

**ROZPORZĄDZENIE DELEGOWANE KOMISJI (UE) 2021/1890****z dnia 2 sierpnia 2021 r.****zmieniające rozporządzenie wykonawcze (UE) nr 543/2011 w zakresie norm handlowych w sektorze owoców i warzyw**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 <sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 75 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) W załączniku I do rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 543/2011 <sup>(2)</sup> ustanowiono szczegółowe zasady dotyczące norm handlowych w odniesieniu do owoców i warzyw.
- (2) W latach 2018–2020 Grupa Robocza ds. Norm Jakości Produktów Rolnych Europejskiej Komisji Gospodarczej ONZ (EKG ONZ) dokonała przeglądu norm EKG ONZ dotyczących papryki słodkiej (rok 2018 i 2020), winogron stołowych (rok 2019 i 2020 r.), jabłek i gruszek (rok 2020). Aby zapobiec niepotrzebnym przeszkodom w handlu, ogólne i szczegółowe normy handlowe dla owoców i warzyw przewidziane w rozporządzeniu wykonawczym (UE) nr 543/2011 należy dostosować do nowych norm EKG ONZ.
- (3) Należy uwzględnić fakt, że te zmienione normy EKG ONZ zostały pomyślnie przedłożone do zatwierdzenia przez państwa członkowskie zgodnie z procedurą określoną w decyzji Rady (UE) 2017/2104 z dnia 6 listopada 2017 r. w sprawie stanowiska, jakie należy zająć w imieniu Unii Europejskiej na forum Grupy Roboczej EKG ONZ ds. Norm Jakości Produktów Rolnych (EKG ONZ-WP.7) <sup>(3)</sup>.
- (4) Należy zatem odpowiednio zmienić rozporządzenie (UE) nr 543/2011,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

*Artykuł 1***Zmiana w rozporządzeniu wykonawczym (UE) nr 543/2011**

Załącznik I do rozporządzenia wykonawczego (UE) nr 543/2011 zastępuje się tekstem znajdującym się w załączniku do niniejszego rozporządzenia.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

<sup>(2)</sup> Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz.U. L 157 z 15.6.2011, s. 1).

<sup>(3)</sup> Decyzja Rady (UE) 2017/2104 z dnia 6 listopada 2017 r. w sprawie stanowiska, jakie ma być zajęte w imieniu Unii Europejskiej w odniesieniu do wniosków w sprawie norm jakości dla owoców i warzyw, które mają zostać przyjęte na forum Europejskiej Komisji Gospodarczej ONZ – Grupy Roboczej ds. Norm Jakości Produktów Rolnych (EKG ONZ-WP.7) (Dz.U. L 303 z 18.11.2017, s. 1).

*Artykuł 2***Wejście w życie**

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie siódmego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 2 sierpnia 2021 r.

*W imieniu Komisji*  
Ursula VON DER LEYEN  
*Przewodnicząca*

---

## ZAŁĄCZNIK

## „ZAŁĄCZNIK I

## NORMY HANDLOWE, O KTÓRYCH MOWA W ART. 3

## CZĘŚĆ A

**Ogólna norma handlowa**

Celem niniejszej ogólnej normy handlowej jest określenie wymagań jakościowych dla owoców i warzyw, po ich przygotowaniu i zapakowaniu.

Na etapach następujących po wysyłce produkty mogą jednak wykazywać w stosunku do wymagań normy:

- nieznaczne obniżenie świeżości i jędrności,
- niewielkie objawy zepsucia w związku z ich rozwojem i tendencją do psucia się.

**1. Wymagania minimalne**

Z zastrzeżeniem dopuszczalnych tolerancji produkty powinny być:

- całe,
- zdrowe; nie dopuszcza się produktów gnijących lub z objawami zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
- czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
- praktycznie wolne od szkodników,
- wolne od uszkodzeń mięszu spowodowanych przez szkodniki,
- wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
- wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

Stan produktów musi umożliwiać im:

- wytrzymanie transportu i przeładunku,
- dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

**2. Wymagania minimalne dotyczące dojrzałości**

Produkty muszą być wystarczająco rozwinięte, ale nie przerośnięte, a owoce muszą być odpowiednio dojrzałe, ale nie przejrzałe.

Stopień rozwoju i dojrzałości produktów musi umożliwiać im kontynuowanie procesu dojrzewania oraz osiągnięcie wymaganego stopnia dojrzałości.

**3. Tolerancja**

W każdej partii dopuszcza się tolerancję wynoszącą 10 % liczby lub masy produktów niespełniających wymagań minimalnych dotyczących jakości. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 2 % łącznie mogą stanowić produkty z objawami zepsucia.

**4. Znakowanie**

Na każdym opakowaniu <sup>(1)</sup> należy umieścić następujące informacje, zamieszczone po tej samej stronie, w sposób czytelny, trwały oraz widoczny z zewnątrz.

**A. Identyfikacja**

Nazwa i adres pakującego lub wysyłającego (np. ulica/miasto/region/kod pocztowy i państwo, jeśli różne od państwa pochodzenia).

<sup>(1)</sup> Te przepisy dotyczące znakowania nie mają zastosowania do opakowań detalicznych prezentowanych jako część większego opakowania. Stosuje się je jednak do opakowań detalicznych prezentowanych osobno.

Zapis ten można zastąpić:

- dla wszystkich opakowań z wyjątkiem produktów paczkowanych – oficjalnie wydanym lub zatwierdzonym oznaczeniem kodowym identyfikującym pakującego lub wysyłającego, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „pakujący lub wysyłający” (lub odpowiednich skrótów). Oznaczenie kodowe musi być poprzedzone kodem ISO 3166 (alfa) państwa/obszaru państwa uznającego, jeżeli nie jest to państwo pochodzenia;
- wyłącznie dla produktów paczkowanych – nazwą i adresem sprzedającego z siedzibą w Unii, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „zapakowane dla:” lub zapisem równoznacznym. W takim przypadku etykieta zawiera również oznaczenie kodowe identyfikujące pakującego lub wysyłającego. Sprzedawca udostępnia wszystkie informacje dotyczące znaczenia tego kodu uznane przez służby kontrolne za niezbędne.

#### B. Pochodzenie

Pełna nazwa państwa pochodzenia <sup>(?)</sup>. W przypadku produktów pochodzących z państwa członkowskiego informacja ta podawana jest w języku państwa pochodzenia lub w dowolnym innym języku zrozumiałym dla konsumentów państwa przeznaczenia. W przypadku pozostałych produktów informacja ta podawana jest w dowolnym języku zrozumiałym dla konsumentów państwa przeznaczenia.

Opakowania nie muszą zawierać szczegółowych informacji wymienionych w akapicie pierwszym, jeśli zawierają wyłącznie opakowania detaliczne wyraźnie widoczne z zewnątrz i zawierające te informacje. Opakowania te nie mogą zawierać żadnych oznaczeń, które mogłyby wprowadzać w błąd. Jeśli opakowania znajdują się na paletach, szczegółowe informacje powinny być podane na etykietach umieszczonych w widocznym miejscu, co najmniej z dwóch stron palety.

### CZEŚĆ B

#### Szczegółowe normy handlowe

##### CZEŚĆ 1: NORMA HANDLOWA DLA JABŁEK

#### I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do odmian uprawnych jabłek pochodzących od gatunku *Malus domestica* Borkh., które są dostarczane konsumentowi świeże, z wyłączeniem jabłek przeznaczonych do przetwórstwa przemysłowego.

#### II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymagań jakościowych dla jabłek, po ich przygotowaniu i zapakowaniu.

Na etapach następujących po wysyłce produkty mogą jednak wykazywać w stosunku do wymagań normy:

- nieznaczne obniżenie świeżości i jędrności,
- dla produktów innych niż produkty klasy ekstra – niewielkie objawy zepsucia w związku z ich rozwojem i tendencją do psucia się.

#### A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach jakości, z zastrzeżeniem przepisów szczególnych dla danej klasy i dopuszczalnych tolerancji, jabłka muszą być:

- całe,
- zdrowe; wyklucza się produkty z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
- czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
- praktycznie wolne od szkodników,
- wolne od uszkodzeń miąższu spowodowanych przez szkodniki,
- wolne od znacznej szklistości miąższu, z wyjątkiem odmian oznaczonych literą „V” wymienionych w dodatku do niniejszej normy,

<sup>(?)</sup> Należy podać pełną nazwę lub nazwę potoczną.

- wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
- wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

Stopień rozwoju oraz stan jabłek muszą umożliwiać im:

- wytrzymanie transportu i przeładunku oraz
- dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

#### B. Wymagania dotyczące dojrzałości

Jabłka muszą być wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe.

Stopień rozwoju i dojrzałości jabłek musi umożliwiać im kontynuowanie procesu dojrzewania oraz osiągnięcie stopnia dojrzałości wymaganego w odniesieniu do cech danej odmiany.

Aby zweryfikować wymagania minimalne dotyczące dojrzałości, można uwzględnić kilka parametrów (np. cechy morfologiczne, smak, jędrność i zawartość ekstraktu refraktometrycznego).

