Tento dokument slúži čisto na potrebu dokumentácie a inštitúcie nenesú nijakú zodpovednosť za jeho obsah

►**B** **NARIADENIE KOMISIE (EHS) č. 1591/87**

z 5. júna 1987

ktorým sa ustanovujú normy akosti pre kapustu a ružičkový kel, ►M3 stopkový zeler a špenát ◄

(UL L 146 , 6.6.1987, str. 36)

Zmenené a doplnené:

		Úradný vestník		
		Č.	Strana	Dátum
►**M1**	Commission Regulation (EEC) No 658/92 of 16 March 1992 (*)	L 70	15	17.3.1992
►**M2**	Nariadenie Komisie (ES) č. 888/97 zo 16. mája 1997,	L 126	11	17.5.1997
►**M3**	Nariadenie Komisie (ES) č. 1168/1999 z 3. júna 1999,	L 141	5	4.6.1999
►**M4**	Nariadenie Komisie (ES) č. 1135/2001 z 8. júna 2001,	L 154	9	9.6.2001
►**M5**	Nariadenie Komisie (ES) č. 46/2003 z 10. januára 2003,	L 7	61	11.1.2003
►**M6**	Zmenené a doplnené Nariadenie Komisie (ES) č. 6/2005 zo 4. januára 2005,	L 2	3	5.1.2005
►**M7**	Nariadenie Komisie (ES) č. 907/2004 z 29. apríla 2004,	L 163	50	30.4.2004
►**M8**	Nariadenie Komisie (ES) č. 386/2005 z 8. marca 2005,	L 62	3	9.3.2005

(*) Tento akt nebol zatiaľ uverejnený v slovenčine.

▼B

NARIADENIE KOMISIE (EHS) č. 1591/87

z 5. júna 1987

ktorým sa ustanovujú normy akosti pre kapustu a ružičkový kel, ►M3 stopkový zeler a špenát ◄

KOMISIA EURÓPSKYCH SPOLOČENSTIEV,

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho hospodárskeho spoločenstva,

so zreteľom na nariadenia Rady (EHS) č. 1035/72 z 18. mája 1972 o spoločnej organizácii trhu s ovocím a zeleninou ([1]), naposledy zmenené a doplnené v nariadení (EHS) č. 1351/86 ([2]), najmä na jeho článok 2 (3),

keďže normy akosti pre kapustu, ružičkový kel a rebrovaný zeler sú stanovené v nariadení Rady č.41/66/EHS ([3]) a keďže ďalšia trieda „III“ pre ružičkový kel je definovaná v nariadení (EHS) č. 75/74 ([4]);

keďže normy akosti pre špenát sú stanovené v prílohe I/1 k nariadeniu Komisie č. 58 ([5]), naposledy zmenené a doplnené v nariadení (EHS) č. 899/87 ([6]);

keďže normy akosti pre slivky sú stanovené v prílohe II/8 k nariadeniu Rady č. 23 ([7]), naposledy zmenenému a doplnenému v nariadení(EHS) č. 1129/86 ([8]);

keďže došlo ku zmenám v pestovaní a v uvádzaní na trh týchto produktov, najmä čo sa týka požiadaviek maloobchodného trhu a veľkoobchodného trhu; keďže spoločné normy akosti z tohto dôvodu treba zmeniť tak, aby zohľadňovali nové požiadavky;

keďže tieto normy sú uplatniteľné vo všetkých etapách nákupu; keďže preprava na dlhé vzdialenosti, uskladnenie na určitú dobu alebo rôzne manipulačné operácie môžu zapríčiniť zhoršenie kvality týchto skaze podliehajúcich produktov; keďže z tohto dôvodu treba vziať do úvahy takéto zhoršenie kvality pri uplatňovaní noriem v etapách nákupu nasledujúcich po expedovaní; keďže - nakoľko produkty triedy „extra“ musia byť mimoriadne starostlivo triedené a balené - v prípade týchto produktov sa musí brať do úvahy iba nedostatok čerstvosti alebo turgescencie;

keďže v záujme jasnosti a istoty právnych požiadaviek a kvôli uľahčeniu používania treba normy zmenené takýmto spôsobom v prípade vykonania ďalších zmien a doplnkov previesť do jednotného textu;

keďže opatrenia ustanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Riadiaceho výboru pre ovocie a zeleninu,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

▼M8

V prílohách I, II, III a IV sú stanovené akostné normy pre tieto produkty:

— kapusta patriaca pod kód KN 0704 90,

— ružičkový kel patriaci pod kód KN 0704 20 00,

— rebrovaný zeler patriaci pod kód KN 0709 40 00,

— špenát patriaci pod kód KN 0709 70 00.

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

▼B

Tieto normy sa uplatňujú vo všetkých etapách nákupu za podmienok stanovených v nariadení (EHS) č. 1035/72.

Avšak v etapách, ktoré nasledujú po expedícii môžu produkty vykazovať vzhľadom na predpísané normy:

— mierny nedostatok čerstvosti a turgescenciu,

— v prípade produktov zatriedených do iných tried ako je trieda „extra“, mierne zmeny v dôsledku ich dozrievania a ich podliehania skaze.

