31999R0730

L 93/14 *DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH* 8.4.1999

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 730/1999
z dnia 7 kwietnia 1999 r.
ustanawiające normy handlowe w odniesieniu do marchwi

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 Komisji (WE) nr 2520/97 [2], w szczególności jego art. 2 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

marchew należy do produktów wymienionych w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 2200/96, w odniesieniu do których muszą zostać przyjęte normy handlowe; rozporządzenie Komisji (EWG) nr 920/89 z dnia 10 kwietnia 1989 r. ustanawiające normy jakości marchwi, owoców cytrusowych oraz jabłek i gruszek deserowych [3], ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 2536/98 [4], było przedmiotem wielokrotnych zmian i nie jest już w stanie zapewnić jasności z prawnego punktu widzenia;

dlatego omawiane przepisy powinny zostać ponownie sformułowane, a załącznik I do rozporządzenia (EWG) nr 920/89 powinien zostać uchylony; w tym celu, dla zachowania przejrzystości na rynku światowym, należy uwzględnić normę w odniesieniu do marchwi, zalecaną przez Grupę Roboczą ds. Normalizacji Produktów Łatwo Psujących się i Rozwoju Jakości Europejskiej Komisji Gospodarczej ONZ (EKG ONZ);

rezultatem stosowania tych norm musi być usunięcie z rynku produktów o niezadowalającej jakości, przygotowanie produkcji do zaspokajania wymogów konsumentów oraz ułatwienie stosunków handlowych w oparciu o uczciwą konkurencję, a przez to wspieranie wzrostu opłacalności produkcji;

normy mają zastosowanie na wszystkich etapach obrotu; transport na duże odległości, przechowywanie dłużej niż przez pewien czas oraz różne czynności manipulacyjne, którym poddawane są produkty mogą powodować pewne zmiany ze względu na zachodzące w produktach procesy biologiczne lub ich tendencji do psucia się; tego rodzaju pogorszenie jakości powinno zostać wzięte pod uwagę przy stosowaniu norm na etapach obrotu po wysyłce; produkty w klasie „Ekstra" muszą być szczególnie starannie sortowane i pakowane, w ich przypadku można uwzględnić jedynie brak świeżości i jędrności;

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

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Normą handlową w odniesieniu do marchwi objętej kodem CN 0703 10 00 jest norma określona w Załączniku do niniejszego rozporządzenia.

Normę tę stosuje się na wszystkich etapach obrotu, na warunkach ustanowionych w rozporządzeniu (WE) nr 2200/96.

Jednakże na etapach następujących po wysyłce produkty mogą wykazywać, w porównaniu z przepisami normy:

— niewielki ubytek świeżości i jędrności,

— dla produktów zaliczanych do klas niższych niż „Ekstra", niewielkie pogorszenie jakości wynikające z ich rozwoju oraz tendencji do psucia się.

Artykuł 2

W rozporządzeniu (EWG) nr 920/89 wprowadza się następujące zmiany:

1) w art. 1 skreśla się tiret pierwsze;

2) skreśla się załącznik I.

Artykuł 3

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

[1] Dz.U. L 297 z 21.11.1996, str. 1.
[2] Dz.U. L 346 z 17.12.1997, str. 41.
[3] Dz.U. L 97 z 11.4.1989, str. 19.
[4] Dz.U. L 318 z 27.11.1998, str. 23.

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

Sporządzono w Brukseli, dnia 7 kwietnia 1999 r.

W imieniu Komisji
Franz FISCHLER
Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK

NORMA W ODNIESIENIU DO MARCHWI

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do marchwi jadalnej odmian (odmian uprawnych) wyhodowanych z *Daucus carota* L., dostarczanej w stanie świeżym konsumentowi, z wyłączeniem marchwi jadalnej przeznaczonej do przetwórstwa przemysłowego.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymogów jakości w odniesieniu do marchwi, po jej przygotowaniu i zapakowaniu.

A. **Wymogi minimalne**

We wszystkich klasach, z zastrzeżeniem przepisów szczególnych dla każdej klasy i dopuszczalnej tolerancji, marchew musi być:

— cała,

— zdrowa; nie dopuszcza się produktu z objawami gnicia lub z takimi uszkodzeniami, które czynią go niezdatnym do spożycia,

— czysta, to znaczy:
  — praktycznie bez widocznych substancji obcych, jeżeli została umyta,
  — praktycznie bez nadmiernych zabrudzeń i zanieczyszczeń, jeżeli nie została umyta, lub jeżeli została umyta i pokryta czystym torfem,

— jędrna,

— praktycznie wolna od szkodników,

— praktycznie wolna od szkód wyrządzonych przez szkodniki,

— niezdrewniała,

— bez oznak świadczących o wyrastaniu korzenia w pęd nasienny,

— nierozwidlona, pozbawiona korzeni wtórnych,

— pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, tj. należycie osuszona po umyciu,

— wolna od obcego zapachu i/lub smaku.

