31990R0410

L 43/22 *DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH* 17.2.1990

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (EWG) NR 410/90
z dnia 16 lutego 1990 r.
ustanawiające normy jakości kiwi

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą,

uwzględniając rozporządzenie Rady (EWG) nr 1035/72 z dnia 18 maja 1972 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku owoców i warzyw [1], ostatnio zmienione rozporządzeniem (EWG) nr 1119/89 [2], w szczególności jego art. 2 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

załącznik I do rozporządzenia (EWG) nr 1035/72 zawierający wykaz produktów dostarczanych konsumentowi w stanie świeżym, podlegających normom jakości, został uzupełniony rozporządzeniem Rady (EWG) nr 1010/89 [3] dodającym kiwi; dlatego konieczne jest ustalenie norm jakości tego produktu;

skutkiem stosowania tych norm powinno być wykluczenie z rynku produktów o niezadowalającej jakości, ukierunkowanie produkcji w celu spełnienia wymagań konsumentów oraz ułatwienie handlu w warunkach uczciwej konkurencji, co pomaga poprawić rentowność produkcji;

normy stosowane są na wszystkich etapach obrotu; transport na duże odległości, składowanie dłużej niż przez określony czas lub ilość przeładunków, jakim produkty są poddawane, mogą powodować pewien stopień pogorszenia jakości wynikający z rozwoju biologicznego tych produktów lub ich podatności na psucie się; takie pogorszenie jakości powinno być brane pod uwagę przy stosowaniu norm na etapach obrotu następujących po wysyłce; ponieważ produkty klasy „ekstra" muszą być szczególnie starannie sortowane i pakowane, w odniesieniu do nich uwzględnia się jedynie utratę świeżości oraz turgoru;

środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Owoców i Warzyw,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Normy jakości kiwi objęte kodem CN 0810 90 10 określone są w Załączniku do niniejszego rozporządzenia.

Normy te stosuje się na wszystkich etapach obrotu, na warunkach przewidzianych w rozporządzeniu (EWG) nr 1035/72.

Jednakże, na etapach następujących po wysyłce, dopuszcza się następujące tolerancje:

— nieznaczną utratę świeżości i turgoru,

— w odniesieniu do produktów innych niż klasa „ekstra", nieznaczne pogorszenie jakości spowodowane ich cechami biologicznymi i podatnością na psucie się.

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 1 października 1990 r.

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

Sporządzono w Brukseli, dnia 16 lutego 1990 r.

W imieniu Komisji

Ray MAC SHARRY

Członek Komisji

(1) Dz.U. L 118 z 20.5.1972, str. 1.
(2) Dz.U. L 118 z 29.4.1989, str. 12.
(3) Dz.U. L 109 z 20.4.1989, str. 3.

ZAŁĄCZNIK

NORMA JAKOŚCI KIWI

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do kiwi (zwanego także „actinidia" lub „*kiwi*") odmian (uprawnych) uzyskanych z *Actinidia chinensis I* (Planch.) lub *Actinidia deliciosa* (A. Chev., C. F.. Liang i A. R. Ferguson), dostarczanych konsumentowi w stanie świeżym, z wyłączeniem kiwi przeznaczonych do celów przetwórstwa przemysłowego.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymogów jakości kiwi, po ich przygotowaniu i opakowaniu.

A. **Minimalne wymagania**

We wszystkich klasach, z zastrzeżeniem szczególnych przepisów dotyczących każdej klasy oraz dopuszczalnych tolerancji, kiwi muszą być:

— nienaruszone (lecz bez szypułki),

— zdrowe; wykluczony zostaje produkt, który ulega gniciu lub pogorszeniu jakości w takim stopniu, że jest niezdatny do spożycia,

— czyste, praktycznie wolne od wszelkich widocznych obcych substancji,

— wystarczająco jędrne; ani miękkie, ani wysuszone, ani nasiąknięte wodą,

— dobrze uformowane, wyklucza się owoce złączone podwójnie lub wielokrotnie,

— praktycznie wolne od szkodników,

— praktycznie wolne od szkód wyrządzonych przez szkodniki,

— wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego,

— wolne od obcego zapachu i/lub od obcych smaków.

Kiwi muszą być wystarczająco rozwinięte i wystarczająco dojrzałe [1]. Stopień rozwoju i jakość kiwi muszą być takie, aby mogły one:

— wytrzymać przewóz i przeładunek, oraz

— dotrzeć w dobrym stanie do miejsca przeznaczenia.

B. **Klasyfikacja**

Kiwi dzieli się na trzy klasy określone poniżej:

i) *Klasa „ekstra"*

Kiwi w tej klasie muszą być najwyższej jakości. Muszą być dobrze rozwinięte i prezentować wszystkie cechy oraz barwę typową dla odmiany.

Muszą być wolne od wad, z wyjątkiem bardzo nieznacznych pogorszeń powierzchniowych, pod warunkiem, że nie wpływają one na jakość oraz na ogólny wygląd produktu, ani na jego prezentację w opakowaniu.

ii) *Klasa I*

Kiwi w tej klasie muszą być dobrej jakości.

Muszą być jędrne, a miąższ musi być całkowicie zdrowy.

