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

►**B**

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (EWG) NR 1591/87

z dnia 5 czerwca 1987 r.

ustanawiające normy jakości kapusty, kapusty brukselskiej, ►M3 selera naciowego i szpinaku ◄

(Dz.U. L 146 z 6.6.1987, str. 36)

zmienione przez:

		Dziennik Urzędowy		
		nr	strona	data
►**M1**	Commission Regulation (EEC) No 658/92 of 16 March 1992 (*)	L 70	15	17.3.1992
►**M2**	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 888/97 z dnia 16 maja 1997 r.	L 126	11	17.5.1997
►**M3**	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1168/1999 z dnia 3 czerwca 1999 r.	L 141	5	4.6.1999
►**M4**	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1135/2001 z dnia 8 czerwca 2001 r.	L 154	9	9.6.2001
►**M5**	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 46/2003 z dnia 10 stycznia 2003 r.	L 7	61	11.1.2003
►**M6**	zmienione przez Rozporządzenie Komisji (WE) nr 6/2005 z dnia 4 stycznia 2005 r.	L 2	3	5.1.2005
►**M7**	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 907/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r.	L 163	50	30.4.2004
►**M8**	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 386/2005 z dnia 8 marca 2005 r.	L 62	3	9.3.2005

(*) Akt ten nie został nigdy opublikowany w języku polskim.

▼B

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (EWG) NR 1591/87

z dnia 5 czerwca 1987 r.

ustanawiające normy jakości kapusty, kapusty brukselskiej, ►M3 selera naciowego i szpinaku ◄

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 1351/86 ([2]), w szczególności jego art. 2 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

normy jakości kapusty, kapusty brukselskiej oraz selera naciowego ustanowione są w rozporządzeniu Rady nr 41/66/EWG ([3]); dodatkowa klasa „III" kapusty brukselskiej określona jest w rozporządzeniu (EWG) nr 75/74 ([4]);

normy jakości szpinaku ustanowione są w załączniku I/1 do rozporządzenia Komisji nr 58 ([5]), ostatnio zmienionego rozporządzeniem (EWG) nr 899/87 ([6]);

normy jakości śliwek ustanowione są w załączniku II/8 do rozporządzenia Rady nr 23 ([7]), ostatnio zmienionego rozporządzeniem (EWG) nr 1129/86 ([8]);

w produkcji i obrocie tymi produktami zaszły zmiany, w szczególności w odniesieniu do wymagań rynku detalicznego i hurtowego; należy zatem zmienić wspólne normy jakości, aby uwzględnić nowe wymagania;

normy stosowane są na wszystkich etapach obrotu; transport na duże odległości, składowanie przez pewien okres lub różnorodne zabiegi, jakim poddawane są produkty, mogą powodować pogorszenie tych podatnych na psucie się produktów; pogorszenie takie powinno być brane pod uwagę przy stosowaniu norm na etapach obrotu następujących po wysyłce; produkty należące do klasy ekstra muszą być szczególnie starannie sortowane i pakowane i dlatego w odniesieniu do nich bierze się pod uwagę jedynie brak świeżości i turgoru;

w celu zachowania jasności i pewności wymogów prawnych oraz dla ułatwienia stosowania, normy tak zmienione powinny, wobec dalszych zmian, być ujęte ponownie w jednolity tekst;

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

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

▼M8

Normy jakości następujących produktów wymienione są w załącznikach I, II, III i IV:

— kapusta objęta kodem CN 0704 90,

— kapusta brukselska objęta kodem CN 0704 20 00,

— seler naciowy objęty kodem CN 0709 40 00,

([1]) Dz.U. L 118 z 20.5.1972, str. 1.
([2]) Dz.U. L 119 z 8.5.1986, str. 46.
([3]) Dz.U. 69 z 19.4.1966, str. 1013/66.
([4]) Dz.U. L 9 z 11.1.1974, str. 35.
([5]) Dz.U. 56 z 7.7.1962, str. 1607/62.
([6]) Dz.U. L 88 z 31.3.1987, str. 17.
([7]) Dz.U. 30 z 20.4.1962, str. 965/62.
([8]) Dz.U. L 103 z 29.4.1986, str. 22.

▼**M8**

— szpinak objęty kodem CN 0709 70 00.

▼**B**

Normy te stosuje się na wszystkich etapach obrotu zgodnie z warunkami określonymi w rozporządzeniu (EWG) nr 1035/72.