Článok 2

Nariadenie č. 41/66/EHS a nariadenie (EHS) č. 75/74 sa týmto ruší.

Článok 3

Nariadenie č. 58 sa mení a dopĺňa takto:

— v článku 1 sa vypúšťa „ 07.01 C“ a „špenát“;

— príloha I/1 sa vypúšťa.

Článok 4

Nariadenie č. 23 sa mení a dopĺňa takto:

— v článku 2 (3) sa vypúšťajú slová „a sliviek“;

— príloha II/8 sa vypúšťa.

Článok 5

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskych spoločenstiev.*

Toto nariadenie je záväzné vo svojej celistvosti a je priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

▼B

PRÍLOHA I

NORMY AKOSTI PRE HLÁVKOVÚ KAPUSTU

I. DEFINÍCIA PLODINY

Brassica oleracea L. var. capitata L. (vrátane červenej kapusty a špicatej kapusty) a z *Brassica oleracea L. var. bullata DC. a var. sabauda L.* (kučeravá kapusta), dodávanú spotrebiteľovi v čerstvom stave, kapusta určená na priemyselné spracovanie je vyňatá.

II. USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA AKOSTI

Účelom normy je definovať kvalitatívne požiadavky na hlávkovú kapustu po úprave a po zabalení.

A. **Minimálne požiadavky:**

v prípade všetkých tried podliehajúcich špeciálnym ustanoveniam pre každú triedu a prípustným toleranciám, hlávková kapusta:

— má byť neporušená,

— má mať čerstvý vzhľad,

— nemá byť prasknutá a ani nesmie vykazovať žiadne znaky kvitnutia,

— má byť zdravá, plodina postihnutá hnilobou alebo nákazou nevhodná na konzumáciu je vylúčená,

— nemá obsahovať pomliaždeniny a poškodenia,

— nemá obsahovať hmyz alebo iné parazity,

— nemá byť poškodená v dôsledku mrazu,

— má byť čistá a nemá obsahovať žiadne viditeľné cudzie látky,

— nemá obsahovať nadmernú vonkajšiu vlhkosť,

— nemá mať žiadny cudzí zápach a/alebo chuť.

Stopka má byť odrezaná kúsok bod najnižším bodom rastu listov; listy musia zostať pevne pripojené a rez musí byť čistý.

Stav hlávkovej kapusty musí byť taký, aby:

— vydržala prepravu a manipuláciu a

— dorazila sa v dobrom stave na miesto určenia.

B. **Klasifikácia:**

Hlávková kapusta sa zatrieďuje do dvoch nižšie definovaných tried:

i) *Trieda I*:

Hlávková kapusta zatriedená do uvedenej triedy musí mať dobrú kvalitu a vyznačovať sa všetkými charakteristikami typickými pre danú odrodu. Má byť kompaktná vzhľadom na druh.

Hlávková kapusta v súlade s danou odrodou musí mať pevne pripojené listy. Uskladnená hlávková kapusta môže mať časť svojich listov odstránených. Zelená kučeravá hlávková kapusta a ranná hlávková kapusta, berúc do úvahy ich odrodu, musí byť riadne orezaná, avšak v rámci orezávania sa musí ponechať určitý počet listov, ktoré slúžia ako ochrana.

Zelená hlávková kapusta môže byť mierne namrznutá.

Nasledovné je prípustné:

— drobné trhlinky na vonkajších listoch,

— mierne pomliaždenie a mierne orezanie vonkajších listov, za predpokladu, že to negatívnym spôsobom neovplyvní dobrý stav plodiny,

▼B

ii) *Trieda II*:

Táto trieda zahŕňa hlávkovú kapustu, ktorá nespĺňa podmienky na zaradenie do triedy I, avšak spĺňa vyššie uvedené minimálne požiadavky. Od hlávkovej kapusty triedy I sa môže líšiť nasledovne:

— môže mať drobné trhlinky na vonkajších listoch,

— môže mať odstránených viac vonkajších listov,

— môže vykazovať väčšie pomliaždeniny a vonkajšie listy môžu byť viac orezané,

— môže byť menej kompaktná.

III. USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA TRIEDENIA PODĽA VEĽKOSTI

Triedenie podľa veľkosti je podmienené netto hmotnosťou. Táto nesmie byť nižšia ako 350 gramov na jednotku.

Triedenie podľa veľkosti je povinné v prípade hlávkovej kapusty ponúkanej v obaloch. V takomto prípade hmotnosť najťažšej hlávky v žiadnom obale nesmie byť vyššia ako dvojnásobok hmotnosti najľahšej hlávky. Ak je hmotnosť najťažšej hlávky rovná alebo menšia ako 2 kilogramy, tak rozdiel medzi najťažšou a najľahšou hlávkou môže činiť až 1 kilogram.

▼M4

Požiadavky na veľkosť neplatia pre miniatúrne plodiny ([a]).

▼B

IV. USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA TOLERANCIÍ

Tolerancie vzhľadom na kvalitu a veľkosť sú v každom obale alebo v každej dávke povolené, v prípade hlávkovej kapusty prepravovanej voľne v prípade plodiny, ktorá nespĺňa požiadavky uvedenej triedy.