Muszą prezentować cechy odmiany. Można jednak dopuścić następujące wady, pod warunkiem, że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, na jakość, na utrzymanie jakości lub na prezentację w opakowaniu:

— nieznaczna wady kształtu (ale wolne od spęcznień lub zniekształceń),

— nieznaczna wada zabarwienia,

— powierzchniowe wady skórki, pod warunkiem, że całkowita powierzchnia zmian nie przekracza 1 cm^2,

— małe podłużne linie typu „znamię Haywarda", bez zgrubienia.

[1] W celu spełnienia tego wymogu, podczas zbioru owoce muszą osiągnąć stopień dojrzałości wynoszący co najmniej 6,2 %, stwierdzony za pomocą testu Brixa.

iii) *Klasa II*

Do tej klasy należą kiwi, które nie odpowiadają wymaganiom wyższych klas, ale które spełniają określone powyżej minimalne wymagania.

Owoce powinny być umiarkowanie jędrne, a miąższ nie powinien wykazywać poważnych wad.

Jednakże dopuszcza się poniższe wady, pod warunkiem, że kiwi zachowują ich istotne cechy w zakresie jakości, utrzymania jakości oraz prezentacji:

— wady kształtu,

— wady zabarwienia,

— wady skórki, takie jak małe zrośnięte nacięcia lub zabliźniona/otarta tkanka, pod warunkiem, że całkowita powierzchnia zmian nie przekracza 2 cm^2,

— kilka bardziej uwydatniających się „znamion Haywarda", z nieznacznym zgrubieniem,

— nieznaczne obicia.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość kiwi ustala się na podstawie wagi.

Minimalną wagę ustala się na 90 gramów dla klasy „ekstra", na 70 gramów dla klasy I i na 65 gramów dla klasy II.

Różnica wagi między największym i najmniejszym owocem w każdym opakowaniu nie może przekraczać:

— 15 gramów dla owoców o wadze mniejszej niż 85 gramów,

— 20 gramów dla owoców o wadze od 85 do 120 gramów,

— 30 gramów dla owoców o wadze 120 gramów i więcej.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Dla produktu, który w zakresie jakości i wielkości nie spełnia wymagań ustalonych dla danej klasy, dopuszcza się tolerancje w każdym opakowaniu.

A. **Tolerancje dotyczące jakości**

i) *Klasa „Ekstra"*

5 % liczbowo lub według wagi kiwi niespełniających wymagań tej klasy, lecz zgodnej z wymaganiami dla klasy I lub wyjątkowo mieszczących się w tolerancjach dla klasy I.

ii) *Klasa I*

10 % liczbowo lub według wagi kiwi niespełniających wymagań tej klasy, lecz zgodnej z wymaganiami dla klasy II lub wyjątkowo mieszczących się w tolerancjach dla klasy II.

iii) *Klasa II*

10 % liczbowo lub według wagi kiwi niespełniających ani wymagań tej klasy ani wymagań minimalnych, z wyjątkiem produktu z objawami gnicia lub innego rodzaju pogorszenia jakości, które czynią go niezdatnym do spożycia.

B. **Tolerancje dotyczące wielkości**

Dla wszystkich klas:

10 % liczbowo lub według wagi kiwi niespełniajacych wymagań w odniesieniu do deklarowanego przedziału wagi minimalnej i/lub wielkości.

Jednakże, owoce muszą być wielkości bezpośrednio poniżej lub powyżej wskazanej wielkości lub, w przypadku mniejszej wielkości, nie powinny ważyć mniej niż 85 gramów w klasie „ekstra", 67 gramów w klasie I i 62 gramy w klasie II.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE WYGLĄDU

A. **Jednolitość**

Zawartość opakowania musi być jednolita i zawierać wyłącznie kiwi tego samego pochodzenia, tej samej odmiany i jakości.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. **Opakowanie**

Sposób pakowania kiwi musi być taki, aby chronić je należycie.

Materiały stosowane do wykładania wnętrza opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, aby zapobiegały jakimkolwiek uszkodzeniom zewnętrznym lub wewnętrznym produktu. Użycie materiałów, w szczególności papieru lub stempli zawierających specyfikację handlową jest dozwolone pod warunkiem, że nadruk i etykieta zostaną wykonane przy użyciu nietoksycznego tuszu lub kleju.

Opakowania nie mogą zawierać żadnych substancji obcych.

W klasie „ekstra" owoce muszą być konfekcjonowane oddzielnie jedne od drugich, ułożone systematycznie w jednej warstwie.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

Na każdym opakowaniu muszą znaleźć się następujące informacje, zgrupowane po tej samej stronie, naniesione w sposób czytelny i trwały oraz widoczne z zewnątrz:

A. **Identyfikacja**

Pakujący i/lub wysyłający } Nazwa i adres lub urzędowo nadane lub zatwierdzone oznaczenie kodowe

B. **Charakter produktu**

— „kiwi" i/lub „Actinidia", jeżeli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz,
— nazwa odmiany (nieobowiązkowo).

C. **Pochodzenie produktu**

Kraj pochodzenia i nieobowiązkowo, rejon uprawy lub nazwa krajowa, regionalna albo lokalna danego miejsca.

D. **Specyfikacje handlowe**

— Klasa,
— Wielkość wyrażona minimalną i maksymalną wagą owoców niepakowanych w rzędach,
— Liczba owoców w przypadku owoców pakowanych w rzędach.

E. **Znak kontroli urzędowej**

(nieobowiązkowo).