31968R0316

L 71/8 *DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH* 21.3.1968

ROZPORZĄDZENIE RADY (EWG) NR 316/68

z dnia 12 marca 1968 r.

ustalające normy jakości świeżych kwiatów ciętych i świeżych liści ozdobnych

RADA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą,

uwzględniając rozporządzenie Rady (EWG) nr 234/68 z dnia 27 lutego 1968 r. w sprawie ustanowienia wspólnej organizacji rynku żywych drzew i innych roślin, bulw, korzeni i podobnych, ciętych kwiatów i ozdobnych liści [1], w szczególności jego art. 3,

uwzględniając wniosek Komisji,

a także mając na uwadze, co następuje:

świeże kwiaty cięte i świeże ozdobne liście są przedmiotem znaczącej wymiany handlowej wewnątrz Wspólnoty oraz między Państwami Członkowskimi a państwami trzecimi; poprawa i normalizacja jakości produktów wprowadzanych do obrotu są pożądane; z tego względu należy przyjąć wspólne normy jakości,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

1. Normy jakości ustala się dla:

— świeżych kwiatów ciętych i pąków kwiatowych gatunków odpowiednich na bukiety lub do celów zdobniczych, objętych pozycją nr 06.03 A Wspólnej Taryfy Celnej,

— liści, gałęzi i innych części roślin objętych pozycją nr 06.04 A II Wspólnej Taryfy Celnej.

2. Te normy jakości określone są w załącznikach.

Artykuł 2

1. Od 1 lipca 1968 r., produkty określone w art. 1, które nie spełniają norm jakości, nie mogą być:

— wewnątrz Wspólnoty, przeznaczone do sprzedaży hurtowej, ani przez handlowców, ani bezpośrednio przez producentów,

— dopuszczone do przywozu z państw trzecich,

— dopuszczone do wywozu do państw trzecich.

2. Państwa Członkowskie mogą zostać upoważnione do podjęcia środków uchylających przepisy ust. 1 tiret trzecie w odniesieniu do niektórych wymogów norm jakości w celu umożliwienia eksporterom dostosowania się do wymogów handlowych niektórych państw trzecich.

Takie upoważnienie przyznawane jest zgodnie z procedurą określoną w art. 14 rozporządzenia (EWG) nr 234/68 a warunki, którym może ono podlegać są ustalane według tej samej procedury.

Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie trzeciego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnoty Europejskiej*.

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

Sporządzono w Brukseli, dnia 12 marca 1968 r.

W imieniu Rady

E. FAURE

Przewodniczący

[1] Dz.U. L 55 z 2.3.1968, str. 1.

ZAŁĄCZNIK I

Wspólne normy jakości kwiatów ciętych

I. DEFINICJA

Niniejsze normy stosuje się do świeżych kwiatów ciętych i pąków kwiatowych gatunków odpowiednich na bukiety lub do celów zdobniczych, objętych pozycją nr 06.03 A Wspólnej Taryfy Celnej.

II. WYMAGANIA DOTYCZĄCE JAKOŚCI

A. ***Wymagania minimalne***

Produkty muszą być ścięte lub zerwane ostrożnie, w zależności od gatunku, i znajdować się we właściwym stadium wzrostu.

B. ***Klasyfikacja***

i) Klasa I

Produkty zakwalifikowane do tej klasy muszą być dobrej jakości. Muszą posiadać cechy charakterystyczne dla gatunku i, w stosownych przypadkach, dla odmiany (*cultivar*).

Wszystkie części kwiatu ciętego muszą być:

— całe,

— świeże,

— wolne od obecności pasożytów pochodzenia zwierzęcego lub roślinnego i nieuszkodzone przez nie,

— pozbawione pozostałości pestycydów i innych obcych substancji wpływających na wygląd produktu,

— pozbawione uszkodzeń mechanicznych,

— wolne od wad rozwoju; w przypadku goździków rozszczepiony kielich nie jest uważany za wadę rozwoju. Jednakże w przypadku goździków amerykańskich, kwiaty z rozszczepionym kielichem muszą być obrączkowane, prezentowane oddzielnie w jednolitych partiach i odpowiednio oznakowanych opakowaniach.

Łodygi muszą, w zależności od gatunku (*species*) i odmiany (*cultivar*) być sztywne i wystarczająco mocne, aby utrzymać kwiat.

ii) Klasa II

Niniejsza klasa obejmuje wszystkie produkty, które nie odpowiadają wymogom klasy I.

Wszystkie części kwiatów ciętych muszą być:

— całe,

— świeże,

— wolne od pasożytów pochodzenia zwierzęcego.