#### C. Klasyfikacja

Jabłka klasyfikowane są w trzech klasach określonych poniżej:

##### (i) klasa ekstra

Jabłka w tej klasie muszą być najwyższej jakości. Muszą być charakterystyczne dla danej odmiany <sup>(3)</sup> i posiadać całą szypułkę.

Jabłka muszą się charakteryzować następującą minimalną powierzchnią wybarwienia charakterystycznego dla danej odmiany:

- 3/4 łącznej powierzchni o czerwonym wybarwieniu w przypadku grupy wybarwienia A,
- 1/2 łącznej powierzchni o czerwonym wybarwieniu o zróżnicowanej intensywności w przypadku grupy wybarwienia B,
- 1/3 łącznej powierzchni o lekkim, marmurkowym lub prążkowanym czerwonym wybarwieniu w przypadku grupy wybarwienia C,
- brak minimalnego wymogu w przypadku grupy wybarwienia D.

Mięsz owoców musi być całkowicie zdrowy.

Muszą być wolne od wszelkich wad, z wyjątkiem bardzo nieznacznych wad powierzchniowych, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd produktu, jego jakość, utrzymanie jakości oraz prezentację w opakowaniu:

- bardzo nieznaczne wady skórki,
- bardzo nieznaczne ordzawienie <sup>(4)</sup> takie jak:
  - brązowe cętki, które nie mogą wykraczać poza zagłębienie szypułkowe i nie mogą być szorstkie, lub
  - nieznaczne rozrzucone ślady ordzawienia.

##### (ii) klasa I

Jabłka w tej klasie muszą być dobrej jakości. Muszą być charakterystyczne dla danej odmiany <sup>(5)</sup>.

Jabłka muszą się charakteryzować następującą minimalną powierzchnią wybarwienia charakterystycznego dla danej odmiany:

- 1/2 łącznej powierzchni o czerwonym wybarwieniu w przypadku grupy wybarwienia A,
- 1/3 łącznej powierzchni o czerwonym wybarwieniu o zróżnicowanej intensywności w przypadku grupy wybarwienia B,

<sup>(3)</sup> Otwarty wykaz odmian zawierający klasyfikację pod względem wybarwienia i ordzawienia znajduje się w dodatku do niniejszej normy.

<sup>(4)</sup> Odmiany oznaczone literą „R” w dodatku do niniejszej normy są zwolnione z przepisów dotyczących ordzawienia.

<sup>(5)</sup> Otwarty wykaz odmian zawierający klasyfikację pod względem wybarwienia i ordzawienia znajduje się w dodatku do niniejszej normy.

- 1/10 łącznej powierzchni o lekkim, marmurkowym lub prążkowanym czerwonym wybarwieniu w przypadku grupy wybarwienia C,
- brak minimalnego wymogu w przypadku grupy wybarwienia D.

Mięsz owoców musi być całkowicie zdrowy.

Mogą jednak posiadać następujące nieznaczne wady, pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, utrzymanie jakości i prezentację w opakowaniu:

- nieznaczna wada kształtu,
- nieznaczna wada rozwoju,
- nieznaczna wada wybarwienia,
- nieznaczne i nieodbarwione odgniecenie nieprzekraczające 1 cm<sup>2</sup> łącznej powierzchni,
- nieznaczne wady skórki, które nie mogą przekraczać:
  - 2 cm długości w przypadku wad o podłużnym kształcie,
  - 1 cm<sup>2</sup> łącznej powierzchni w przypadku pozostałych wad, z wyjątkiem plam parcha jabłoni (*Venturia inaequalis*), których łączna powierzchnia nie może przekraczać 0,25 cm<sup>2</sup>,
- nieznaczne ordzawienie <sup>(6)</sup> takie jak:
  - brązowe cętki, które mogą nieco wykraczać poza zagłębienie szypułkowe lub zagłębienie kielichowe ale nie mogą być szorstkie, lub
  - delikatne, siatkowate ordzawienie nieprzekraczające 1/5 łącznej powierzchni owocu i niekontrastujące mocno z ogólną barwą owocu lub
  - jednolite ordzawienie nieprzekraczające 1/20 łącznej powierzchni owocu, przy czym
  - delikatne, siatkowate ordzawienie i jednolite ordzawienie nie mogą razem przekraczać 1/5 łącznej powierzchni owocu.

Jabłka mogą nie mieć szypulek, pod warunkiem że miejsce odłamania szypułki jest czyste, a sąsiadująca z nim skórka nie jest uszkodzona.

(iii) klasa II

Do tej klasy zalicza się jabłka, które nie kwalifikują się do wyższych klas, ale spełniają określone powyżej wymagania minimalne.

Mięsz owoców nie może mieć większych wad.

Dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że jabłka zachowują swoje podstawowe cechy pod względem jakości, utrzymania jakości i prezentacji:

- wady kształtu,
- wady rozwoju,
- wady wybarwienia,
- nieznaczne odgniecenie nieprzekraczające 1,5 cm<sup>2</sup> powierzchni, które może być nieznacznie odbarwione,
- wady skórki, które nie mogą przekraczać:
  - 4 cm długości w przypadku wad o podłużnym kształcie,
  - 2,5 cm<sup>2</sup> łącznej powierzchni w przypadku pozostałych wad, z wyjątkiem plam parcha jabłoni (*Venturia inaequalis*), których łączna powierzchnia nie może przekraczać 1 cm<sup>2</sup>,

<sup>(6)</sup> Odmiany oznaczone literą „R” w dodatku do niniejszej normy są zwolnione z przepisów dotyczących ordzawienia.

- nieznaczne ordzawienie <sup>(7)</sup> takie jak:
  - brązowe cętki, które mogą wykraczać poza zagłębienie szypułkowe lub zagłębienie kielichowe i mogą być nieco szorstkie, lub
  - delikatne, siatkowate ordzawienie nieprzekraczające 1/2 łącznej powierzchni owocu i niekontrastujące mocno z ogólną barwą owocu lub
  - jednolite ordzawienie nieprzekraczające 1/3 łącznej powierzchni owocu, przy czym
  - delikatne, siatkowate ordzawienie i jednolite ordzawienie nie mogą razem przekraczać 1/2 łącznej powierzchni owocu.

### III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość określa się na podstawie maksymalnej średnicy przekroju poprzecznego lub masy.

Wielkość minimalna wynosi 60 mm, jeśli jest określana na podstawie średnicy, lub 90 g, jeśli jest określana na podstawie masy. Dopuszcza się mniejsze owoce, jeżeli wartość w skali Brix <sup>(8)</sup> dla produktu wynosi co najmniej 10,5° Brix, a jego wielkość – co najmniej 50 mm lub 70 g.

Aby zapewnić jednorodność pod względem wielkości, różnice wielkości produktów w tym samym opakowaniu nie przekraczają:

- a) w przypadku gdy wielkość owoców określa się na podstawie średnicy:
  - 5 mm w przypadku owoców klasy ekstra oraz owoców klasy I i II, pakowanych w rzędach i warstwach. Jednakże dla jabłek odmian Bramley's Seedling (tj. Bramley, Triomphe de Kiel) oraz Horneburger różnica w średnicy może wynosić do 10 mm, oraz
  - 10 mm w przypadku owoców klasy I w opakowaniach detalicznych lub pakowanych luzem w opakowaniach. Jednakże dla jabłek odmian Bramley's Seedling (tj. Bramley, Triomphe de Kiel) oraz Horneburger, różnica średnic może wynosić do 20 mm;
- b) w przypadku gdy wielkość owoców określa się na podstawie masy:
  - w przypadku jabłek klasy ekstra oraz jabłek klasy I i II, pakowanych w rzędach i warstwach:

Przedział (g)	Różnica masy (g)
70–90	15 g
91–135	20 g
136–200	30 g
201–300	40 g
> 300	50 g

- w przypadku owoców klasy I w opakowaniach detalicznych lub pakowanych luzem w opakowaniach:

Przedział (g)	Jednorodność (g)
70–135	35
136–300	70
> 300	100

<sup>(7)</sup> Odmiany oznaczone literą „R” w dodatku do niniejszej normy są zwolnione z przepisów dotyczących ordzawienia.

<sup>(8)</sup> Obliczenia zgodne z wytycznymi OECD na temat obiektywnych testów dostępne na stronie: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.

Dla owoców klasy II w opakowaniach detalicznych lub pakowanych luzem w opakowaniach nie ma wymogów dotyczących jednorodności pod względem wielkości.

Miniaturowe odmiany jabłek, oznaczone literą „M” w dodatku do niniejszej normy, są zwolnione z przepisów dotyczących wielkości. W przypadku tych miniaturowych odmian wartość w skali Brix<sup>(\*)</sup> wynosi co najmniej 12°.

#### IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Na wszystkich etapach obrotu w każdej partii dopuszcza się tolerancję w odniesieniu do jakości i wielkości dla produktów niespełniających wymagań wskazanej klasy.