Jednakże, na etapach następujących po wysyłce, produkty mogą wykazywać w stosunku do określonych norm,

— nieznaczny brak świeżości i turgoru,

— w odniesieniu do produktów zakwalifikowanych do klas innych niż klasa ekstra, nieznaczne zmiany wynikające z ich rozwoju i podatności na psucie się.

Artykuł 2

Rozporządzenie (EWG) nr 41/66 oraz rozporządzenie (EWG) nr 75/74 niniejszym tracą moc.

Artykuł 3

W rozporządzeniu nr 58 wprowadza się następujące zmiany:

— w art. 1 skreśla się wyrażenia: „07.01 C” i „szpinak”,

— skreśla się załącznik I/1.

Artykuł 4

W rozporządzeniu nr 23 wprowadza się następujące zmiany:

— w art. 2 ust. 3 skreśla się wyrażenie: „oraz do śliwek”,

— skreśla się załącznik II/8.

Artykuł 5

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

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

▼B

ZAŁĄCZNIK I

NORMA JAKOŚCI KAPUSTY GŁOWIASTEJ

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do kapusty głowiastej odmian (uprawnych) *Brassica oleracea L. var. capitata L*. (łącznie z kapustą czerwoną i kapustą o kształcie wydłużonym) oraz *Brassica oleracea L. var. bullata DC*. oraz *var. sabauda L*. (kapusta włoska) dostarczanej konsumentowi w stanie świeżym, z wyłączeniem kapusty przeznaczonej do celów przetwórstwa przemysłowego.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymagań jakościowych w odniesieniu do kapusty głowiastej po jej przygotowaniu i opakowaniu.

A. **Wymagania minimalne:**

We wszystkich klasach, z zastrzeżeniem szczególnych przepisów dla każdej klasy i przyznanych tolerancji, kapusta głowiasta powinna być:

— w stanie nienaruszonym,

— o świeżym wyglądzie,

— niepopękana, bez oznak wyrastania kwiatostanu,

— zdrowa, wyklucza się produkt z objawami gnicia lub pogorszenia, które powoduje jej nieprzydatność do spożycia,

— bez odgnieceń i uszkodzeń,

— wolna od owadów i/lub innych pasożytów,

— pozbawiona uszkodzeń spowodowanych mrozem,

— czysta, praktycznie wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,

— pozbawiona nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,

— wolna od wszelkich obcych zapachów i/lub smaków.

Łodyga powinna być ucięta tuż poniżej najniższego punktu, z którego wyrasta liść; liście powinny ściśle przylegać do siebie, a miejsce cięcia powinno być czyste.

Stan kapusty głowiastej musi być taki, aby mogła ona:

— wytrzymać transport i przeładunek, oraz

— dotrzeć do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

B. **Klasyfikacja**

Kapustę głowiastą dzieli się na dwie klasy określone poniżej:

i) *Klasa I*:

Kapusta głowiasta w tej klasie powinna być dobrej jakości oraz posiadać wszystkie cechy typowe dla danej odmiany. Powinna być zwarta, z uwzględnieniem danego gatunku.

Kapusta głowiasta, w zależności od jej odmiany, powinna mieć mocno przylegające liście. Kapusta głowiasta przeznaczona do składowania może być pozbawiona kilku liści zewnętrznych. Główki zielonej kapusty włoskiej i wczesnej, w zależności od ich odmiany, muszą być należycie obcięte, lecz można zostawić kilka liści dla ochrony.

Główki zielonej kapusty głowiastej mogą być lekko zmrożone.

Dopuszcza się:

— nieduże pęknięcia liści zewnętrznych,

— lekkie odgniecenia i niewielkie obcięcie liści zewnętrznych pod warunkiem, że nie wpływa to na dobry stan produktu.

▼B

ii) *Klasa II*

Do tej klasy zalicza się kapustę głowiastą, która nie kwalifikuje się do włączenia do klasy I, ale spełnia wyżej określone wymagania minimalne. Może ona różnić się od kapusty głowiastej w klasie I pod następującymi względami:

— może posiadać pęknięcia liści zewnętrznych,

— większa ilość liści zewnętrznych może być usunięta,

— może mieć większe odgniecenia i większe obcięcie liści zewnętrznych,

— może być mniej zwarta.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość kapusty głowiastej określa się według wagi netto. Nie może ona wynosić mniej niż 350 gramów dla jednej główki.