Kwiaty mogą, jednakże, posiadać następujące wady:

— nieznaczne zniekształcenia,

— nieznaczne uszkodzenia mechaniczne,

— nieznaczne uszkodzenia spowodowane w szczególności przez choroby lub pasożyty pochodzenia zwierzęcego,

— mniej sztywne, słabsze pędy,

— niewielkie plamki spowodowane spryskiwaniem pestycydami.

Dopuszczone wady nie mogą wpływać ujemnie na utrzymanie jakości, wyglądu lub użyteczności produktów.

C. ***Klasa Ekstra***

Produkty, które kwalifikują się do klasy I mogą być oznaczone jako EXTRA, jeżeli nie stosuje się do nich tolerancji jakości. Jednakże oznaczenia tego nie stosuje się do goździków amerykańskich z rozszczepionym kielichem.

III. PRZEPISY SZCZEGÓLNE

Przepisy szczególne dla niektórych typów kwiatów zamieszczone w załączniku I A są nadrzędne w stosunku do przepisów niniejszego załącznika.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Dla kwiatów ciętych, klasy wielkości muszą odpowiadać co najmniej następującej skali:

Kod długości	*Długość*
0	mniej niż 5 cm lub kwiaty sprzedawane bez pąków
5	5–10 cm
10	10–15 cm
15	15–20 cm
20	20–30 cm
30	30–40 cm
40	40–50 cm
50	50–60 cm
60	60–80 cm
80	80–100 cm
100	100–120 cm
120	powyżej 120 cm

Niniejsze długości obejmują główkę kwiatową.

Różnica na jednostkę konfekcjonowania (pęczki, bukiety, pudełka i tym podobne) między maksymalną i minimalną długością kwiatów w tej jednostce nie może przekraczać:

— 2,5 centymetra dla kwiatów zakwalifikowanych do kodów 15 i niższych,

— 5,0 centymetra dla kwiatów zakwalifikowanych do kodów od 20 (włącznie) do 50 (włącznie),

— 10,0 centymetrów dla kwiatów zakwalifikowanych do kodów 60 i wyższych.

Różnica ta może być podwojona w odniesieniu do kwiatów konfekcjonowanych w formie wachlarza. W odniesieniu do chryzantem z dużymi kwiatami, konfekcjonowanych w formie wachlarza, różnica ta może wzrosnąć do 20 centymetrów dla kwiatów zakwalifikowanych do kodów od 20 (włącznie) do 50 (włącznie).

Skali ustalania klasy wielkości i jednolitych długości przewidzianych powyżej nie stosuje się do mimozy.

Minimalną długość gałązek mimozy ustala się na 20 centymetrów. Jednakże opakowania zbiorcze i bukiety składające się wyłącznie z małych gałązek o długości mniejszej niż 20 centymetrów mogą być dopuszczone pod warunkiem, że określenie „krótki pęd" lub oznaczenie równoważne zostanie umieszczone na opakowaniu.

V. TOLERANCJE JAKOŚCI

W każdej jednostce konfekcjonowania dopuszcza się następujące tolerancje jakości:

i) Klasa I

5 % kwiatów ciętych może przedstawiać nieznaczne wady, pod warunkiem, że jednorodność kwiatów w jednostce konfekcjonowania nie jest naruszona.

ii) Klasa II

10 % kwiatów ciętych może nie odpowiadać cechom charakterystycznym dla klasy. U połowy tej liczby mogą występować pasożyty pochodzenia zwierzęcego lub roślinnego. Wady, o których mowa, nie mogą pomniejszać użyteczności produktów.

VI. OPAKOWANIE I KONFEKCJONOWANIE

A. ***Konfekcjonowanie***

Jednostka konfekcjonowania (pęczek, bukiet, pudełko i tym podobne) musi zawierać 5, 10 lub wielokrotność 10 sztuk. Jednakże kwiaty zazwyczaj sprzedawane są pojedynczo i te zazwyczaj sprzedawane na wagę nie są objęte tą zasadą.

B. ***Jednorodność***

Każda jednostka konfekcjonowania (pęczek, bukiet, pudełko i tym podobne) musi zawierać kwiaty tego samego rodzaju (*genus*), gatunku (*species*) lub odmiany (*cultivar*) i tej samej klasy jakości oraz musi osiągnąć to samo stadium wzrostu.

Kwiaty mieszane lub połączenie kwiatów i liści różnych rodzajów (*genus*), gatunków (*species*) lub odmian (*cultivar*) są niemniej dozwolone, pod warunkiem, że użyte produkty należą do tej samej klasy jakości i są odpowiednio oznakowane.