##### A. Tolerancje dotyczące jakości

###### (i) klasa ekstra

Dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 5 % liczby lub masy jabłek niespełniających wymagań tej klasy, lecz spełniających wymagania klasy I. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 0,5 % łącznie mogą stanowić produkty spełniające wymagania jakościowe klasy II.

###### (ii) klasa I

Dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % liczby lub masy jabłek niespełniających wymagań tej klasy, lecz spełniających wymagania klasy II. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 1 % łącznie mogą stanowić produkty niespełniające wymagań jakościowych klasy II ani wymagań minimalnych lub produkty z objawami zepsucia.

###### (iii) klasa II

Dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % liczby lub masy jabłek niespełniających wymagań tej klasy ani wymagań minimalnych. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 2 % łącznie mogą stanowić produkty z objawami zepsucia.

##### B. Tolerancje dotyczące wielkości

Dla wszystkich klas: dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % liczby lub masy jabłek niespełniających wymagań dotyczących wielkości. Tolerancja ta nie może zostać rozszerzona na produkty, których wielkość:

- jest o co najmniej 5 mm mniejsza od średnicy minimalnej,
- jest o co najmniej 10 g mniejsza od masy minimalnej.

#### V. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI

##### A. Jednorodność

Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i obejmować wyłącznie jabłka tego samego pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości (jeżeli produkt jest sortowany według wielkości) oraz o tym samym stopniu dojrzałości.

W przypadku klasy ekstra wymóg jednorodności dotyczy również wybarwienia owoców.

Dopuszcza się jednak mieszanie w jednym opakowaniu detalicznym jabłek różnych odmian wyraźnie różniących się między sobą, pod warunkiem że są one jednorodne pod względem jakości i – dla każdej odmiany – pochodzenia. Jednorodność pod względem wielkości nie jest wymagana.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

##### B. Pakowanie

Jabłka muszą być pakowane w sposób, który zapewni należyłą ochronę produktu. W szczególności, opakowania detaliczne o masie powyżej 3 kg powinny być wystarczająco sztywne, by zapewnić należyłą ochronę produktu.

(\*) Obliczenia zgodne z wytycznymi OECD na temat obiektywnych testów dostępne na stronie: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.



Materiały stosowane wewnątrz opakowania muszą być czyste i takiej jakości, która pozwala uniknąć jakichkolwiek, zewnętrznych lub wewnętrznych, uszkodzeń produktu. Dopuszcza się stosowanie materiałów, w szczególności papieru lub pieczętek ze specyfikacją handlową pod warunkiem że nadruki lub etykiety zostały wykonane przy użyciu nietoksycznego tuszu lub kleju.

Nalepki przyklejane bezpośrednio na produktach nie powinny po zdjęciu pozostawiać widocznych śladów kleju ani powodować uszkodzeń skórki. Informacje naniesione laserem na pojedynczych owocach nie powinny prowadzić do uszkodzeń miąższu lub skórki.

Opakowania muszą być wolne od wszelkich substancji obcych.

## VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

Na każdym opakowaniu <sup>(10)</sup> należy umieścić następujące informacje, zamieszczone po tej samej stronie, w sposób czytelny, trwały oraz widoczny z zewnątrz.

### A. Identyfikacja

Nazwa i adres pakującego lub wysyłającego (np. ulica/miasto/region/kod pocztowy i państwo, jeśli różne od państwa pochodzenia).

Zapis ten można zastąpić:

- dla wszystkich opakowań z wyjątkiem produktów paczkowanych – oficjalnie wydanym lub zatwierdzonym oznaczeniem kodowym identyfikującym pakującego lub wysyłającego, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „pakujący lub wysyłający” (lub odpowiednich skrótów). Oznaczenie kodowe musi być poprzedzone kodem ISO 3166 (alfa) państwa/obszaru państwa uznającego, jeżeli nie jest to państwo pochodzenia;
- wyłącznie dla produktów paczkowanych – nazwą i adresem sprzedającego z siedzibą w Unii, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „zapakowane dla:” lub zapisem równoznacznym. W takim przypadku etykieta zawiera również oznaczenie kodowe identyfikujące pakującego lub wysyłającego. Sprzedawca udostępnia wszystkie informacje dotyczące znaczenia tego kodu uznane przez służby kontrolne za niezbędne.

### B. Rodzaj produktu

- „Jabłka”, jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz.
- nazwa odmiany. W przypadku mieszanek wyraźnie różniących się odmian jabłek – nazwy poszczególnych odmian.
- Nazwę odmiany można zastąpić synonimem. Nazwę handlową <sup>(11)</sup> można podać wyłącznie jako uzupełnienie nazwy odmiany lub synonimu.
- W przypadku mutantów objętych ochroną odmian nazwę odmiany można zastąpić nazwą podstawowej odmiany. W przypadku mutantów nieobjętych ochroną odmian nazwę mutantu można wskazać wyłącznie w uzupełnieniu do nazwy podstawowej odmiany.
- „Miniaturowa odmiana”, w stosownych przypadkach.

### C. Pochodzenie produktu

Państwo pochodzenia <sup>(12)</sup> oraz, nieobowiązkowo, region uprawy lub krajowa, regionalna lub lokalna nazwa miejsca pochodzenia.

W przypadku mieszanek wyraźnie różniących się odmian jabłek różnego pochodzenia, wymagane jest umieszczenie oznaczenia każdego państwa pochodzenia przy danych nazwach odmian.

### D. Specyfikacje handlowe

- klasa,
- wielkość lub, w przypadku owoców pakowanych w rzędach i warstwach, liczba sztuk.

<sup>(10)</sup> Te przepisy dotyczące znakowania nie mają zastosowania do opakowań detalicznych prezentowanych jako część większego opakowania. Stosuje się je jednak do opakowań detalicznych prezentowanych osobno.

<sup>(11)</sup> Nazwa handlowa może stanowić znak towarowy, w odniesieniu do którego wystąpiono z wnioskiem o ochronę lub też została ona już przyznana, lub jakiegokolwiek inne określenie stosowane w handlu.

<sup>(12)</sup> Należy podać pełną nazwę lub nazwę potoczną.

Jeżeli identyfikacja odbywa się na podstawie wielkości, powinna ona być wyrażona:

- a) dla produktu podlegającego zasadom jednorodności, przez podanie minimalnej i maksymalnej średnicy lub minimalnej i maksymalnej masy;
- b) nieobowiązkowo, dla produktu niepodlegającego zasadom jednorodności, przez podanie średnicy lub masy najmniejszego owocu w opakowaniu z dopiskiem „i większe” lub równoznacznym określeniem lub, w stosownych przypadkach, przez podanie średnicy lub masy największego owocu w opakowaniu.

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

Opakowania nie muszą zawierać szczegółowych informacji wymienionych w akapicie pierwszym, jeśli zawierają wyłącznie opakowania detaliczne wyraźnie widoczne z zewnątrz i zawierające te informacje. Opakowania te nie mogą zawierać żadnych oznaczeń, które mogłyby wprowadzać w błąd. Jeśli opakowania znajdują się na paletach, szczegółowe informacje powinny być podane na etykietach umieszczonych w widocznym miejscu, co najmniej z dwóch stron palety.

---

## Dodatek

**Otwarty wykaz odmian jabłek**

Owoce odmian nieujętych w wykazie powinny być klasyfikowane według cech charakterystycznych dla swojej odmiany.

Niektóre odmiany ujęte w poniższej tabeli mogą być wprowadzane do obrotu pod nazwami, w stosunku do których wystąpiono z wnioskiem o ochronę znaku towarowego lub też została ona już przyznana na terenie jednego lub kilku państw. Takie znaki towarowe nie są wymieniane w pierwszych trzech kolumnach poniższej tabeli. Odniesienia do znanych znaków towarowych podano w czwartej kolumnie jedynie tytułem informacji.