Klasyfikacja według wielkości jest obowiązkowa w przypadku kapusty głowiastej konfekcjonowanej. W tym przypadku, waga najcięższej główki w każdym opakowaniu nie może być większa od dwukrotnej wagi najlżejszej główki. Kiedy waga najcięższej główki wynosi 2 kg lub mniej, wówczas różnica między najcięższą i najlżejszą główką nie może być większa niż 1 kg.

▼M4

Wymagań dotyczących wielkości nie stosuje się do produktów miniaturowych ([a]).

▼B

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

W przypadku kapusty głowiastej, w każdym opakowaniu lub każdej partii w przypadku kapusty głowiastej przewożonej luzem, dopuszcza się tolerancje w odniesieniu do jakości i wielkości produktu, który nie spełnia wymagań określonych dla danej klasy.

A. **Tolerancje dotyczące jakości**

i) *Klasa I*

10 % według ilości lub wagi kapusty głowiastej niespełniającej wymagań dla tej klasy, lecz zgodnych z wymaganiami dla klasy II lub wyjątkowo mieszczących się w granicach tolerancji dla tej klasy.

ii) *Klasa II*

10 % według ilości lub wagi kapusty głowiastej niespełniającej wymagań dla klasy ani wymagań minimalnych, z wyjątkiem kapusty głowiastej z widocznymi objawami gnicia lub pogorszenia, które powoduje jej nieprzydatność do spożycia.

B. **Tolerancje dotyczące wielkości**

Dla wszystkich klas: 10 % według ilości lub wagi kapusty głowiastej niespełniającej określonych wymagań w odniesieniu do:

— jednolitości,

— wielkości minimalnej.

Jednakże żadna główka nie może ważyć mniej niż 300 gramów.

([a]) Produkt miniaturowy oznacza rodzaj lub odmianę oberżyny, uzyskaną w hodowli roślin i/lub za pomocą specjalnych technik upraw, wyłączając oberżyny odmian nieminiaturowych, nie w pełni rozwinięte lub które nie osiągnęły odpowiednich wielkości. Muszą być spełnione wszystkie inne wymagania norm.

▼B

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE WYGLĄDU

A. **Jednolitość**

Każde opakowanie lub partia, w przypadku przewożenia luzem, musi zawierać kapustę głowiastą tego samego pochodzenia, odmiany i jakości.

Główki kapusty głowiastej zakwalifikowane do klasy I muszą być jednolite pod względem kształtu i barwy.

▼M4

Miniaturowa kapusta musi w uzasadniony sposób być jednorodna pod względem wielkości. Może być zmieszana z innymi miniaturowymi produktami o odmiennym rodzaju i pochodzeniu.

▼B

Widoczna część zawartości opakowania lub partii powinna być reprezentatywna dla całej zawartości.

▼M5

Bez naruszania dotychczasowych przepisów w tym zakresie produkty objęte niniejszym rozporządzeniem mogą być mieszane, w opakowaniach przeznaczonych do sprzedaży ►M6 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**

Opakowanie musi zapewniać właściwą ochronę kapusty głowiastej. Kapusta głowiasta może być dostarczana w opakowaniu lub luzem.

Materiały stosowane wewnątrz opakowania muszą być czyste i takiej jakości, aby zapobiegały jakimkolwiek uszkodzeniom zewnętrznym lub wewnętrznym produktu. Stosowanie materiałów, w szczególności papierowych lub pieczęci ze specyfikacjami handlowymi jest dozwolone pod warunkiem, że nadruk lub etykieta wykonane są nietoksycznym tuszem lub klejem.

Opakowania lub partie, w przypadku przewożenia luzem, nie mogą zawierać żadnych obcych substancji.

▼M7

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

▼B

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

1. W przypadku kapusty głowiastej w opakowaniach, na każdym z nich należy umieścić następujące informacje, zgrupowane po tej samej stronie, naniesione w sposób czytelny i trwały oraz widoczne z zewnątrz:

▼M7

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);

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

▼M7

— 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. **Rodzaj produktu**

— „Kapusta biała głowiasta” etc., jeśli zawartość opakowania nie jest widoczna z zewnątrz.

C. **Pochodzenie produktu**

— Kraj pochodzenia i, nieobowiązkowo, region uprawy lub krajowa, regionalna albo lokalna nazwa miejsca.