A. **Tolerancie akosti**

i) *Trieda I*:

podmienky na túto triedu, avšak spĺňa podmienky na triedu II alebo výnimočne spadá do tolerancií pre túto triedu.

ii) *Trieda II*:

podmienky pre túto triedu alebo minimálnym podmienkam, až na hlávkovú kapustu viditeľne postihnutú hnitím alebo inou formou kazenia, ktoré spôsobujú fakt, že táto kapusta nie je vhodná na konzumáciu.

B. **Rozmerové tolerancie**

pre všetky triedy: 10 % z počtu alebo z hmotnosti hlávkovej kapusty, ktorá nespĺňa špecifikované podmienky pokiaľ ide o:

— rovnorodosť,

— minimálnu veľkosť.

Ani jedna hlávka nesmie vážiť menej ako 300 g.

V. USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA PONUKY

A. **Rovnorodosť**

Obsah každého obalu alebo dávky, pokiaľ sa prepravuje voľne, musí pozostávať iba z hlávkovej kapusty rovnakého pôvodu, odrody a akosti.

Hlávková kapusta zatriedená na triedy I musí byť rovnorodá tvarom a aj farbou.

([a]) Miniatúrna plodina znamená odrodu alebo kultivar baklažánu, ktorá sa získala pestovateľskými a/alebo špeciálnymi kultivačných technikami, okrem baklažánov neminiatúrnych odrôd, ktoré sa plne nerozvinuli alebo nie sú rovnaké vo veľkosti. Všetky ostatné požiadavky normy musia byť splnené.

▼M4

Miniatúrne kapusty musia byť primerane rovnaké, pokiaľ ide o ich veľkosť. Môžu sa zmiešať s ostatnými miniatúrnymi produktmi rôzneho druhu a pôvodu.

▼B

Viditeľná časť obsahu obalu alebo dávky musí byť reprezentatívna pre celý obsah.

▼M5

Napriek predchádzajúcim ustanoveniam v tomto bode, produkty, na ktoré sa vzťahuje toto nariadenie, môžu byť zmiešané s rôznymi druhmi čerstvého ovocia a zeleniny v predajných obaloch ►M6 s čistou hmotnosťou nižšou alebo rovnou trom kilogramom ◄ za podmienok ustanovených nariadením Komisie (ES) č. 48/2003 ([1]).

▼B

B. **Balenie**

Hlávková kapusta musí byť balená tak, aby bola zabezpečená vhodná ochrana. Môže sa dodávať balená alebo voľne.

Materiály používané v obale musia byť čisté a musia mať takú kvalitu, ktorá zabráni akémukoľvek vonkajšiemu a vnútornému poškodeniu plodiny. Používanie materiálov a najmä papiera alebo pečiatok, na ktorých sú uvedené obchodné podmienky, je povolené za predpokladu, že potlač alebo náveskovanie sa vykonalo s použitím netoxického atramentu alebo lepidla.

Obaly alebo dávky plodiny prepravovanej voľne nesmú obsahovať žiadne cudzie látky.

▼M7

Nálepky, ktoré sú nalepené na jednotlivých produktoch, musia mať také vlastnosti, aby pri ich odstraňovaní neostali po nich viditeľné stopy lepidla a aby nespôsobili poškodenia kože.

▼B

VI. USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA OZNAČOVANIA

1. V prípade hlávkovej kapusty ponúkanej v obaloch musia byť na každom obale vyznačené nasledujúce údaje. Písmená nachádzajúce sa na tej istej strane musia byť uvedené čitateľne a nezmazateľne a musia byť viditeľné zvonku.

▼M7

A. **Identifikácia**

Meno a adresa baliaceho subjektu a/alebo odosielateľa.Túto zmienku možno nahradiť:

— – pre všetky obaly, s výnimkou hotových balení, úradne vydané alebo uznané kódové označenie zastupujúce baliaci subjekt a/alebo odosielateľa, umiestnený v tesnej blízkosti označenia Balil a/alebo odosielateľ (alebo zodpovedajúce skratky);

— – iba pre hotové balenia, prostredníctvom mena a adresy predajcu, ktorý je usadený v Spoločenstve, uvedenými v tesnej blízkosti poznámky Balené pre: alebo zodpovedajúcej zmienky. V tomto prípade označenie musí obsahovať aj kód, ktorý dáva informáciu o baliacom subjekte a/alebo odosielateľovi. Pokiaľ ide o význam tohto kódu, predajca je povinný poskytnúť všetky informácie, ktoré kontrolný orgán pokladá za potrebné.

▼B

B. **Charakter plodiny**

— „biela hlávková kapusta“ atď., ak obsah nie je viditeľný zvonku,

C. **Pôvod plodiny**

([1]) Ú. v. ES L 7, 11.1.2003, s. 65.

▼B

— krajina pôvodu a alternatívne aj región kde bola plodina vypestovaná, alebo národný, regionálny alebo miestny názov lokality.

D. **Komerčné technické podmienky**

— trieda,

— hmotnosť alebo počet jednotiek,

▼M4

— „mini kapusty“, „baby kapusty“ alebo prípadne iný primeraný termín pre miniatúrnu plodinu. Kde je zmiešaných viacero druhov miniatúrnych plodín v rovnakom balení, musia sa uviesť všetky produkty a ich pôvod.