Legenda:

M = odmiana miniaturowa

R = odmiana ordzawiająca się

V = szklistość miąższu

\* = mutant nieobjęty ochroną odmian, ale powiązany z zarejestrowanym/chronionym znakiem towarowym; mutanty nieoznaczone gwiazdką są odmianami chronionymi

Odmiany	Mutacja	Synonimy	Znaki towarowe	Grupa wybarwienia	Dodatkowe specyfikacje
African Red			African Carmine <sup>TM</sup>	B	
Akane		Tohoku 3, Primerouge		B	
Alkmene		Early Windsor		C	
Alwa				B	
Amasya				B	
Ambrosia			Ambrosia <sup>®</sup>	B	
Annurca				B	
Ariane			Les Naturianes <sup>®</sup>	B	
Arlet		Swiss Gourmet		B	R
AW 106			Sapora <sup>®</sup>	C	
Belgica				B	
Belle de Boskoop		Schone van Boskoop, Goudreinette		D	R
	Boskoop rouge	Red Boskoop, Roter Boskoop, Rode Boskoop		B	R
	Boskoop Valastrid			B	R

Berlepsch		Freiherr von Berlepsch		C	
	Berlepsch rouge	Red Berlepsch, Roter Berlepsch		B	
Bonita				A	
Braeburn				B	
	Hidala		Hillwell ®	A	
	Joburn		Aurora <sup>TM</sup> , Red Braeburn <sup>TM</sup> , Southern Rose <sup>TM</sup>	A	
	Lochbuie Red Braeburn			A	
	Mahana Red Braeburn		Redfield ®	A	
	Mariri Red		Eve <sup>TM</sup> , Aporo ®	A	
	Royal Braeburn			A	
Bramley's Seedling		Bramley, Triomphe de Kiel		D	
Cardinal				B	
Caudle			Cameo ®, Camela®	B	
	Cauflight		Cameo ®, Camela®	A	
CIV323			Isaaq ®	B	
CIVG198			Modi ®	A	
Civni			Rubens ®	B	
Collina				C	
Coop 38			Goldrush ®, Delisdor ®	D	R
Coop 39			Crimson Crisp ®	A	
Coop 43			Juliet ®	B	
Coromandel Red		Corodel		A	
Cortland				B	
Cox's Orange Pippin		Cox orange, Cox's O.P.		C	R

Cripps Pink			Pink Lady ®, Flavor Rose ®	C	
	Lady in Red		Pink Lady ®	B	
	Rosy Glow		Pink Lady ®	B	
	Ruby Pink			B	
Cripps Red			Sundowner™, Joya ®	B	
Dalinbel			Antares ®	B	R
Dalitron			Altess ®	D	
Delblush			Tentation ®	D	
Delcorf			Delbarestivale ®	C	
	Celeste			B	
	Bruggers Festivale		Sissired ®	A	
	Dalili		Ambassy ®	A	
	Wonik*		Appache ®	A	
Delcoros			Autento ®	A	
Delgollune			Delbard Jubilé ®	B	
Delicious ordinaire		Ordinary Delicious		B	
Discovery				C	
Dykmanns Zoet				C	
Egremont Russet				D	R
Elise		De Roblos, Red Delight		A	
Elstar				C	
	Bel-El		Red Elswout ®	C	
	Daliest		Elista ®	C	
	Daliter		Elton™	C	
	Elshof			C	
	Elstar Boerekamp		Excellent Star ®	C	
	Elstar Palm		Elstar PCP ®	C	
	Goedhof		Elnica ®	C	
	Red Elstar			C	
	RNA9842		Red Flame ®	C	
	Valstar			C	
	Vermuel		Elrosa ®	C	

Empire				A	
Fengapi			Tessa ®	B	
Fiesta		Red Pippin		C	
Fresco			Wellant ®	B	R
Fuji				B	V
	Aztec		Fuji Zhen ®	A	V
	Brak		Fuji Kiku ® 8	B	V
	FUCIV51		SAN-CIV ®	A	V
	Fuji Fubrax		Fuji Kiku ® Fubrax	B	V
	Fuji Supreme			A	V
	Fuji VW		King Fuji ®	A	V
	Heisei Fuji		Beni Shogun ®	A	V
	Raku-Raku			B	V
Gala				C	
	Alvina			A	
	ANABP 01		Bravo ™	A	
	Baigent		Brookfield ®	A	
	Bigigalaprim		Early Red Gala ®	A	
	Devil Gala			A	
	Fengal		Gala Venus	A	
	Gala Schnico		Schniga ®	A	
	Gala Schnico Red		Schniga ®	A	
	Galafresh		Breeze ®	A	
	Galaval			A	
	Galaxy		Selekta ®	B	
	Gilmac		Neon ®	A	
	Imperial Gala			B	
	Jugala			B	
	Mitchgla		Mondial Gala ®	B	
	Natali Gala			B	
	Regal Prince		Gala Must ®	B	
	Royal Beaut			A	
	Simmons		Buckeye ® Gala	A	
	Tenroy		Royal Gala ®	B	
	ZoukG1		Gala One®	A	

Galmac			Camelot ®	B	
Gloster				B	
Golden 972				D	
Golden Delicious		Golden		D	
	CG10 Yellow Delicious		Smothee ®	D	
	Golden Delicious Reinders		Reinders ®	D	
	Golden Parsi		Da Rosa ®	D	
	Leratess		Pink Gold ®	D	
	Quemoni		Rosagold ®	D	
Goldstar			Rezista Gold Granny ®	D	
Gradigold			Golden Supreme™, Golden Extreme™	D	
Gradiyel			Goldkiss ®	D	
Granny Smith				D	
	Dalivair		Challenger ®	D	
Gravensteiner		Gravenstein		D	
GS 66			Fräulein ®	B	
HC2-1			Easy pep's! Zingy ®	A	
Hokuto				C	
Holsteiner Cox		Holstein		C	R
Honeycrisp			Honeycrunch ®	C	
Horneburger				D	
Idared				B	
	Idaredest			B	
	Najdared			B	
Ingrid Marie				B	R
Inored			Story ®, LoliPop ®	A	
James Grieve				D	
Jonagold				C	
	Early Jonagold		Milenga ®	C	

	Dalyrian			C	
	Decosta			C	
	Jonagold Boerekamp		Early Queen ®	C	
	Jonagold Novajo	Veulemanns		C	
	Jonagored		Morren's Jonagored ®	C	
	Jonagored Supra		Morren's Jonagored ® Supra ®	C	
	Red Jonaprince		Wilton's ®, Red Prince ®	C	
	Rubinstar			C	
	Schneica	Jonica		C	
	Vivista			C	
Jonathan				B	
Karmijn de Sonnville				C	R
Kizuri			Morgana ®	B	
Ladina				B	
La Flamboyante			Mairac ®	B	
Laxton's Superb				C	R
Ligol				B	
Lobo				B	
Lurefresh			Redlove ® Era ®	A	
Lureprec			Redlove ® Circe ®	A	
Luregust			Redlove ® Calypso ®	A	
Luresweet			Redlove ® Odysso ®	A	
Maigold				B	
Maribelle			Lola ®	B	
MC38			Crimson Snow ®	A	
McIntosh				B	
Melrose				C	



Milwa			Diwa ®, Junami ®	B	
Minneiska			SweeTango ®	B	
Moonglo				C	
Morgenduft		Imperatore		B	
Mountain Cove			Ginger Gold ™	D	
Mored			Joly Red ®	A	
Mutsu		Crispin		D	
Newton				C	
Nicogreen			Greenstar ®	D	
Nicoter			Kanzi ®	B	
Northern Spy				C	
Ohrin		Orin		D	
Paula Red				B	
Pinova			Corail ®	C	
	RoHo 3615		Evelina ®	B	
Piros				C	
Plumac			Koru ®	B	
Prem A153			Lemonade ®, Honeymoon ®	C	
Prem A17			Smitten ®	C	
Prem A280			Sweetie™	B	
Prem A96			Rockit ™	B	M
R201			Kissabel ® Rouge	A	
Rafzubin			RubINETTE ®	C	
	Frubaur		RubINETTE ® Rossina	A	
	Rafzubex		RubINETTE ® Rosso	A	
Rajka			Rezista Romelike ®	B	
Regalyou			Candine ®	A	
Red Delicious		Rouge américaine		A	
	Campsur		Red Chief ®	A	
	Erovan		Early Red One ®	A	

	Evasni		Scarlet Spur ®	A	
	Stark Delicious			A	
	Starking			C	
	Starkrimson			A	
	Starkspur			A	
	Topred			A	
	Trumdor		Oregon Spur Delicious ®	A	
Reine des Reinettes		Gold Parmoné, Goldparmäne		C	V
Reinette grise du Canada		Graue Kanadarenette, Renetta Canada		D	R
RM1			Red Moon ®	A	
Rome Beauty		Belle de Rome, Rome, Rome Sport		B	
RS1			Red Moon ®	A	
Rubelit				A	
Rubin				C	
Rubinola				B	
Šampion		Shampion, Champion, Szampion		B	
	Reno 2			A	
	Šampion Arno	Szampion Arno		A	
Santana				B	
Sciearly			Pacific Beauty™, NZ Beauty	A	
Scifresh			Jazz™	B	
Sciglo			Southern Snap™	A	
Scilate			Envy®	B	
Sciray		GS48		A	
Scired			NZ Queen	A	R
Sciros			Pacific Rose™, NZ Rose	A	
Senshu				C	

Shinano Gold			Yello ®	D	
Spartan				A	
SQ 159			Natyra ®, Magic Star ®	A	
Stayman				B	
Summerred				B	
Sunrise				A	
Sunset				D	R
Suntan				D	R
Sweet Caroline				C	
TCL3			Posy ®	A	
Topaz				B	
Tydemán's Early Worcester		Tydemán's Early		B	
Tsugaru				C	
UEB32642			Opal ®	D	
WA 2			Sunrise Magic ™	A	
WA 38			Cosmic Crisp ™	A	
Worcester Pearmain				B	
Xeleven			Swing ® natural more	A	
York				B	
Zari				B	
Zouk 16			Flanders Pink ®, Mariposa ®	B	
Zouk 31			Rubisgold ®	D	
Zouk 32			Coryphée ®	A	

**CZĘŚĆ 2: NORMA HANDLOWA DLA OWOCÓW CYTRUSOWYCH****I. DEFINICJA PRODUKTU**

Niniejszą normę stosuje się do odmian uprawnych owoców cytrusowych pochodzących od poniższych gatunków, które są dostarczane konsumentowi świeże, z wyłączeniem owoców cytrusowych przeznaczonych do przetwórstwa przemysłowego:

- cytryny pochodzące od gatunku *Citrus limon* (L.) Burm. f. oraz ich mieszańce,
- mandarynki pochodzące od gatunku *Citrus reticulata* Blanco, w tym mandarynki satsuma (*Citrus unshiu* Marcow.), klementynki (*Citrus clementina* hort. ex Tanaka.), mandarynki pospolite (*Citrus deliciosa* Ten.) oraz tangeriny (*Citrus tangerina* Tan.) pochodzące od tych gatunków oraz ich mieszańce,
- pomarańcze pochodzące od gatunku *Citrus sinensis* (L.) Osbeck oraz ich mieszańce.