Stopień rozwoju oraz stan marchwi musi być taki aby umożliwiał:

— dobre zniesienie transportu i przeładunku, oraz

— przybycie w zadowalającym stanie do miejsca przeznaczenia.

B. **Klasyfikacja**

Marchew klasyfikuje się według trzech klas określonych poniżej:

i) Klasa „ekstra”

Marchew w tej klasie musi być najwyższej jakości i umyta. Musi być charakterystyczna dla odmiany lub typu handlowego.

Musi być wolna od wszelkich wad, z wyjątkiem bardzo niewielkich powierzchownych uszkodzeń, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd produktu, jakość, zachowanie jakości oraz wygląd w opakowaniu.

Korzenie muszą:

— być gładkie,

— mieć świeży wygląd,

— mieć regularny kształt,

— być pozbawione bruzd,

— być pozbawione stłuczeń i pęknięć,

— być pozbawione uszkodzeń spowodowanych działaniem mrozu.

Nie dopuszcza się występowania zielonych lub fioletowych/purpurowych wierzchołków.

ii) Klasa I

Marchew w tej klasie musi być dobrej jakości. Musi być charakterystyczna dla odmiany lub typu handlowego.

Korzenie muszą:

— mieć świeży wygląd,

Dopuszcza się jednak następujące niewielkie wady, pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktów, jakość, utrzymanie jakości i prezentację w opakowaniu:

— niewielkie wady kształtu,

— niewielkie wady zabarwienia,

— zabliźnione pęknięcia,

— niewielkie pęknięcia lub bruzdy powstałe w wyniku czynności manipulacyjnych lub mycia.

Dopuszcza się zielone lub fioletowe/purpurowe wierzchołki o długości do 1 cm w przypadku marchwi o długości nieprzekraczającej 10 cm, oraz do 2 cm w przypadku pozostałej marchwi.

iii) Klasa II

Do tej klasy zalicza się marchew, która nie kwalifikuje się do włączenia do wymienionych wyższych klas, ale spełnia minimalne wymogi określone powyżej.

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

— wady kształtu i zabarwienia,

— zabliźnione pęknięcia niedochodzące do walca osiowego,

— pęknięcia lub bruzdy powstałe w wyniku czynności manipulacyjnych lub mycia.

Dopuszcza się zielone lub fioletowe/purpurowe wierzchołki o długości do 2 cm w przypadku marchwi o długości nieprzekraczającej 10 cm, oraz do 3 cm w przypadku pozostałej marchwi.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE SORTOWANIA WEDŁUG WIELKOŚCI

Wielkość oznacza się na podstawie największej średnicy lub wagi marchwi bez naci.

i) Marchew wczesna [1] i odmiany o korzeniach drobnych

W przypadku sortowania według średnicy, korzenie muszą mieć nie mniej niż 10 mm średnicy, a w przypadku sortowania według wagi nie mniej niż 8 g.

W przypadku sortowania według średnicy, korzenie muszą mieć nie więcej niż 40 mm średnicy, a w przypadku sortowania według wagi nie więcej niż 150 g.

ii) Marchew z głównego zbioru oraz odmiany o korzeniach dużych

W przypadku sortowania według średnicy, korzenie muszą mieć nie mniej niż 20 mm średnicy, a w przypadku sortowania według wagi nie mniej niż 50 g.

W przypadku sortowania według średnicy, korzenie klasyfikowane w klasie „Ekstra" muszą mieć nie więcej niż 45 mm średnicy, a w przypadku sortowania według wagi nie więcej niż 200 g, natomiast różnica średnicy lub wagi pomiędzy najmniejszym i największym korzeniem w dowolnym pojedynczym opakowaniu nie może wynosić więcej niż 20 mm lub 150 g.

W przypadku korzeni klasyfikowanych w klasie I, różnica średnicy lub wagi pomiędzy najmniejszym i największym korzeniem w każdym opakowaniu jednostkowym nie może wynosić więcej niż 30 mm lub 200 g.

W przypadku korzeni klasyfikowanych w klasie II, konieczne jest jedynie aby korzenie spełniały minimalne wymogi w zakresie wielkości.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Dopuszcza się tolerancje w odniesieniu do jakości i wielkości w każdym opakowaniu lub w każdej partii produktu luzem, w przypadku produktu niespełniającego wymogów wskazanej klasy.

[1] Korzenie, których wzrost nie został zahamowany.

A. **Tolerancje dotyczące jakości**

i) Klasa „ekstra”

— 5 % wagi marchwi niespełniającej wymogów dla tej klasy, lecz spełniającej wymogi klasy I lub, wyjątkowo, mieszczącej się w przedziale tolerancji dla wymienionej klasy.