D. **Specyfikacje handlowe**

— Klasa,

— Waga lub liczba główek,

▼M4

— „Oberżyny mini”, „bakłażanki” lub inny stosowny termin na produkt miniaturowy, jeżeli to właściwe. Jeżeli kilka rodzajów produktów miniaturowych jest wymieszane w tym samym opakowaniu, to muszą być wymienione wszystkie produkty i ich odpowiednie pochodzenie.

▼B

E. **Znak kontroli urzędowej *(nieobowiązkowo)***

▼M7

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.

▼B

2. W odniesieniu do kapusty głowiastej przewożonej luzem (ładowanej bezpośrednio na pojazd lub jego wydzieloną część), powyższe informacje muszą znajdować się na dokumencie towarzyszącym towarom lub na wywieszce umieszczonej w widocznym miejscu wewnątrz pojazdu.

▼B

ZAŁĄCZNIK II

NORMA JAKOŚCI KAPUSTY BRUKSELSKIEJ

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do kapusty brukselskiej, czyli bocznych główek rosnących wzdłuż pionowej łodygi odmian (uprawnych) *Brassica oleracea L. var. bullata subazr. gemmifera DC*., dostarczanej konsumentowi w stanie świeżym, z wyłączeniem kapusty brukselskiej przeznaczonej do celów przetwórstwa przemysłowego.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem niniejszej normy jest określenie wymagań jakościowych w odniesieniu do kapusty brukselskiej po jej przygotowaniu i opakowaniu.

A. **Wymagania minimalne**

We wszystkich klasach, z zastrzeżeniem szczególnych przepisów dla każdej klasy i przyznanych tolerancji, kapusta brukselska musi być:

— w stanie nienaruszonym,

— zdrowa, wyklucza się produkt z objawami gnicia lub pogorszenia, które powoduje jej nieprzydatność do spożycia,

— o świeżym wyglądzie,

— czysta, praktycznie pozbawiona jakichkolwiek widocznych substancji obcych,

— niezmrożona,

— wolna od owadów i/lub innych pasożytów,

— pozbawiona nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,

— wolna od wszelkich obcych zapachów i/lub smaków.

Szypułka odciętej kapusty brukselskiej musi być obcięta tuż poniżej liści zewnętrznych. W kapuście brukselskiej nieodciętej szypułka musi być złamana u nasady; miejsce cięcia lub złamania musi być czyste, bez przylegających innych części rośliny.

Stan kapusty brukselskiej musi być taki, aby mogła ona:

— wytrzymać transport i przeładunek, oraz

— dotrzeć do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

B. **Klasyfikacja**

Kapustę brukselską dzieli się na trzy klasy określone poniżej:

i) *Klasa I*

Kapusta brukselska w tej klasie powinna być dobrej jakości oraz musi być:

— zwarta,

— zamknięta,

— pozbawiona uszkodzeń spowodowanych mrozem.

Odcięta kapusta brukselska musi mieć odpowiednią barwę. W odniesieniu do nieodciętej kapusty brukselskiej dopuszcza się lekkie odbarwienie liści u nasady oraz lekkie uszkodzenie liści zewnętrznych spowodowane odrywaniem, sortowaniem lub pakowaniem, pod warunkiem, że nie wpływają one na stan produktu.

ii) *Klasa II*

Do tej klasy zalicza się kapustę brukselską, która nie kwalifikuje się do włączenia do klasy I, ale spełnia wyżej określone wymagania minimalne.

Produkty w tej klasie mogą jednakże:

▼B

— być mniej zwarte,

— być mniej zamknięte, lecz nie otwarte,

— ponadto mogą wykazywać nieznaczne uszkodzenia spowodowane mrozem.

▼M2

———————

▼B

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość określa się na podstawie największej średnicy przekroju poprzecznego.

Minimalna średnica przekroju wynosi:

— 10 mm dla kapusty brukselskiej odciętej klasy I oraz II►M2 ——————— ◄,

— 15 mm dla kapusty brukselskiej odciętej klasy I oraz II.

W każdym opakowaniu kapusty brukselskiej klasy I dopuszczalna różnica między największą a najmniejszą główką nie może przekraczać 20 mm.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

W każdym opakowaniu dopuszcza się tolerancje w odniesieniu do jakości i wielkości produktu, który nie spełnia wymagań określonych dla danej klasy.