▼B

E. **Úradná kontrolná značka (alternatívne)**

▼M7

Na jednotlivých obaloch nemusia byť podrobné údaje, ktoré sú uvedené v prvom pododseku, ak obsahujú maloobchodné balenia, zreteľne viditeľné z vonkajšej strany a na každom sú uvedené tieto podrobné údaje. Na tieto obaly sa nesmú umiestniť žiadne údaje, ktoré by mohli uviesť do omylu. Keď sú tieto obaly umiestnené na paletách, príslušné podrobné údaje sa musia uviesť na lístku zreteľne umiestnenom najmenej na dvoch stranách palety.

▼B

2. V prípade hlávkovej kapusty prepravovanej bez obalu (naložená priamo do vozidla alebo do časti vozidla) musia byť v sprievodnom doklade o tovare alebo na upozornení umiestnenom na viditeľnom mieste vo vozidle vyššie uvedené údaje.

▼B

PRÍLOHA II

NORMY AKOSTI PRE RUŽIČKOVÝ KEL

I. DEFINÍCIA PLODINY

Táto norma sa vzťahuje na ružičkový kel, ktorý predstavujú úžľabné puky (pupence) rastúce pozdĺž vertikálnej stonky odrôd (kultivarov). *Brassica oleracea L. var. bullata subazr. gemmifera DC*., dodávaný spotrebiteľovi v čerstvom stave, pričom ružičkový kel na priemyselné spracovanie je vyňatý.

II. USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA AKOSTI

Účelom normy je definovať kvalitatívne požiadavky na ružičkový kel po úprave a po zabalení.

A. **Minimálne požiadavky**

V prípade všetkých tried podliehajúcich špeciálnym ustanoveniam pre každú triedu a prípustným toleranciám, ružičkový kel:

— musí byť neporušený,

— musí byť zdravý, plodina postihnutá hnilobou alebo nákazou nevhodná na konzumáciu je vylúčená,

— musí mať čerstvý vzhľad,

— musí byť čistý a nesmie obsahovať žiadne viditeľné cudzie látky,

— nesmie byť poškodený v dôsledku mrazu,

— nesmie obsahovať hmyz alebo iné parazity,

— nesmie obsahovať nadmernú vonkajšiu vlhkosť,

— nesmie mať žiadny cudzí zápach alebo chuť.

Steblo orezaného ružičkového kelu musí byť zrezané tesne pod vonkajšími listami; steblo neorezaného ružičkového kelu musí byť zlomené už dole; rez alebo lom musí byť čistý bez toho, aby na ňom uľpievali iné časti rastliny.

Stav ružičkového kelu musí byť taký, aby:

— vydržal prepravu a manipuláciu a

— dorazil v dobrom stave na miesto určenia.

B. **Klasifikácia**

Ružičkový kel sa zatrieďuje do troch nižšie definovaných tried:

i) *Trieda I*:

Ružičkový kel zatriedený do uvedenej triedy musí mať dobrú kvalitu. Musí byť:

— pevný,

— uzavretý,

— nesmie byť poškodený v dôsledku mrazu.

Orezaný ružičkový kel musí byť výrazne sfarbený. V prípade neorezaného ružičkového kelu sú prípustné mierne vybledнuté spodné listy. Mierne poškodenie vonkajších listov zapríčinené zberom, triedením alebo balením je taktiež prípustné za predpokladu, že to nemá negatívny vplyv na dobrý stav plodiny.

ii) *Trieda II*:

Táto trieda zahŕňa ružičkový kel, ktorý nespĺňa podmienky na zaradenie do triedy I, avšak spĺňa vyššie uvedené minimálne požiadavky.

Plodina tejto triedy však môže byť:

— menej pevná,

— pootvorený

▼B

— navyše môže byť mierne poškodená v dôsledku mrazu.

▼M2

▼B

III. USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA TRIEDENIA PODĽA VEĽKOSTI

Triedenie podľa veľkosti je determinované maximálnym priemerom ekvatoreálneho rezu.

Minimálny priemer musí byť:

— 10 mm pre orezaný ružičkový kel zatriedený do tried I a II ►M2 ——— ◄,

— 15 mm pre neorezaný ružičkový kel zatriedený do tried I a II,

V prípade ružičkového kelu triedy I, rozdiel medzi najväčšou a najmenšou kapustičkou v ktoromkoľvek obale nesmie prekročiť hodnotu 20 mm.

IV. USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA TOLERANCIÍ

Tolerancie vzhľadom na kvalitu a veľkosť sú dovolené v každom obale v prípade plodiny, ktorá nespĺňa požiadavky uvedenej triedy.

A. **Tolerancie akosti**

i) *Trieda I*:

10 % z hmotnosti ružičkového kelu ktorý nespĺňa podmienky na túto triedu, avšak spĺňa podmienky na triedu II alebo výnimočne spadá do tolerancií pre túto triedu.

ii) *Trieda II*:

podmienky pre túto triedu, a ani minimálne požiadavky, až na ružičkový kel napadnutý hnitím alebo inou formou kazenia, ktoré spôsobujú fakt, že tento ružičkový kel nie je vhodný na konzumáciu.