**II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI**

Celem normy jest określenie wymagań jakościowych dla owoców cytrusowych, po ich przygotowaniu i zapakowaniu.

Na etapach następujących po wysyłce produkty mogą jednak wykazywać w stosunku do wymagań normy:

- nieznaczne obniżenie świeżości i jędrności,
- dla produktów innych niż produkty klasy ekstra – niewielkie objawy zepsucia w związku z ich rozwojem i tendencją do psucia się.

**A. Wymagania minimalne**

We wszystkich klasach jakości, z zastrzeżeniem przepisów szczególnych dla danej klasy i dopuszczalnych tolerancji, owoce cytrusowe muszą być:

- całe,
- wolne od odgnieceń lub rozległych zablźnionych nacięć,
- zdrowe; wyklucza się produkty z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
- czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
- praktycznie wolne od szkodników,
- wolne od uszkodzeń miąższu spowodowanych przez szkodniki,
- wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia,
- wolna od szkód wyrządzonych niską temperaturą lub uszkodzeń mrozowych,
- wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
- wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

Stopień dojrzałości i rozwoju owoców cytrusowych muszą umożliwiać im:

- wytrzymanie transportu i przeładunku oraz
- dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

**B. Wymagania dotyczące dojrzałości**

Owoce cytrusowe muszą osiągnąć właściwy stopień rozwoju i dojrzałości – wzięwszy pod uwagę cechy charakterystyczne danej odmiany, czas zbioru oraz obszar uprawy.

Dojrzałość owoców cytrusowych jest określana dla każdego z niżej wymienionych gatunków na podstawie następujących parametrów:

- minimalnej zawartości soku,
- minimalnego stosunku ilości cukrów do kwasów <sup>(13)</sup>,
- barwy.

Stopień wybarwienia musi być taki, aby w wyniku normalnego rozwoju owoc cytrusowy osiągnął w miejscu przeznaczenia barwę typową dla danej odmiany.

	Minimalna zawartość soku (w proc.)	Minimalny stosunek ilości cukrów do kwasów	Barwa
Cytryny	20		Musi być typowa dla danej odmiany. Dopuszcza się owoce z zielonym zabarwieniem (ale nie ciemnozielonym), pod warunkiem że spełniają one wymagania minimalne w zakresie zawartości soku.
Mandarynki satsuma, klementynki, inne odmiany mandarynek i ich mieszańce			
Mandarynki satsuma	33	6,5:1	Na co najmniej jednej trzeciej powierzchni owocu musi być typowa dla danej odmiany.
Klementynki	40	7,0:1	
Inne odmiany mandarynek i ich mieszańce	33	7,5:1 <sup>(14)</sup>	
Pomarańcze			
Czerwone pomarańcze	30	6,5:1	Musi być typowa dla danej odmiany. Dopuszcza się owoce z jasnozielonym zabarwieniem nieprzekraczającym jednej piątej łącznej powierzchni owocu, pod warunkiem że spełniają one wymagania minimalne w zakresie zawartości soku. Pomarańcze wyprodukowane na obszarach charakteryzujących się wysokimi temperaturami powietrza oraz wysoką wilgotnością względną podczas okresu rozwoju mogą posiadać zielone zabarwienie przekraczające jedną piątą łącznej powierzchni owocu, pod warunkiem że spełniają one wymagania minimalne w zakresie zawartości soku.
Odmiany grupy Navel	33	6,5:1	
Pozostałe odmiany	35	6,5:1	
Mosambi, Sathgudi oraz Pacitan o zielonym zabarwieniu przekraczającym jedną piątą łącznej powierzchni owocu	33		
Pozostałe odmiany o zielonym zabarwieniu przekraczającym jedną piątą łącznej powierzchni owocu	45		

Owoce cytrusowe spełniające powyższe wymagania dojrzałości mogą być „odzielone”. Taki zabieg jest dozwolony jedynie, gdy inne naturalne właściwości organoleptyczne owoców nie uległy zmianie.

### C. Klasyfikacja

Owoce cytrusowe klasyfikowane są w trzech klasach określonych poniżej:

(i) *klasa ekstra*

Owoce cytrusowe w tej klasie muszą być najwyższej jakości. Muszą być charakterystyczne dla danej odmiany lub typu handlowego.

<sup>(13)</sup> Obliczenia zgodne z wytycznymi OECD na temat obiektywnych testów dostępne na stronie: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.

<sup>(14)</sup> W przypadku odmian Mandora i Minneola do końca roku gospodarczego rozpoczynającego się w dniu 1 stycznia 2023 r. minimalny stosunek ilości cukrów do kwasów wynosi 6.0:1.

Muszą być wolne od wszelkich wad, z wyjątkiem bardzo nieznacznych wad powierzchniowych, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd produktu, jego jakość, utrzymanie jakości oraz prezentację w opakowaniu.

(ii) *klasa I*

Owoce cytrusowe w tej klasie muszą być dobrej jakości. Muszą być charakterystyczne dla danej odmiany lub typu handlowego.

Mogą jednak posiadać następujące nieznaczne wady, pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, utrzymanie jakości i prezentację w opakowaniu:

- nieznaczna wada kształtu,
- nieznaczne wady wybarwienia, w tym nieznaczna zgorzel słoneczna,
- nieznaczne postępujące wady skórki, pod warunkiem że nie dotyczą miąższu,
- nieznaczne wady skórki powstałe w trakcie rozwoju owocu, np. osrebrzenie, ordzawienie lub uszkodzenia spowodowane przez szkodniki,
- nieznaczne, zabliznione uszkodzenia spowodowane przyczynami mechanicznymi, takimi jak uszkodzenia gradowe, otarcia lub uszkodzenia w trakcie przeładunku,
- niewielkie i częściowe odstawanie skórki od miąższu w przypadku wszystkich owoców z grupy mandarynek.

(iii) *klasa II*

Do tej klasy zalicza się owoce cytrusowe, które nie kwalifikują się do wyższych klas, ale spełniają określone powyżej wymagania minimalne.

Dopuszczalne są następujące wady, pod warunkiem że owoce cytrusowe zachowują swoje podstawowe cechy pod względem jakości, utrzymania jakości oraz prezentacji:

- wady kształtu,
- wady wybarwienia, w tym zgorzel słoneczna,
- postępujące wady skórki, pod warunkiem że nie dotyczą miąższu,
- wady skórki powstałe w trakcie rozwoju owocu, np. osrebrzenie, ordzawienie lub uszkodzenia spowodowane przez szkodniki,
- zabliznione uszkodzenia spowodowane przyczynami mechanicznymi, takimi jak uszkodzenia gradowe, otarcia lub uszkodzenia w trakcie przeładunku,
- powierzchniowe, zabliznione uszkodzenia skórki,
- szorstka skórka,
- niewielkie i częściowe odstawanie skórki od miąższu w przypadku pomarańczy oraz częściowe odstawanie skórki od miąższu w przypadku wszystkich owoców z grupy mandarynek.

### III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość określa się na podstawie maksymalnej średnicy przekroju poprzecznego owocu lub na podstawie liczby sztuk.