A. **Tolerancje dotyczące ilości**

i) *Klasa I*

10 % według wagi kapusty brukselskiej niespełniającej wymagań dla klasy, lecz zgodnych z wymaganiami dla klasy II lub wyjątkowo mieszczących się w granicach tolerancji ustalonych dla tej klasy.

ii) *Klasa II*

10 % według wagi kapusty brukselskiej niespełniającej wymagań dla klasy, ani wymagań minimalnych, z wyjątkiem kapusty brukselskiej z objawami gnicia lub pogorszenia, które powoduje jej nieprzydatność do spożycia.

▼M2

———————

▼B

B. **Tolerancje dotyczące wielkości**

Dla wszystkich klas: 10 % wagi kapusty brukselskiej niespełniającej wymagań w zakresie wielkości.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE WYGLĄDU

A. **Jednolitość**

Zawartość każdego opakowania musi być jednolita oraz musi obejmować kapustę brukselską tego samego pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości.

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

▼M5

Bez naruszania dotychczasowych przepisów w tym zakresie produkty objęte niniejszym rozporządzeniem mogą być mieszane, w opakowaniach przeznaczonych do sprzedaży ►M6 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**

Opakowanie musi zapewniać właściwą ochronę kapusty brukselskiej.

Materiały stosowane wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, aby zapobiegały jakimkolwiek uszkodzeniom zewnętrznym lub wewnętrznym produktu. Stosowanie materiałów, w szczególności papierowych lub pieczęci ze specyfikacją handlową jest dozwolone pod warunkiem, że nadruk i etykieta wykonane są nietoksycznym tuszem lub klejem.

Opakowania nie mogą zawierać żadnych obcych substancji.

▼M7

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

▼B

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

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

▼M7

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. **Rodzaj produktu**

„Kapusta brukselska odcięta” lub „Kapusta brukselska nieodcięta”, jeśli zawartość opakowania nie jest widoczna z zewnątrz.

C. **Pochodzenie produktu**

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

D. **Specyfikacje handlowe**

Klasa; w przypadku sortowania według wielkości, wielkość wyrażona jako średnica minimalna i maksymalna.

E. **Znak kontroli urzędowej *(nieobowiązkowo).***

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

▼**M7**

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.

▼B

ZAŁĄCZNIK III

NORMA JAKOŚCI SELERA NACIOWEGO

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do selera naciowego odmian (uprawnych) *Apium Graveolens L. var. dulce Mill*., dostarczanego konsumentowi w stanie świeżym, z wyłączeniem selera naciowego przeznaczonego do celów przetwórstwa przemysłowego.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem niniejszej normy jest określenie wymagań jakościowych w odniesieniu do selera naciowego po jego przygotowaniu i opakowaniu.

A. **Wymagania minimalne**

We wszystkich klasach, z zastrzeżeniem szczególnych przepisów dla każdej klasy i przyznanych tolerancji, seler naciowy musi być:

— nienaruszony, dopuszcza się odcięcie części górnej,

— o świeżym wyglądzie,

— zdrowy; wyklucza się produkt z objawami gnicia lub pogorszenia, które powoduje jego nieprzydatność do spożycia,

— bez uszkodzeń spowodowanych mrozem,

— bez ubytków, odrostów korzeniowych i pędów kwiatostanowych,

— czysty, praktycznie pozbawiony jakichkolwiek widocznych substancji obcych,

— praktycznie wolny od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,

— praktycznie wolny od szkodników,

— wolny od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego; tzn. dostatecznie wysuszony, jeśli był myty,

— bez obcych zapachów i/lub smaków.

Główny korzeń musi być dobrze wyczyszczony i nie może przekraczać długości 5 cm.

Seler naciowy musi być normalnie wykształcony, z uwzględnieniem okresu produkcji. Jego stan musi być taki, aby mógł on:

— wytrzymać transport i przeładunek, oraz

— dotrzeć do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

B. **Klasyfikacja**

Seler dzieli się na dwie klasy określone poniżej:

i) *Klasa I*

Seler naciowy w tej klasie powinien być dobrej jakości, regularnego kształtu i wolny od śladów chorób na liściach bądź szypułkach.

Łodygi liściowe nie mogą być połamane, włókniste, zgniecione lub popękane.