▼M2

▼B

B. **Rozmerové tolerancie**

požiadavkám týkajúcim sa veľkosti.

V. USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA PONUKY

A. **Rovnorodosť**

Obsah každého obalu musí byť rovnorodý a musí pozostávať iba z ružičkového kelu rovnakého pôvodu, odrody, akosti a veľkosti (tam kde sa vyžaduje).

Viditeľná časť obsahu každého obalu musí byť charakteristická pre celý obsah.

▼M5

Napriek predchádzajúcim ustanoveniam v tomto bode, produkty, na ktoré sa vzťahuje toto nariadenie, môžu byť zmiešané s rôznymi druhmi čerstvého ovocia a zeleniny v predajných obaloch ►M6 s čistou hmotnosťou nižšou alebo rovnou trom kilogramom ◄ za podmienok ustanovených nariadením Komisie (ES) č. 48/2003 ([1]).

▼B

B. **Balenie**

Ružičkový kel musí byť balený tak, aby bol riadne chránený.

([1]) Ú. v. ES L 7, 11.1.2003, s. 65.

▼B

Materiály používané v obale musia byť nové, čisté a musia mať takú kvalitu, ktorá zabráni akémukoľvek vonkajšiemu a vnútornému poškodeniu plodiny. Používanie materiálov a najmä papiera alebo pečiatok, na ktorých sú uvedené obchodné podmienky je povolené za predpokladu, že potlač alebo náveskovanie sa vykonalo s použitím netoxického atramentu alebo lepidla.

Obaly nesmú obsahovať žiadne cudzie látky.

▼M7

Nálepky, ktoré sú nalepené na jednotlivých produktoch, musia mať také vlastnosti, aby pri ich odstraňovaní neostali po nich viditeľné stopy lepidla a aby nespôsobili poškodenia kože.

▼B

VI. USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA OZNAČOVANIA

Na každom obale musia byť vyznačené nasledujúce údaje písmenami nachádzajúcimi sa na tej istej strane, musia byť uvedené čitateľne a nezmazateľne a musia byť viditeľné zvonku:

▼M7

A. **Identifikácia**

Meno a adresa baliaceho subjektu a/alebo odosielateľa.Túto zmienku možno nahradiť:

— – pre všetky obaly, s výnimkou hotových balení, úradne vydané alebo uznané kódové označenie zastupujúce baliaci subjekt a/alebo odosielateľa, umiestnený v tesnej blízkosti označenia Balil a/alebo odosielateľ (alebo zodpovedajúce skratky);

— – iba pre hotové balenia, prostredníctvom mena a adresy predajcu, ktorý je usadený v Spoločenstve, uvedenými v tesnej blízkosti poznámky Balené pre: alebo zodpovedajúcej zmienky. V tomto prípade označenie musí obsahovať aj kód, ktorý dáva informáciu o baliacom subjekte a/alebo odosielateľovi. Pokiaľ ide o význam tohto kódu, predajca je povinný poskytnúť všetky informácie, ktoré kontrolný orgán pokladá za potrebné.

▼B

B. **Charakter plodiny**

„Orezaný ružičkový kel“, alebo „ neorezaný ružičkový kel“, ak obsah nie je viditeľný zvonku,

C. **Pôvod plodiny**

Krajina pôvodu a alternatívne aj región kde bola plodina vypestovaná alebo národný, regionálny alebo miestny názov lokality.

D. **Komerčné technické podmienky**

Trieda; ak je triedenie podľa veľkosti, tak veľkosť vyjadrená minimálnym a maximálnym priemerom.

E. **Úradná kontrolná značka *(alternatívne)***

▼M7

Na jednotlivých obaloch nemusia byť podrobné údaje, ktoré sú uvedené v prvom pododseku, ak obsahujú maloobchodné balenia, zreteľne viditeľné z vonkajšej strany a na každom sú uvedené tieto podrobné údaje. Na tieto obaly sa nesmú umiestniť žiadne údaje, ktoré by mohli uviesť do omylu. Keď sú tieto obaly umiestnené na paletách, príslušné podrobné údaje sa musia uviesť na lístku zreteľne umiestnenom najmenej na dvoch stranách palety.

▼B

PRÍLOHA III

NORMY AKOSTI PRE REBROVANÝ ZELER

I. DEFINÍCIA PLODINY

Apium graveolens L. var. dulce Mill., dodávaný spotrebiteľovi v čerstvom stave, rebrovaný zeler určený na priemyselné spracovanie je vyňatý.

II. USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA AKOSTI

Účelom normy je definovať kvalitatívne požiadavky na rebrovaný zeler po úprave a po zabalení.

A. **Minimálne požiadavky**

V prípade všetkých tried podliehajúcich osobitným ustanoveniam pre každú triedu a prípustným toleranciám, rebrovaný zeler:

— musí byť celistvý, odrezanie hornej časti je dovolené

— musí mať čerstvý vzhľad,

— musí byť zdravý, plodina postihnutá hnilobou alebo nákazou nevhodná na konzumáciu je vylúčená,

— nesmie byť poškodený v dôsledku mrazu,

— nesmie obsahovať dutiny, šľahore a stonky kvetov,

— musí byť čistý a nesmie obsahovať žiadne viditeľné cudzie látky,

— nesmie vykazovať žiadne poškodenia spôsobené škodcami,

— nesmie obsahovať prakticky žiadnych škodcov,

— nesmie obsahovať nadmernú vonkajšiu vlhkosť, inými slovami, ak bol umývaný, tak musí byť aj riadne osušený,

— nesmie mať žiadny cudzí zápach alebo chuť.