#### A. Wielkość minimalna

Stosuje się następujące wielkości minimalne:

Owoc	Średnica (mm)
Cytryny	45
Mandarynki satsuma, inne odmiany mandarynek i ich mieszańce	45
Klementynki	35
Pomarańcze	53

**B. Jednorodność**

Owoce cytrusowe można sortować według wielkości, biorąc pod uwagę następujące możliwości:

- a) Aby zapewnić jednorodność pod względem wielkości, różnice wielkości produktów w tym samym opakowaniu nie przekraczają:
- 10 mm, jeśli średnica najmniejszego owocu (jak podano na opakowaniu) wynosi poniżej 60 mm,
  - 15 mm, jeśli średnica najmniejszego owocu (jak podano na opakowaniu) wynosi 60 mm lub powyżej, ale poniżej 80 mm,
  - 20 mm, jeśli średnica najmniejszego owocu (jak podano na opakowaniu) wynosi 80 mm lub powyżej, ale poniżej 110 mm,
  - nie istnieją żadne ograniczenia różnic w średnicy dla owoców o średnicy równej lub większej od 110 mm;
- b) w przypadku stosowania kodów wielkości należy przestrzegać kodów i przedziałów podanych w poniższych tabelach:

	Kod wielkości	Średnica (mm)
<b>Cytryny</b>		
	0	79–90
	1	72–83
	2	68–78
	3	63–72
	4	58–67
	5	53–62
	6	48–57
	7	45–52
<b>Mandarynki satsuma, klementynki i inne odmiany mandarynek i ich mieszańce</b>		
	1 - XXX	78 i więcej
	1 - XX	67–78
	1 lub 1-X	63–74
	2	58–69
	3	54–64
	4	50–60
	5	46–56
	6 <sup>(15)</sup>	43–52
	7	41–48
	8	39–46
	9	37–44
	10	35–42
<b>Pomarańcze</b>		
	0	92–110
	1	87–100

<sup>(15)</sup> Wielkości poniżej 45 mm dotyczą wyłącznie klementynek.

---

2	84–96
3	81–92
4	77–88
5	73–84
6	70–80
7	67–76
8	64–73
9	62–70
10	60–68
11	58–66
12	56–63
13	53 – 60

---

Jednorodność wielkości jest osiągnięta, jeżeli owoce mieszczą się w określonej wyżej skali, o ile wymagań nie określono w następujący sposób:

W przypadku owoców luzem w skrzynkach oraz owoców w opakowaniach detalicznych o masie netto wynoszącej maksymalnie 5 kg maksymalna różnica nie może przekroczyć przedziału uzyskanego w wyniku połączenia trzech kolejnych wielkości ze skali wielkości;

c) dla owoców, których wielkość określa się na podstawie sztuk, różnica w wielkości powinna być zgodna z lit. a).

#### IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Na wszystkich etapach obrotu w każdej partii dopuszcza się tolerancję w odniesieniu do jakości i wielkości dla produktów niespełniających wymagań wskazanej klasy.

##### A. Tolerancje dotyczące jakości

(i) *klasa ekstra*

Dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 5 % liczby lub masy owoców cytrusowych niespełniających wymagań tej klasy, lecz spełniających wymagania klasy I. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 0,5 % łącznie mogą stanowić produkty spełniające wymagania jakościowe klasy II.

(ii) *klasa I*

Dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % liczby lub masy owoców cytrusowych niespełniających wymagań tej klasy, lecz spełniających wymagania klasy II. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 1 % łącznie mogą stanowić produkty niespełniające wymagań jakościowych klasy II ani wymagań minimalnych lub produkty z objawami zepsucia.

(iii) *klasa II*

Dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % liczby lub masy owoców cytrusowych niespełniających wymagań tej klasy ani wymagań minimalnych. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 2 % łącznie mogą stanowić produkty z objawami zepsucia.

##### B. Tolerancje dotyczące wielkości

Dla wszystkich klas: dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % liczby lub masy owoców cytrusowych o wielkości odpowiadającej sąsiedniej niższej lub wyższej od tej (lub od tych – w przypadku połączenia trzech kolejnych wielkości) podanej na opakowaniu.



W każdym przypadku tolerancję wynoszącą 10 % stosuje się jedynie do owoców nie mniejszych niż następujące wielkości minimalne:

Owoc	Średnica (mm)
Cytryny	43
Mandarynki satsuma, inne odmiany mandarynek i ich mieszańce	43
Klementynki	34
Pomarańcze	50

## V. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI

### A. Jednorodność

Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i obejmować wyłącznie owoce cytrusowe tego samego pochodzenia, odmiany lub typu handlowego, jakości i wielkości oraz o podobnym stopniu dojrzałości i rozwoju.

Dodatkowo w przypadku klasy ekstra wymagana jest jednorodność wybarwienia.

Dopuszcza się jednak mieszanie w jednym opakowaniu detalicznym owoców cytrusowych różnych gatunków widocznie różniących się między sobą, pod warunkiem że są one jednorodne pod względem jakości i – dla każdego gatunku – pod względem odmiany lub typu handlowego i pochodzenia. Jednorodność pod względem wielkości nie jest wymagana.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

### B. Pakowanie

Owoce cytrusowe muszą być pakowane w sposób, który zapewni należyłą ochronę produktu.

Materiały stosowane wewnątrz opakowania muszą być czyste i takiej jakości, która pozwala uniknąć jakichkolwiek, zewnętrznych lub wewnętrznych, uszkodzeń produktu. Dopuszcza się użycie materiałów, w szczególności papieru lub pieczętek, ze specyfikacją handlową, pod warunkiem że druk lub etykiety zostały wykonane z nietoksycznego tuszu lub kleju.

Nalepki przyklejane bezpośrednio na produktach nie powinny po zdjęciu pozostawiać widocznych śladów kleju ani powodować uszkodzeń skórki. Informacje naniesione laserem na pojedynczych owocach nie powinny prowadzić do uszkodzeń miąższu lub skórki.

Jeżeli owoce są owijane, należy wykorzystać cienki, suchy, nowy i bezwonny papier <sup>(16)</sup>.

Zabronione jest używanie jakichkolwiek substancji, które mogą spowodować zmianę naturalnych cech owoców cytrusowych, w szczególności ich smak lub zapach <sup>(17)</sup>.

Opakowania muszą być wolne od wszelkich substancji obcych. Dopuszcza się prezentację owoców z przytwierdzoną krótką (niezdrewniałą) gałązką z kilkoma zielonymi liśćmi.

## VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

Na każdym opakowaniu <sup>(18)</sup> należy umieścić następujące informacje, zamieszczone po tej samej stronie, w sposób czytelny, trwały oraz widoczny z zewnątrz.

### A. Identyfikacja

Nazwa i adres pakującego lub wysyłającego (np. ulica/miasto/region/kod pocztowy i państwo, jeśli różne od państwa pochodzenia).

<sup>(16)</sup> Użycie środków konserwujących lub innych substancji chemicznych mogących pozostawić obcy zapach na skórce owocu jest dopuszczalne jedynie wówczas, gdy jest zgodne z obowiązującymi przepisami Unii Europejskiej.

<sup>(17)</sup> Użycie środków konserwujących lub innych substancji chemicznych mogących pozostawić obcy zapach na skórce owocu jest dopuszczalne jedynie wówczas, gdy jest zgodne z obowiązującymi przepisami Unii Europejskiej.

<sup>(18)</sup> Te przepisy dotyczące znakowania nie mają zastosowania do opakowań detalicznych prezentowanych jako część większego opakowania. Stosuje się je jednak do opakowań detalicznych prezentowanych osobno.

Zapis ten można zastąpić:

- dla wszystkich opakowań z wyjątkiem produktów paczkowanych – oficjalnie wydanym lub zatwierdzonym oznaczeniem kodowym identyfikującym pakującego lub wysyłającego, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „pakujący lub wysyłający” (lub odpowiednich skrótów). Oznaczenie kodowe musi być poprzedzone kodem ISO 3166 (alfa) państwa/obszaru państwa uznającego, jeżeli nie jest to państwo pochodzenia;
- wyłącznie dla produktów paczkowanych – nazwą i adresem sprzedającego z siedzibą w Unii, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „zapakowane dla:” lub zapisem równoznacznym. W takim przypadku etykieta zawiera również oznaczenie kodowe identyfikujące pakującego lub wysyłającego. Sprzedawca udostępnia wszystkie informacje dotyczące znaczenia tego kodu uznane przez służby kontrolne za niezbędne.

#### B. Rodzaj produktu

- „cytryny”, „mandarynki” lub „pomarańcze”, jeżeli produkt nie jest widoczny z zewnątrz,
- „mieszanka owoców cytrusowych” lub równoznaczne określenie oraz nazwy zwyczajowe poszczególnych gatunków, w przypadku mieszanki wyraźnie różniących się gatunków owoców cytrusowych,
- w przypadku pomarańczy – nazwa odmiany lub odpowiednie grupy odmian dla „Navels” oraz „Valencias”,
- w przypadku „mandarynek satsuma” i „klementynek” wymagana jest nazwa zwyczajowa gatunku, a nazwa odmiany jest nieobowiązkowa,
- w przypadku innych mandarynek i ich mieszańców nazwa odmiany jest wymagana.
- w przypadku cytryn nazwa odmiany jest nieobowiązkowa.
- „z pestkami” w przypadku klementynek z ponad 10 pestkami,
- „bez pestek”(nieobowiązkowo, owoce cytrusowe bez pestek mogą niekiedy zawierać pestki).

#### C. Pochodzenie produktu

- Państwo pochodzenia <sup>(19)</sup> oraz, nieobowiązkowo, region uprawy lub krajowa, regionalna lub lokalna nazwa miejsca pochodzenia.
- W przypadku mieszanek wyraźnie różniących się gatunków owoców cytrusowych różnego pochodzenia, wymagane jest umieszczenie oznaczenia każdego państwa pochodzenia przy danych nazwach gatunków.