C. ***Opakowanie***

Opakowanie musi zapewnić właściwą ochronę produktu. Papier lub inne materiały będące w bezpośrednim kontakcie z kwiatami ciętymi muszą być nowe.

VII. OZNAKOWANIE

Produkty należy opatrzyć następującymi informacjami:

A. ***Identyfikacja***

Wysyłający lub Pakujący } Nazwisko i adres lub oznaczenie kodowe

B. ***Właściwości produktu***

— rodzaj (*genus*),

— gatunek (*species*), odmiana (*cultivar*) lub kolor kwiatów,

— w stosownych przypadkach, oznaczenie „mieszane” (lub termin równoważny).

C. ***Pochodzenie produktu (nieobowiązkowo)***

Region pochodzenia lub krajowa, regionalna lub lokalna nazwa.

D. ***Specyfikacje handlowe***

— Klasa,

— Klasa wielkości (kod długości) lub minimalne i maksymalne długości,

— Liczba lub waga netto.

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

ZAŁĄCZNIK I A

Wspólne normy jakości świeżych kwiatów ciętych

PRZEPISY SZCZEGÓLNE ODNOSZĄCE SIĘ DO MIMOZY

Mimoza musi odpowiadać co najmniej wymogom jakości klasy I.

Jednakże, dla kwiatów tego rodzaju, pojęcie sztywności nie jest brane pod uwagę w odniesieniu do wyższych partii łodyg kwiatowych. Podstawa gałązek nie może być zbyt zdrewniała.

Mimoza musi ponadto odpowiadać następującym wymogom jakości:

— pędy w znacznym stopniu pokryte kwiatami,

— niepołamane końce łodyg. Jednakże dopuszczone są pędy z połamanymi końcami łodyg, których połamane partie mają średnicę mniejszą niż 2 milimetry.

Mimoza może być prezentowana w postaci rozwiniętej lub nierozwiniętej.

W odniesieniu do mimozy rozwiniętej, kwitnienie powinno być typowe dla odmiany a liczba zielonych nierozwiniętych główek kwiatowych nie może przewyższać:

— 60 % dla Floribundy,

— 20 % dla innych gatunków i odmian.

Ponadto rozwinięte główki muszą posiadać naturalny kolor, bez plamek i być mocno przytwierdzone do kwiatostanu.

W odniesieniu do mimozy nie rozwiniętej, w 80 % główki kwiatowe muszą być żółte (lekko rozchylone).

Konfekcjonowanie

Gałązki mimozy muszą być ułożone warstwami lub pakowane w pęczki o wadze:

— 150 gramów, 250 gramów lub wielokrotności 250 gramów.

Mimozę nierozwiniętą należy pakować w małe torby wykonane z polietylenu lub podobnej substancji.

Każda jednostka konfekcjonowania, nawet luzem, musi być kompozycją jednolitą i zawierać tylko gałązki tego samego gatunku lub odmiany.

Oznakowanie

Oprócz identyfikacji pakującego lub wysyłającego, na każdym opakowaniu zbiorczym, oznakowanie musi zawierać następujące informacje:

— rodzaj,

— gatunek lub odmiana (*cultivar*),

— określenie „rozwinięta” lub „nierozwinięta”,

— w stosownych przypadkach, oznaczenie „krótki pęd” lub określenie równoważne,

— całkowitą wagę netto lub liczbę bukietów i ich wagę jednostkową.

ZAŁĄCZNIK II

Wspólne normy jakości świeżych liści ozdobnych

I. OPIS PRODUKTU

Niniejsze normy stosuje się do świeżych liści, gałęzi i innych części roślin objętych pozycją nr 06.04 A II Wspólnej Taryfy Celnej.

II. WYMAGANIA DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Produkty muszą:

— posiadać świeży wygląd,

— być pozbawione pozostałości pestycydów i innych obcych substancji wpływających na wygląd,

— być wolne od obecności pasożytów pochodzenia zwierzęcego lub roślinnego i uszkodzeń przez nie spowodowanych, niekorzystnie wpływających na ogólny wygląd produktu,

— być pozbawione uszkodzeń takich jak uszkodzenia mechaniczne lub skazy, niekorzystnie wpływające na ogólny wygląd produktu,

— być pozbawione nadmiernej wilgotności zewnętrznej,

— posiadać kolor typowy dla gatunku lub odmiany.

Produkty muszą być zerwane ostrożnie i znajdować się we właściwym stadium wzrostu.