Hlavný koreň musí byť riadne očistený a nesmie byť dlhší ako 5 cm.

Rebrovaný zeler musí byť normálne vyvinutý, so zreteľom na dĺžku doby pestovania. Jeho stav musí byť taký, aby:

— vydržal prepravu a manipuláciu a

— dorazil v dobrom stave na miesto určenia

B. **Klasifikácia**

Rebrovaný zeler sa zatrieďuje do dvoch nižšie definovaných tried:

i) *Trieda I*:

Rebrovaný zeler zatriedený do uvedenej triedy musí mať dobrú kvalitu, pravidelný tvar a nesmie obsahovať stopy chorôb ani na listoch, ani na stonkách listov.

Stonky listov nesmú byť zlomené, vláknité, rozdrvené a ani rozštiepené.

V prípade blanšírovania rebrovaného zeleru musia byť stonky listov biele, žltkasto-biele alebo zelenkasto-biele minimálne na polovici ich dĺžky.

ii) *Trieda II*:

Táto trieda zahŕňa rebrovaný zeler, ktorý nespĺňa podmienky na zaradenie do triedy I, avšak spĺňa vyššie uvedené minimálne požiadavky.

Rebrovaný zeler zaradený do tejto triedy môže vykazovať mierne stopy hrdze (cudzopasná pleseň). Môže vykazovať aj miernu deformáciu a mierne pomliaždeniny, avšak nesmie mať zlomené, rozdrvené a ani rozštiepené viac ako 2 stonky listov.

▼B

V prípade blanšírovania rebrovaného zeleru musia byť stonky listov biele, žltkasto-biele alebo zelenkasto-biele minimálne na jednej tretine ich dĺžky.

III. USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA TRIEDENIA PODĽA VEĽKOSTI

Triedenie podľa veľkosti je determinované netto hmotnosťou. Minimálna hmotnosť rebrovaného zeleru je 150 gramov.

Rebrovaný zeler sa zatrieďuje do troch skupín:

i) veľký: nad 800 gramov

ii) stredný: 500 — 800 gramov

iii) malý: 150 — 500 gramov.

Rozdiel vo veľkosti v tom istom obale nesmie prekročiť hodnotu 200, 150 resp. 100 gramov.

Takéto triedenie a požiadavka na rovnorodosť je povinná iba v prípade triedy I.

IV. USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA TOLERANCIÍ

Tolerancie vzhľadom na kvalitu a veľkosť sú povolené v každom obale pre plodinu, ktorá nespĺňa požiadavky uvedenej triedy.

A. **Tolerancie akosti**

i) *Trieda I*:

10 % z počtu rebrovaného zeleru, ktorý nespĺňa požiadavky túto triedu, avšak spĺňa podmienky na triedu II alebo výnimočne spadá do tolerancií pre túto triedu.

ii) *Trieda II*:

10 % z počtu rebrovaného zeleru, ktorý nespĺňa požiadavky pre túto triedu ani minimálne požiadavky, s vylúčením plodiny napadnutej hnilobou alebo inou formou kazenia, ktoré spôsobujú fakt, že táto plodina nie je vhodná na konzumáciu.

B. **Rozmerové tolerancie**

Pre všetky triedy: 10 % z počtu rebrovaného zeleru, ktorý nespĺňa špecifikované podmienky na veľkosť.

V. USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA PONUKY

A. **Rovnorodosť**

Obsah každého obalu musí byť rovnorodý a musí pozostávať iba z rebrovaného zeleru rovnakého pôvodu, kvality, farby a veľkosti (tam, kde sa to vyžaduje).

Viditeľná časť obsahu obalu alebo dávky musí byť reprezentatívna pre celý obsah.

▼M5

Napriek predchádzajúcim ustanoveniam v tomto bode, produkty, na ktoré sa vzťahuje toto nariadenie, môžu byť zmiešané s rôznymi druhmi čerstvého ovocia a zeleniny v predajných obaloch ►M6 s čistou hmotnosťou nižšou alebo rovnou trom kilogramom ◄ za podmienok ustanovených nariadením Komisie (ES) č. 48/2003 ([1]).

▼B

B. **Ponúkanie**

Rebrovaný zeler sa môže ponúkať:

— buď zviazaný do viazaničiek v obale,

— alebo nastohovaný v obale.

musia obsahovať rovnaký počet kusov.

([1]) Ú. v. ES L 7, 11.1.2003, s. 65.

▼B

C. **Balenie**

Rebrovaný zeler musí byť balený tak, aby bola zabezpečená vhodná ochrana.