#### D. Specyfikacje handlowe

- klasa.
- wielkość wyrażona jako:
  - wielkość minimalna i maksymalna (w mm) lub
  - kod(y) wielkości, wraz z, nieobowiązkowo, wielkością minimalną i maksymalną lub
  - liczbą sztuk,
- informacja o zastosowanych środkach konserwujących lub innych substancjach chemicznych zastosowanych po zbiorze, w przypadku gdy ich użyto.

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

Opakowania nie muszą zawierać szczegółowych informacji wymienionych w akapicie pierwszym, jeśli zawierają wyłącznie opakowania detaliczne wyraźnie widoczne z zewnątrz i zawierające te informacje. Opakowania te nie mogą zawierać żadnych oznaczeń, które mogłyby wprowadzać w błąd. Jeśli opakowania znajdują się na paletach, szczegółowe informacje powinny być podane na etykietach umieszczonych w widocznym miejscu, co najmniej z dwóch stron palety.

<sup>(19)</sup> Należy podać pełną nazwę lub nazwę potoczną.

## CZĘŚĆ 3: NORMA HANDLOWA DLA OWOCÓW KIWI

## I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do odmian uprawnych owoców kiwi (zwanymi również „Actinidia” lub „kiwi”) pochodzących od *Actinidia chinensis* Planch. oraz *Actinidia deliciosa* (A. Chev.), C.F. Liang i A.R. Ferguson, które są dostarczane konsumentowi świeże, z wyłączeniem owoców kiwi przeznaczonych do przetwórstwa przemysłowego.

## II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymagań jakościowych dla owoców kiwi, po ich przygotowaniu i zapakowaniu.

Na etapach następujących po wysyłce produkty mogą jednak wykazywać w stosunku do wymagań normy:

- nieznaczne obniżenie świeżości i jędrności,
- dla produktów innych niż produkty klasy ekstra – niewielkie objawy zepsucia w związku z ich rozwojem i tendencją do psucia się.

## A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach jakości, z zastrzeżeniem przepisów szczególnych dla danej klasy i dopuszczalnych tolerancji, owoce kiwi muszą być:

- całe (ale bez szypułki),
- zdrowe; wyklucza się produkty z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
- czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
- praktycznie wolne od szkodników,
- wolne od uszkodzeń miąższu spowodowanych przez szkodniki,
- odpowiednio jędrne; nie mogą być miękkie, zwiędnięte ani nasiąknięte wodą,
- dobrze wykształcone, wyklucza się owoce złączone podwójnie lub wielokrotnie,
- wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
- wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

Stopień rozwoju i stan owoców kiwi muszą umożliwiać im:

- wytrzymanie transportu i przeładunku oraz
- dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

## B. Wymagania minimalne dotyczące dojrzałości

Owoce kiwi muszą być wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe.

Aby spełnić te wymagania, owoce na etapie pakowania muszą osiągnąć stopień dojrzałości odpowiadający przynajmniej 6,2° Brix<sup>(20)</sup> lub średnią zawartość suchej masy wynoszącą 15 %, co powinno zapewnić 9,5° Brix<sup>21</sup> na etapie wprowadzania do łańcucha dystrybucji.

## C. Klasyfikacja

Owoce kiwi klasyfikowane są w trzech klasach określonych poniżej:

## (i) klasa ekstra

Owoce kiwi w tej klasie muszą być najwyższej jakości. Muszą być charakterystyczne dla danej odmiany.

Muszą być jędrne, a miąższ musi być całkowicie zdrowy.

<sup>(20)</sup> Obliczenia zgodne z wytycznymi OECD na temat obiektywnych testów dostępne na stronie: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.

Muszą być wolne od wszelkich wad, z wyjątkiem bardzo nieznacznych wad powierzchniowych, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd produktu, jego jakość, utrzymanie jakości oraz prezentację w opakowaniu.

Stosunek minimalnej średnicy do maksymalnej średnicy owocu mierzonej w przekroju poprzecznym musi wynosić przynajmniej 0,8.

(ii) *klasa I*

Owoce kiwi w tej klasie muszą być dobrej jakości. Muszą być charakterystyczne dla danej odmiany.

Muszą być jędrne, a miąższ musi być całkowicie zdrowy.

Mogą jednak posiadać następujące nieznaczne wady, pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, utrzymanie jakości i prezentację w opakowaniu:

- nieznaczna wada kształtu (ale bez spęczenia lub zniekształceń),
- nieznaczne wady wybarwienia,
- nieznaczne wady skórki, pod warunkiem że ich łączna powierzchnia nie przekracza 1 cm<sup>2</sup>,
- małe „znamię Haywarda” w postaci linii wzdłuż osi południkowej, bez zgrubienia.

Stosunek minimalnej średnicy do maksymalnej średnicy owocu mierzonej w przekroju poprzecznym musi wynosić przynajmniej 0,7.

(iii) *klasa II*

Do tej klasy zalicza się owoce kiwi, które nie kwalifikują się do wyższych klas, ale spełniają określone powyżej wymagania minimalne.

Owoce muszą być odpowiednio jędrne, a miąższ nie może mieć poważnych wad.

Dopuszczalne są następujące wady, pod warunkiem że owoce kiwi zachowują swoje podstawowe cechy pod względem jakości, utrzymania jakości oraz prezentacji:

- wady kształtu,
- wady wybarwienia,
- wady skórki, takie jak małe zabliznione pęknięcia lub otarcia tkanki, pod warunkiem że ich łączna powierzchnia nie przekracza 2 cm<sup>2</sup>,
- kilka wydatniejszych „znamion Haywarda” z nieznacznym zgrubieniem,
- nieznaczne odgniecenie.

### III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość określa się na podstawie masy owocu.

Masa minimalna wynosi 90 g dla klasy ekstra, 70 g dla klasy I i 65 g dla klasy II.

Aby zapewnić jednorodność pod względem wielkości, różnice wielkości produktów w tym samym opakowaniu nie przekraczają:

- 10 g dla owoców o masie do 85 g,
- 15 g dla owoców o masie między 85 g a 120 g,
- 20 g dla owoców o masie między 120 g a 150 g,
- 40 g dla owoców o masie od 150 g wzwyż.

### IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Na wszystkich etapach obrotu w każdej partii dopuszcza się tolerancję w odniesieniu do jakości i wielkości dla produktów niespełniających wymagań wskazanej klasy.

**A. Tolerancje dotyczące jakości****(i) klasa ekstra**

Dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 5 % liczby lub masy owoców kiwi niespełniających wymagań tej klasy, lecz spełniających wymagania klasy I. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 0,5 % łącznie mogą stanowić produkty spełniające wymagania jakościowe klasy II.

**(ii) klasa I**

Dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % liczby lub masy owoców kiwi niespełniających wymagań tej klasy, lecz spełniających wymagania klasy II. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 1 % łącznie mogą stanowić produkty niespełniające wymagań jakościowych klasy II ani wymagań minimalnych lub produkty z objawami zepsucia.

**(iii) klasa II**

Dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % liczby lub masy owoców kiwi niespełniających wymagań tej klasy ani wymagań minimalnych. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 2 % łącznie mogą stanowić produkty z objawami zepsucia.

**B. Tolerancje dotyczące wielkości**

Dla wszystkich klas: dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % liczby lub masy owoców kiwi niespełniających wymagań dotyczących wielkości.

Owoce kiwi nie mogą jednak ważyć mniej niż 85 g w klasie ekstra, 67 g w klasie I oraz 62 g w klasie II.

**V. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI****A. Jednorodność**

Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i obejmować wyłącznie owoce kiwi tego samego pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

**B. Pakowanie**

Owoce kiwi muszą być pakowane w sposób, który zapewni należyłą ochronę produktu.

Materiały stosowane wewnątrz opakowania muszą być czyste i takiej jakości, która pozwala uniknąć jakichkolwiek, zewnętrznych lub wewnętrznych, uszkodzeń produktu. Dopuszcza się użycie materiałów, w szczególności papieru lub pieczętek, ze specyfikacją handlową, pod warunkiem że druk lub etykiety zostały wykonane z nietoksycznego tuszu lub kleju.

Nalepki przyklejane bezpośrednio na produktach nie powinny po zdjęciu pozostawiać widocznych śladów kleju ani powodować uszkodzeń skórki. Informacje naniesione laserem na pojedynczych owocach nie powinny prowadzić do uszkodzeń miąższu lub skórki.

Opakowania muszą być wolne od wszelkich substancji obcych.

**VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA**

Na każdym opakowaniu <sup>(21)</sup> należy umieścić następujące informacje, zamieszczone po tej samej stronie, w sposób czytelny, trwały oraz widoczny z zewnątrz.

**A. Identyfikacja**

Nazwa i adres pakującego lub wysyłającego (np. ulica/miasto/region/kod pocztowy i państwo, jeśli różne od państwa pochodzenia).

<sup>(21)</sup> Te przepisy dotyczące znakowania nie mają zastosowania do opakowań detalicznych prezentowanych jako część większego opakowania. Stosuje się je jednak do opakowań detalicznych prezentowanych osobno.

