypadku sałat głowiastych uprawianych pod osłonami dopuszczalny jest brak serca.

Sałaty Cos mogą nie mieć serca.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość określa się na podstawie wagi pojedynczej sztuki produktu.

A. **Waga minimalna**

Waga minimalna w przypadku klasy I i II

	Uprawiane na polu	Uprawiane pod osłonami
Sałaty głowiaste (z wyłączeniem sałaty kruchej i lodowej typu Iceberg) oraz sałaty Cos i Romańskie (z wyłączeniem sałat typu Little gem)	150 g	100 g
Sałaty kruche i sałaty lodowe typu Iceberg	300 g	200 g
Sałaty liściaste i sałaty typu Little gem	100 g	100 g
Endywia o liściach karbowanych i endywia szerokolistna (Batavian)	200 g	150 g

B. **Jednolitość**

a) Sałaty

We wszystkich klasach różnica między sztukami o najniższej i najwyższej wadze znajdującymi się w jednym opakowaniu nie może przekraczać:

— 40 g, w przypadku gdy najlżejsze sztuki ważą mniej niż 150 g/sztukę

— 100 g, w przypadku gdy najlżejsze sztuki ważą 150–300 g/sztukę

— 150 g, w przypadku gdy najlżejsza sztuka waży 300–450 g/sztukę

— 300 g, w przypadku gdy najlżejsza sztuka waży więcej niż 450 g/sztukę

▼B

b) Endywia o liściach karbowanych i endywia szerokolistna (Batavian)

We wszystkich klasach różnica między sztukami o najniższej i najwyższej wadze znajdującymi się w jednym opakowaniu nie może przekraczać 300 g.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Dopuszcza się tolerancję w odniesieniu do jakości i wielkości w każdym z opakowań zawierającym produkty niespełniające wymagań określonych dla danej klasy.

A. **Tolerancje dotyczące jakości**

i) *Klasa I*

10 % liczby sztuk niespełniających wymagań danej klasy, ale spełniających wymagania określone dla klasy II lub w wyjątkowych sytuacjach mieszczące się w przedziale tolerancji dla tej klasy.

ii) *Klasa II*

10 % liczby sztuk niespełniających ani wymagań klasy, ani minimalnych wymagań, z wyjątkiem produktów dotkniętych gniciem lub innego rodzaju psuciem, w rezultacie czego produkt nie nadaje się do spożycia.

B. **Tolerancje dotyczące wielkości**

We wszystkich klasach 10 % liczby sztuk niespełniających wymagań w odniesieniu do wielkości, ale ważących nie więcej niż 10 % powyżej lub poniżej wagi dla danej wielkości.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI

A. **Jednolitość**

Zawartość każdego opakowania musi być jednolita i zawierać tylko produkty tego samego pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości i wielkości.

Jednakże można razem pakować mieszanki różnych rodzajów produktów opisanych w normie, pod warunkiem że produkty te są jednolite pod względem jakości i w odniesieniu do każdego z rodzajów są tej samej wielkości. Ponadto rodzaje powinny być wyraźnie odróżniane od innych rodzajów, a proporcje poszczególnych rodzajów znajdujące się w opakowaniu widoczne bez konieczności uszkodzenia opakowania.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości opakowania.

▼M1

Bez naruszania dotychczasowych przepisów w tym zakresie produkty objęte niniejszym rozporządzeniem mogą być mieszane, w opakowaniach przeznaczonych do sprzedaży ►M2 o wadze netto równej trzem kilogramom lub mniejszej ◄, z różnymi rodzajami świeżych owoców i warzyw na warunkach przewidzianych w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 48/2003 ([1]).

▼B

B. **Opakowanie**

Produkt musi być opakowany w sposób zapewniający jego właściwą ochronę.

Materiały wykorzystane wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i odpowiedniej jakości, tak aby uniknąć jakiegokolwiek wewnętrznego lub zewnętrznego uszkodzenia produktu. Wykorzystanie materiałów, w szczególności papieru i pieczęci ze specyfikacją handlową, jest dopuszczalne, pod warunkiem że druk i oznakowanie zostały wykonane za pomocą nietoksycznego tuszu lub kleju.

Opakowania muszą być wolne od wszelkich ciał obcych.

▼M3

Naklejki umieszczane indywidualnie na produktach nie mogą, po usunięciu, pozostawiać widocznych śladów kleju ani prowadzić do uszkodzeń skórki.

([1]) Dz.U. L 7 z 11.1.2003, str. 65.

▼B

C. **Prezentacja**

Produkty prezentowane w więcej niż jedna warstwa mogą być pakowane na zasadzie podstawa do serca, pod warunkiem że warstwy lub główki są odpowiednio zabezpieczone i oddzielone od siebie.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE OZNAKOWANIA

Na każdym opakowaniu muszą być umieszczone następujące dane szczegółowe w formie liter zgrupowanych po tej samej stronie, oznakowane w sposób czytelny i trwały oraz widocznych z zewnątrz.

▼M3

A. **Identyfikacja**

Nazwa i adres podmiotu pakującego i/lub wysyłającegoWzmiankę tę można zastąpić:

— dla wszystkich opakowań z wyjątkiem opakowań indywidualnych, oficjalnie wydanym lub zaaprobowanym oznaczeniem kodu określającego podmiot pakujący i/lub wysyłający, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „Podmiot pakujący i/lub wysyłający” (lub odpowiednich skrótów);

— dla wyłącznie opakowań indywidualnych, nazwą i adresem sprzedawcy mającego swoją siedzibę w ramach Wspólnoty, umieszczonymi w bliskim sąsiedztwie określenia „Pakowane dla:” lub określenia równoważnego. W tym przypadku etykieta powinna zawierać kod określający podmiot pakujący i/lub wysyłający. Sprzedawca powinien podać wszelkie informacje potrzebne jednostce kontrolującej co do znaczenia tego kodu.

▼B

B. **Charakter produktu**

— „Sałaty”, „Sałaty masłowe”, „Batavia”, „Sałaty kruche lodowe (Iceberg),”Sałaty Cos„”Sałata liściasta (lub na przykład w odpowiednich przypadkach „Sałata dębowa”, „Lollo bionda”, „Lollo rossa”, „Endywia o liściach karbowanych” lub „Endywia szerokolistna (Batavian)” lub inne synonimy, jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz

— „Little gem” w odpowiednich przypadkach lub inne synonimy

— Oznaczenie „uprawa pod osłonami” lub inne odpowiednie oznaczenie we właściwych przypadkach

— Nazwa odmiany (fakultatywnie)

— W przypadku łączenia różnych rodzajów produktów:

  — oznaczenie „sałaty mieszane” lub

  — oznaczenie na temat każdego rodzaju produktu i, w przypadku gdy zawartość nie jest widoczna z zewnątrz, oznaczenie na temat liczby sztuk każdego rodzaju.

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 wyrażona w minimalnej wadze sztuki lub liczbie sztuk

— Waga netto (fakultatywnie).

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

▼**M3**

Na opakowaniach zbiorczych nie muszą być umieszczone szczegóły wymienione w pierwszym akapicie, jeżeli opakowania te zawierają opakowania detaliczne, wyraźnie widoczne z zewnątrz, a na każdym z opakowań detalicznych umieszczone są te szczegóły. Na opakowaniach takich nie mogą być umieszczone żadne wskazówki wprowadzające w błąd. Jeżeli opakowania te umieszczone są na paletach, szczegóły te podaje się na informacji umieszczonej w oczywistym miejscu na co najmniej dwóch stronach palety.