W przypadku selera naciowego blanszowanego, co najmniej połowa łodygi liściowej musi być barwy białej do żółtawo-białej lub zielonkawo-białej.

ii) *Klasa II*

Do tej klasy zalicza się seler naciowy, który nie kwalifikuje się do włączenia do klasy I, ale spełnia wyżej określone wymagania minimalne.

▼B

Seler w tej klasie może wykazywać nieznaczne ślady rdzewienia. Dopuszcza się również nieznaczne zniekształcenia lub niewielkie odgniecenia i nie więcej niż dwie złamane, zgniecione lub pęknięte łodygi liściowe.

W przypadku selera naciowego blanszowanego, co najmniej jedna trzecia łodygi liściowej musi być barwy białej do żółtawo-białej lub zielonkawo-białej.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość określa się według wagi netto. Minimalna waga selera naciowego wynosi 150 gramów.

Seler naciowy dzieli się na trzy grupy:

i) duży: ponad 800 gramów

ii) średni: 500-800 gramów

iii) mały: 150-500 gramów

Zróżnicowanie wielkości w tym samym opakowaniu nie może przekraczać odpowiednio 200, 150 oraz 100 gramów.

Ta klasyfikacja oraz wymóg jednolitości jest obowiązkowy jedynie dla klasy I.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

W każdym opakowaniu dopuszcza się tolerancje w odniesieniu do jakości i wielkości produktu, który nie spełnia wymagań określonych dla danej klasy.

A. **Tolerancje dotyczące jakości**

i) *Klasa I*

10 % według liczby selerów naciowych niespełniających wymagań dla tej klasy, lecz zgodnych z wymaganiami dla klasy II lub wyjątkowo mieszczących się w granicach tolerancji dla tej klasy.

ii) *Klasa II*

10 % według liczby selerów naciowych niespełniających wymagań dla tej klasy ani wymagań minimalnych, lecz z wyłączeniem selera naciowego z objawami gnicia lub pogorszenia, które powoduje jego nieprzydatność do spożycia.

B. **Tolerancje dotyczące wielkości**

Dla wszystkich klas: 10 % liczby selerów naciowych niespełniających wymagań w zakresie wielkości.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE WYGLĄDU

A. **Jednolitość**

Zawartość każdego opakowania musi być jednolita i obejmować wyłącznie seler naciowy tego samego pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości (o ile jest to wymagane).

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

▼M5

Bez naruszania dotychczasowych przepisów w tym zakresie produkty objęte niniejszym rozporządzeniem mogą być mieszane, w opakowaniach przeznaczonych do sprzedaży ►M6 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]).

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

▼B

B. **Konfekcjonowanie**

Seler naciowy może być konfekcjonowany w następujący sposób:

— powiązany w pęczki w opakowaniu,

— lub ułożony w opakowaniu.

Jeśli seler naciowy jest konfekcjonowany w pęczkach, każdy pęczek w opakowaniu musi zawierać tę samą liczbę sztuk.

C. **Opakowanie**

Opakowanie musi zapewniać właściwą ochronę selera naciowego.

Materiały stosowane wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, aby zapobiegały jakimkolwiek uszkodzeniom zewnętrznym lub wewnętrznym produktu. Stosowanie materiałów, w szczególności papierowych lub pieczęci ze specyfikacjami handlowymi jest dozwolone pod warunkiem, że nadruk lub etykieta wykonane są nietoksycznym tuszem lub klejem.

Opakowania nie mogą zawierać żadnych substancji obcych.

▼M7

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

▼B

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

Na każdym opakowaniu należy umieścić następujące informacje, zgrupowane po tej samej stronie, naniesione w sposób czytelny i trwały oraz widoczny z zewnątrz:

▼M7

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. **Rodzaj produktu**

„Seler naciowy” uzupełnione określeniem „seler blanszowany” lub oznaczeniem koloru, jeśli zawartość opakowania nie jest widoczna z zewnątrz.

C. **Pochodzenie produktu**

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

D. **Specyfikacje handlowe**

Klasa;

Jeśli były sortowane według wielkości, wielkość określona jako „duża”, „średnia” lub „mała”;

Liczba sztuk lub, w stosownym przypadku, liczba pęczków.

▼B

E. **Znak kontroli urzędowej *(nieobowiązkowo).***

▼M7

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.