III. PRZEPISY SZCZEGÓLNE

Szczególne przepisy dotyczące gatunku Asparagus i znajdujące się w załączniku II A uzupełniają przepisy niniejszego załącznika.

IV. TOLERANCJE JAKOŚCI

W każdej jednostce konfekcjonowania dopuszcza się następujące tolerancje jakości: 10 % świeżych liści może nie odpowiadać wymogom określonym w pkt II.

V. OZNAKOWANIE

Towary należy opatrzyć następującymi informacjami:

A. ***Identyfikacja***

Wysyłający lub Pakujący } Nazwisko i adres lub oznaczenie kodowe

B. ***Właściwości produktu***

„Świeże liście" lub rodzaj (*genus*) lub gatunek (*species*).

ZAŁĄCZNIK II A

Wspólne normy jakości świeżych liści ozdobnych

PRZEPISY SZCZEGÓLNE ODNOSZĄCE SIĘ DO ASPARAGUSA

I. OPIS PRODUKTU

Niniejsze przepisy szczególne stosuje się do liści:

— *Asparagus L. plumosus Bak. i*

— *Asparagus L. sprengeri Rgl.*

II. WYMAGANIA DOTYCZĄCE JAKOŚCI

i) Klasa I

Liście *Asparagusa* zakwalifikowane do tej klasy muszą:

— być dobrze rozwinięte, niepołamane i bez bocznych rozgałęzień,

— posiadać gęste i mocno przytwierdzone liście przekształcone z łodygi,

— być wolne od żółknięcia.

ii) Klasa II

Niniejsza klasa obejmuje liście *Asparagusa* niespełniające wymogów klasy I, ale odpowiadające minimalnym wymogom jakości przewidzianym w odniesieniu do świeżych liści.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Pomiaru długości dokonuje się od szczytu do końca łodygi.

— W odniesieniu do liści *Asparagus L. plumosus Bak.* kalibrowanie musi odpowiadać następującej skali:

Kod długości	*Długość*
0	mniej niż 30 cm
30	30–40 cm
40	40–60 cm
60	ponad 60 cm

— Klasy wielkości gałęzi wtórnych muszą odpowiadać następującej skali:

Kod	*Długość*
30	30–50 cm
50	50 cm ponad

— W odniesieniu do *Asparagus L. sprengeri Rgl.*, klasy wielkości muszą odpowiadać następującej skali:

Kod	*Długość*
0	mniej niż 30 cm
30	30–50 cm
50	ponad 50 cm

Gałęzie *Asparagusa* tworzące pęczek muszą posiadać bardziej lub mniej jednolitą długość.

IV. TOLERANCJE JAKOŚCI

W każdej jednostce konfekcjonowania dopuszcza się następujące tolerancje jakości:

i) Klasa I

10 % łodyg może nie odpowiadać wymogom tej klasy, ale muszą odpowiadać wymogom klasy II. Żadna tolerancja nie jest dopuszczona w odniesieniu do łodyg, które są złamane, lub które mają boczne rozgałęzienia.

ii) Klasa II

10 % łodyg może nie odpowiadać wymogom tej klasy. Wady, jeżeli występują, nie mogą pomniejszać użyteczności produktów.

V. OPAKOWANIE I KONFEKCJONOWANIE

A. ***Konfekcjonowanie***

Liście *Asparagus plumosus* należy układać w pęczki po 10 łodyg lub wielokrotność 10; liście *Asparagus sprengeri* w pęczki o wadze 100 gramów, 250 gramów i wielokrotności 250 gramów.

B. ***Jednorodność***

Połamane łodygi i gałęzie wtórne muszą być łączone w oddzielne pęczki. Łodygi w tym samym pęczku muszą posiadać jednolity kształt i kolor.

C. ***Opakowanie***

Opakowanie musi zapewniać odpowiednią ochronę produktu. Papier lub inne materiały znajdujące się w bezpośrednim kontakcie z produktem muszą być nowe.

VI. OZNAKOWANIE

Towary należy opatrzyć następującymi informacjami:

A. ***Identyfikacja***

Wysyłający lub Pakujący } Nazwisko i adres lub oznaczenie kodowe

B. ***Właściwości produktu***

„*Asparagus plumosus*" lub „*Asparagus sprengeri*", w zależności od przypadku.

C. ***Pochodzenie produktu*** (nieobowiązkowo)

Region pochodzenia lub krajowa, regionalna lub lokalna nazwa.

D. ***Specyfikacje handlowe***

— klasa,

— wielkość

— liczba pęczków lub waga netto.

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