— 5 % wagi marchwi mającej niewielki ślad zielonego lub fioletowego/purpurowego zabarwienia na wierzchołku.

ii) Klasa I

— 10 % wagi marchwi niespełniającej wymogów dla danej klasy, lecz spełniającej wymogi klasy II lub, wyjątkowo, mieszczącej się w przedziale tolerancji dla tej klasy. Jednakże marchew połamana i/lub marchew z ułamanymi szczytami korzeni jest wykluczona z wymienionej tolerancji,

— 10 % wagi połamanej marchwi i/lub korzenie z ułamanymi szczytami.

iii) Klasa II

— 10 % wagi korzeni mogą stanowić korzenie niespełniające ani wymogów dla tej klasy ani wymogów minimalnych, z wyjątkiem produktów zaczynających gnić lub z innym spadkiem jakości powodującym ich nieprzydatność do spożycia,

— ponadto dopuszcza się nie więcej niż 25 % wagi połamanej marchwi.

B. **Tolerancja dotycząca wielkości**

We wszystkich klasach 10 % wagi korzeni niespełniających wymogów co do klasyfikacji według wielkości.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI

A. **Jednorodność**

Zawartość każdego opakowania lub partii prezentowanej luzem musi być jednorodna i zawierać tylko marchew tego samego pochodzenia, odmiany lub typu handlowego, jakości i wielkości (jeżeli dokonano sortowania według wielkości).

Widoczna część zawartości opakowania lub partii przy produktach prezentowanych luzem musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. **Prezentacja**

Marchew może być prezentowana w jeden ze sposobów podanych poniżej:

i) marchew wiązana w pęczki

Korzenie muszą być prezentowane z ich nacią, która musi być świeża, zielona i zdrowa. Korzenie w tym samym pęczku powinny praktycznie być jednakowej wielkości. Pęczki w każdym opakowaniu powinny posiadać praktycznie jednorodną wagę i być równomiernie ułożone w jednej lub więcej warstw.

ii) marchew ogłowiona

Nać musi być równo oberwana lub ucięta na wierzchołku marchwi, bez uszkadzania korzenia.

Korzenie mogą być:

— pakowane w małe opakowania,

— ułożone w kilku warstwach lub w sposób nieuporządkowany,

— wysyłane luzem (bezpośredni załadunek na pojazd transportowy lub przegrodę pojazdu) w przypadku klasy II.

C. **Opakowanie**

Marchew musi być pakowana w taki sposób aby produkt był odpowiednio chroniony.

Materiały użyte wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, która pozwala na uniknięcie spowodowania jakiegokolwiek uszkodzenia zewnętrznego lub wewnętrznego produktu. Dopuszcza się stosowanie materiałów, w szczególności papieru lub pieczątek ze specyfikacją handlową, pod warunkiem że nadruki lub etykietowanie zostały wykonane przy użyciu nietoksycznego tuszu lub kleju. Opakowania lub partie produktu prezentowanego luzem muszą być wolne od wszelkich obcych substancji.

W przypadku pokrywania umytej marchwi czystym torfem, stosowanego torfu nie uznaje się za substancję obcą.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE OZNAKOWANIA

1. W przypadku marchwi prezentowanej w opakowaniach, każde opakowanie musi nosić następujące oznaczenia literowe zgrupowane na tej samej stronie opakowania, wykonane czytelnie i w sposób trwały oraz widoczne z zewnątrz:

   A. Identyfikacja
   — Pakujący i/lub wysyłający: nazwa (nazwisko) i adres lub urzędowo ustanowione lub zatwierdzone oznaczenie kodowe. Jednakże, w przypadku gdy stosuje się oznaczenie kodowe, w bezpośredniej bliskości kodu powinno się znajdować określenie „pakujący" i/lub „wysyłający" (lub odpowiednie skróty).

   B. Rodzaj produktu
   — „marchew", jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz,
   — „marchew w pęczkach" lub „marchew",
   — „marchew wczesna" lub „marchew towarowa",
   — tam gdzie jest to stosowne „marchew w torfie", nawet wtedy, gdy zawartość jest widoczna z zewnątrz,
   — nazwa odmiany lub typu handlowego w przypadku klasy „Ekstra".

   C. Pochodzenie produktu

   Kraj pochodzenia oraz, fakultatywnie, region, gdzie był uprawiany, bądź krajową, regionalną lub lokalną nazwę miejsca pochodzenia.

   D. Charakterystyka jakości handlowej
   — klasa,
   — wielkość wyrażona w najmniejszej i największej średnicy lub wadze (fakultatywnie),
   — liczba pęczków w przypadku marchwi wiązanej w pęczki.

   E. Oznakowanie kontroli urzędowej (fakultatywnie)

2. W przypadku marchwi wysyłanej luzem (bezpośredni załadunek na pojazd transportowy lub do przegrody pojazdu) powyższe dane szczegółowe występują w dokumencie towarzyszącym towarom lub w informacji umieszczonej w widocznym miejscu wewnątrz pojazdu.