▼B

ZAŁĄCZNIK IV

NORMA JAKOŚCI SZPINAKU

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do szpinaku odmian (uprawnych) *Spinacia oleracea L. var.*, dostarczanego konsumentowi w stanie świeżym, z wyłączeniem szpinaku przeznaczonego do celów przetwórstwa przemysłowego.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem niniejszej normy jest określenie wymagań jakościowych w odniesieniu do szpinaku w postaci liści lub rozet po jego przygotowaniu i opakowaniu.

A. **Wymagania minimalne**

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

— zdrowy, wyklucza się produkt z objawami gnicia lub pogorszenia, które powoduje jego nieprzydatność do spożycia,

— o świeżym wyglądzie,

— czysty, praktycznie wolny od widocznych substancji obcych,

— praktycznie wolny od szkodników,

— bez pędów kwiatostanowych,

— wolny od obcych zapachów i/lub smaków.

Szpinak myty musi być odpowiednio odsączony.

W przypadku szpinaku w rozetach, część obejmująca korzeń musi być przycięta tuż pod ostatnim okółkiem liści zewnętrznych.

Szpinak musi być dostatecznie rozwinięty i w takim stanie, aby mógł on:

— wytrzymać transport i przeładunek, oraz

— dotrzeć do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

B. **Klasyfikacja**

Szpinak dzieli się na dwie klasy określone poniżej:

i) *Klasa I*

Szpinak w tej klasie może być w postaci liści lub rozet i musi być dobrej jakości.

Liście szpinaku muszą być:

— o normalnym zabarwieniu i wyglądzie charakterystycznym dla danej odmiany i czasu zbioru,

— wolne od uszkodzeń spowodowanych przez mróz, pasożyty zwierzęce i choroby wpływające ujemnie na wygląd lub zdatność do spożycia.

Szpinak w postaci liści nie może mieć ogonków liściowych dłuższych niż 10 cm.

ii) *Klasa II*

Do tej klasy zalicza się szpinak w postaci liści lub rozet, który nie kwalifikuje się do włączenia do klasy I, ale spełnia wyżej określone wymagania minimalne.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Klasyfikacja szpinaku według wielkości nie jest obowiązkowa.

▼B

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

W każdym opakowaniu dopuszcza się tolerancje w odniesieniu do jakości i wielkości produktu, który nie spełnia wymagań określonych dla danej klasy.

i) *Klasa I*

10 % według wagi szpinaku niespełniającego wymagań dla tej klasy, lecz zgodnych z wymaganiami dla klasy II lub wyjątkowo mieszczących się w granicach tolerancji dla tej klasy.

ii) *Klasa II*

10 % według wagi szpinaku niespełniającego wymagań dla tej klasy, ani wymagań minimalnych, lecz z wyłączeniem szpinaku w postaci liści lub rozet z objawami gnicia lub pogorszenia, które powoduje jego nieprzydatność do spożycia. Ponadto dla szpinaku w rozetach dopuszcza się tolerancję 10 % według wagi rozet z korzeniami nieprzekraczającymi 1 cm długości od okółka ostatniego liścia zewnętrznego.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE WYGLĄDU

A. **Jednolitość**

Zawartość każdego opakowania musi być jednolita i obejmować jedynie szpinak tego samego pochodzenia, odmiany i jakości.

Nie wolno w jednym opakowaniu mieszać szpinaku w postaci liści i rozet.

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

▼M5

Bez naruszania dotychczasowych przepisów w tym zakresie produkty objęte niniejszym rozporządzeniem mogą być mieszane, w opakowaniach przeznaczonych do sprzedaży ►M6 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**

Opakowanie musi zapewniać właściwą ochronę szpinaku.

Materiały stosowane wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, aby zapobiegały jakimkolwiek uszkodzeniom zewnętrznym lub wewnętrznym produktu. Stosowanie materiałów, w szczególności papierowych lub pieczęci ze specyfikacjami handlowymi jest dozwolone pod warunkiem, że nadruk i etykieta wykonane są nietoksycznym tuszem lub klejem.

Opakowania muszą być wolne od wszelkich substancji obcych.

▼M7

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

▼B

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

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

▼M7

A. **Identyfikacja**

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

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

▼M7

— 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. **Rodzaj produktu**

„Szpinak w postaci liści” lub „Szpinak w rozetach”, jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz.

C. **Pochodzenie produktu**

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

D. **Specyfikacje handlowe**

Klasa.

E. **Znak kontroli urzędowej *(nieobowiązkowo).***

▼M7

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.

▼M3