Materiály používané v obale musia byť nové, čisté a musia mať takú kvalitu, ktorá zabráni akémukoľvek vonkajšiemu a vnútornému poškodeniu plodiny. Používanie materiálov a najmä papiera alebo pečiatok, na ktorých sú uvedené obchodné podmienky, je povolené za predpokladu, že potlač alebo náveskovanie sa vykonalo s použitím netoxického atramentu alebo lepidla.

Obaly nesmú obsahovať žiadne cudzie látky.

▼M7

Nálepky, ktoré sú nalepené na jednotlivých produktoch, musia mať také vlastnosti, aby pri ich odstraňovaní neostali po nich viditeľné stopy lepidla a aby nespôsobili poškodenia kože.

▼B

VI. USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA OZNAČOVANIA

Na každom obale musia byť vyznačené nasledujúce údaje písmenami nachádzajúce sa na tej istej strane čitateľne a nezmazateľne a musia byť viditeľné zvonku.

▼M7

A. **Identifikácia**

Meno a adresa baliaceho subjektu a/alebo odosielateľa.Túto zmienku možno nahradiť:

— – pre všetky obaly, s výnimkou hotových balení, úradne vydané alebo uznané kódové označenie zastupujúce baliaci subjekt a/alebo odosielateľa, umiestnený v tesnej blízkosti označenia Balil a/alebo odosielateľ (alebo zodpovedajúce skratky);

— – iba pre hotové balenia, prostredníctvom mena a adresy predajcu, ktorý je usadený v Spoločenstve, uvedenými v tesnej blízkosti poznámky Balené pre: alebo zodpovedajúcej zmienky. V tomto prípade označenie musí obsahovať aj kód, ktorý dáva informáciu o baliacom subjekte a/alebo odosielateľovi. Pokiaľ ide o význam tohto kódu, predajca je povinný poskytnúť všetky informácie, ktoré kontrolný orgán pokladá za potrebné.

▼B

B. **Charakter plodiny**

„Rebrovaný zeler“ nasledovaný označením „blanšírovaný zeler“ alebo označením druhu farby, ak obsah nie je viditeľný zvonku.

C. **Pôvod plodiny**

Krajina pôvodu a alternatívne aj región kde bola plodina vypestovaná alebo národný, regionálny alebo miestny názov lokality.

D. **Komerčné technické podmienky**

Trieda;

ak je triedený podľa veľkosti, tak veľkosť vyjadrená označením „veľký“, „stredný“ a „malý“.

Počet kusov alebo, ak je to aktuálne, počet viazaničiek.

E. **Úradná kontrolná značka** ***(alternatívne)***

▼M7

Na jednotlivých obaloch nemusia byť podrobné údaje, ktoré sú uvedené v prvom pododseku, ak obsahujú maloobchodné balenia, zreteľne viditeľné z vonkajšej strany a na každom sú uvedené tieto podrobné údaje. Na tieto obaly sa nesmú umiestniť žiadne údaje, ktoré by mohli uviesť do omylu. Keď sú tieto obaly umiestnené na paletách, príslušné podrobné údaje sa musia uviesť na lístku zreteľne umiestnenom najmenej na dvoch stranách palety.

▼B

PRÍLOHA IV

NORMY AKOSTI PRE ŠPENÁT

I. DEFINÍCIA PLODINY

Táto norma sa vzťahuje na špenát odrôd (kultivarov) vypestovaných zo *Spinacia oleracea L.* dodávanýspotrebiteľovi v čerstvom stave, pričom špenát na priemyselné spracovanie je vyňatý.

II. USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA AKOSTI

Účelom tejto normy je definovať kvalitatívne požiadavky pre listový alebo hlávkový špenát po úprave a po zabalení.

A. **Minimálne požiadavky**

V prípade všetkých tried podliehajúcich špeciálnym ustanoveniam pre každú triedu a prípustným toleranciám, špenát:

— musí byť zdravý, plodina postihnutá hnilobou alebo nákazou nevhodná na konzumáciu je vylúčená,

— musí mať čerstvý vzhľad,

— musí byť čistý a nesmie obsahovať žiadne viditeľné cudzie látky,

— nesmie obsahovať žiadnych škodcov,

— nesmie obsahovať stonky kvetov,

— nesmie mať žiadny cudzí zápach a/alebo chuť.

Umytý špenát musí byť odkvapkaný.

V prípade hlávkového špenátu musí byť časť obsahujúca koreň odrezaná tesne pri vonkajších listoch.

Špenát musí byť riadne vyvinutý a v takom stave, aby:

— vydržal prepravu a manipuláciu a

— dorazil v dobrom stave na miesto určenia

B. **Klasifikácia**

Špenát sa zatrieďuje do dvoch nižšie definovaných tried:

i) *Trieda I*:

Špenát tejto triedy môže byť lístkový alebo hlávkový a musí mať dobrú kvalitu.

Listy:

— musia mať normálnu farbu a vzhľad vzhľadom na odrodu a čas zberu,

— nesmú vykazovať poškodenia spôsobené mrazom, živočíšnymi parazitmi alebo chorobami, ktoré by zhoršovali jeho vzhľad alebo konzumovateľnosť.

V prípade listového špenátu nesmie byť stonka listu dlhšia ako 10 cm.

ii) *Trieda II*:

Táto trieda zahŕňa listový alebo hlávkový špenát, ktorý nespĺňa podmienky na zaradenie do triedy I, avšak spĺňa vyššie uvedené minimálne požiadavky.

III. USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA TRIEDENIA PODĽA VEĽKOSTI

Triedenie podľa veľkosti nie je v prípade špenátu povinné.

IV. USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA TOLERANCIÍ

Tolerancie vzhľadom na kvalitu sú dovolené v každom obale v prípade plodiny, ktorá nespĺňa požiadavky uvedenej triedy.

i) *Trieda I*:

▼B

10 % z hmotnosti špenátu, ktorý nespĺňa požiadavky na túto triedu, avšak spĺňa požiadavky na triedu II alebo výnimočne spadá do tolerancií pre túto triedu.

ii) *Trieda II*:

10 % z hmotnosti špenátu, ktorý nespĺňa požiadavky pre túto triedu, a ani minimálne požiadavky, až na listový a hlávkový špenát napadnutý hnitím alebo inou formou kazenia, ktoré spôsobujú fakt, že tento ružičkový kel nie je vhodný na konzumáciu. Navyše, v prípade hlávkového špenátu je dovolená tolerancia 10 % z hmotnosti hlávok s pripojenými koreňmi, ktoré nie sú dlhšie ako 1 cm od vonkajších listov.

V. USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA PONUKY

A. **Rovnorodosť**

Obsah každého obalu musí byť rovnorodý a musí pozostávať iba zo špenátu rovnakého pôvodu, odrody a akosti.

V tom istom obale nesmie byť pomiešaný listový a hlávkový špenát.

Viditeľná časť obsahu každého obalu musí byť charakteristická pre celý obsah.

▼M5

Napriek predchádzajúcim ustanoveniam v tomto bode, produkty, na ktoré sa vzťahuje toto nariadenie, môžu byť zmiešané s rôznymi druhmi čerstvého ovocia a zeleniny v predajných obaloch ►M6 s čistou hmotnosťou nižšou alebo rovnou trom kilogramom ◄ za podmienok ustanovených nariadením Komisie (ES) č. 48/2003 ([1]).

▼B

B. **Balenie**

Špenát musí byť balený tak, aby bol riadne chránený.

Materiály používané v obale musia byť nové, čisté a musia mať takú kvalitu, ktorá zabráni akémukoľvek vonkajšiemu a vnútornému poškodeniu plodiny. Používanie materiálov, najmä papiera alebo pečiatok, na ktorých sú uvedené obchodné podmienky, je povolené za predpokladu, že potlač alebo náveskovanie sa vykonalo s použitím netoxického atramentu alebo lepidla.

Obaly nesmú obsahovať žiadne cudzie látky.

▼M7

Nálepky, ktoré sú nalepené na jednotlivých produktoch, musia mať také vlastnosti, aby pri ich odstraňovaní neostali po nich viditeľné stopy lepidla a aby nespôsobili poškodenia kože.

▼B

VI. USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA OZNAČOVANIA

Na každom obale musia byť vyznačené nasledujúce údaje písmenami nachádzajúcimi sa na tej istej strane, musia byť uvedené čitateľne a nezmazateľne a musia byť viditeľné zvonku:

▼M7

A. **Identifikácia**

Meno a adresa baliaceho subjektu a/alebo odosielateľa.Túto zmienku možno nahradiť:

— – pre všetky obaly, s výnimkou hotových balení, úradne vydané alebo uznané kódové označenie zastupujúce baliaci subjekt a/alebo odosielateľa, umiestnený v tesnej blízkosti označenia Balil a/alebo odosielateľ (alebo zodpovedajúce skratky);

— – iba pre hotové balenia, prostredníctvom mena a adresy predajcu, ktorý je usadený v Spoločenstve, uvedenými v tesnej blízkosti poznámky Balené pre: alebo zodpoveda-

([1]) Ú. v. ES L 7, 11.1.2003, s. 65.

▼M7

júcej zmienky. V tomto prípade označenie musí obsahovať aj kód, ktorý dáva informáciu o baliacom subjekte a/alebo odosielateľovi. Pokiaľ ide o význam tohto kódu, predajca je povinný poskytnúť všetky informácie, ktoré kontrolný orgán pokladá za potrebné.

▼B

B. **Charakter plodiny**

„Listový špenát“ a „hlávkový špenát“, ak obsah nie je viditeľný zvonku.

C. **Pôvod plodiny**

Krajina pôvodu a alternatívne aj región, kde bola plodina vypestovaná alebo národný, regionálny alebo miestny názov lokality.

D. **Komerčné technické podmienky**

Trieda.

E. **Úradná kontrolná značka** ***(alternatívne)***

▼M7

Na jednotlivých obaloch nemusia byť podrobné údaje, ktoré sú uvedené v prvom pododseku, ak obsahujú maloobchodné balenia, zreteľne viditeľné z vonkajšej strany a na každom sú uvedené tieto podrobné údaje. Na tieto obaly sa nesmú umiestniť žiadne údaje, ktoré by mohli uviesť do omylu. Keď sú tieto obaly umiestnené na paletách, príslušné podrobné údaje sa musia uviesť na lístku zreteľne umiestnenom najmenej na dvoch stranách palety.

▼M3