Zapis ten można zastąpić:

- dla wszystkich opakowań z wyjątkiem produktów paczkowanych – oficjalnie wydanym lub zatwierdzonym oznaczeniem kodowym identyfikującym pakującego lub wysyłającego, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „pakujący lub wysyłający” (lub odpowiednich skrótów). Oznaczenie kodowe musi być poprzedzone kodem ISO 3166 (alfa) państwa/obszaru państwa uznającego, jeżeli nie jest to państwo pochodzenia;
- wyłącznie dla produktów paczkowanych – nazwą i adresem sprzedającego z siedzibą w Unii, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „zapakowane dla:” lub zapisem równoznacznym. W takim przypadku etykieta zawiera również oznaczenie kodowe identyfikujące pakującego lub wysyłającego. Sprzedawca udostępnia wszystkie informacje dotyczące znaczenia tego kodu uznane przez służby kontrolne za niezbędne.

#### B. Rodzaj produktu

- „kiwi” lub „aktinidia”, jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz,
- nazwa odmiany (nieobowiązkowo),
- Kolor miąższu lub równoważne oznaczenie, jeżeli miąższ nie jest zielony.

#### C. Pochodzenie produktu

Państwo pochodzenia <sup>(22)</sup> oraz, nieobowiązkowo, region uprawy lub krajowa, regionalna lub lokalna nazwa miejsca pochodzenia.

#### D. Specyfikacje handlowe

- klasa.
- wielkość wyrażona jako minimalna i maksymalna masa owocu,
- liczba sztuk (nieobowiązkowo).

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

Opakowania nie muszą zawierać szczegółowych informacji wymienionych w akapicie pierwszym, jeśli zawierają wyłącznie opakowania detaliczne wyraźnie widoczne z zewnątrz i zawierające te informacje. Opakowania te nie mogą zawierać żadnych oznaczeń, które mogłyby wprowadzać w błąd. Jeśli opakowania znajdują się na paletach, szczególne informacje powinny być podane na etykietach umieszczonych w widocznym miejscu, co najmniej z dwóch stron palety.

### CZEŚĆ 4: NORMA HANDLOWA DLA SAŁATY, ENDYWII O LIŚCIACH KĘDZIERZAWYCH I ENDYWII O LIŚCIACH SZEROKICH (BATAWII)

#### I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do:

- odmian uprawnych sałaty pochodzących od:
    - *Lactuca sativa* var. *capitata* L. (sałata głowiasta, łącznie z sałatą kruchą i sałatą lodową typu „Iceberg”),
    - *Lactuca sativa* var. *longifolia* Lam. (sałata rzymska (Cos)),
    - *Lactuca sativa* var. *crispa* L. (sałata listkowa),
    - krzyżówek powyższych odmian oraz
  - odmian uprawnych endywii o liściach kędzierzawych pochodzących od *Cichorium endivia* var. *crispum* Lam. oraz
  - odmian uprawnych endywii o liściach szerokich pochodzących od *Cichorium endivia* var. *latifolium* Lam.,
- które są dostarczane konsumentowi świeże.

Niniejsza norma nie ma zastosowania w odniesieniu do produktów przeznaczonych do przetwórstwa przemysłowego, produktów wprowadzanych do obrotu jako pojedyncze liście, sałat z bryłą korzeniową lub sałat w doniczkach.

<sup>(22)</sup> Należy podać pełną nazwę lub nazwę potoczną.

## II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymagań jakościowych dla produktów, po ich przygotowaniu i zapakowaniu.

Na etapach następujących po wysyłce produkty mogą jednak wykazywać w stosunku do wymagań normy:

- nieznaczne obniżenie świeżości i jędrności,
- niewielkie objawy zepsucia w związku z ich rozwojem i tendencją do psucia się.

### A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach jakości, z zastrzeżeniem przepisów szczególnych dla danej klasy i dopuszczalnych tolerancji, produkty muszą być:

- całe,
- zdrowe; wyklucza się produkty z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
- czyste i przycięte, tzn. praktycznie wolne od pozostałości ziemi lub innego podłoża i praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
- o świeżym wyglądzie,
- praktycznie wolne od szkodników,
- praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- muszą mieć turgor,
- bez pędów nasiennych,
- wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
- wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

W przypadku sałaty dopuszczalne jest czerwonawe odbarwienie spowodowane niską temperaturą podczas wzrostu, pod warunkiem że nie ma ono znacznego wpływu na wygląd sałaty.

Korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych, a miejsce odcięcia powinno być czyste.

Produkt powinien być prawidłowo rozwinięty. Stopień rozwoju i stan produktów muszą umożliwiać im:

- wytrzymanie transportu i przeładunku oraz
- dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

### B. Klasyfikacja

Produkty klasyfikowane są w dwóch klasach określonych poniżej:

#### (i) klasa I

Produkty w tej klasie muszą być dobrej jakości. Muszą być charakterystyczne dla danej odmiany lub typu handlowego.

Ponadto produkt musi być:

- prawidłowo wykształcony,
- jędrny, biorąc pod uwagę metody uprawy i rodzaj produktu,
- wolny od uszkodzeń lub miejsc nadpsutych obniżających jego zdatność do spożycia,
- wolny od uszkodzeń mrozowych.

Sałaty głowiaste powinny mieć pojedyncze, dobrze wykształcone główki. W przypadku sałat głowiastych uprawianych pod osłonami główka może być mała.

Sałaty rzymskie muszą mieć główki, które mogą być małe.

Środek endywii o liściach kędzierzawych lub endywii o liściach szerokich (batawii) musi być koloru żółtego.

(ii) *klasa II*

Do tej klasy zalicza się produkty, które nie kwalifikują się do klasy I, ale spełniają wymagania minimalne określone powyżej.

Produkt musi być:

- wystarczająco prawidłowo wykształcony
- wolny od uszkodzeń i miejsc nadpsutych poważnie obniżających jego zdolność do spożycia.

Dopuszczalne są następujące wady, pod warunkiem że produkt zachowuje swoje podstawowe cechy pod względem jakości, utrzymania jakości oraz wyglądu:

- nieznaczne odbarwienie
- nieznaczne uszkodzenia spowodowane przez szkodniki.

Sałaty głowiaste muszą mieć główki, które mogą być małe. W przypadku sałat głowiastych uprawianych pod osłonami dopuszczalny jest brak główek.

Sałaty rzymskie mogą nie mieć główek.

### III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość określa się na podstawie masy pojedynczej sztuki.

Aby zapewnić jednorodność pod względem wielkości, różnice wielkości produktów w tym samym opakowaniu nie przekraczają:

a) Sałaty

- 40 g, w przypadku gdy najlżejsze sztuki ważą mniej niż 150 g/sztukę,
- 100 g, w przypadku gdy najlżejsze sztuki ważą 150–300 g/sztukę,
- 150 g, w przypadku gdy najlżejsze sztuki ważą 300–450 g/sztukę,
- 300 g, w przypadku gdy najlżejsze sztuki ważą więcej niż 450 g/sztukę.

b) endywia o liściach kędzierzawych i endywia o liściach szerokich (batawia)

- 300 g.

### IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Na wszystkich etapach obrotu w każdej partii dopuszcza się tolerancję w odniesieniu do jakości i wielkości dla produktów niespełniających wymagań wskazanej klasy.

#### A. Tolerancje dotyczące jakości

(i) *klasa I*

Dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % liczby produktów niespełniających wymagań tej klasy, lecz spełniających wymagania klasy II. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 1 % łącznie mogą stanowić produkty niespełniające wymagań jakościowych klasy II ani wymagań minimalnych lub produkty z objawami zepsucia.

(ii) *klasa II*

Dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % liczby produktów niespełniających wymagań tej klasy ani wymagań minimalnych. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 2 % łącznie mogą stanowić produkty z objawami zepsucia.

#### B. Tolerancje dotyczące wielkości

Dla wszystkich klas: dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % liczby produktów niespełniających wymagań dotyczących wielkości.



## V. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI

### A. Jednorodność

Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i obejmować wyłącznie produkty tego samego pochodzenia, odmiany lub typu handlowego, jakości i wielkości.

Jednakże mieszanki sałat lub endywii wyraźnie różniących się odmian, typów handlowych lub barw mogą być pakowane razem, pod warunkiem że są jednorodne pod względem jakości, i w obrębie każdej odmiany, typu handlowego lub barwy są jednorodne pod względem pochodzenia. Jednorodność pod względem wielkości nie jest wymagana.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

### B. Pakowanie

Produkt musi być pakowany w sposób, który zapewni jego należytą ochronę. Musi być racjonalnie zapakowany, z uwzględnieniem rozmiaru i rodzaju opakowania bez pustej przestrzeni w środku i bez zgniatania produktu.

Materiały stosowane wewnątrz opakowania muszą być czyste i takiej jakości, która pozwala uniknąć jakichkolwiek, zewnętrznych lub wewnętrznych, uszkodzeń produktu. Dopuszcza się użycie materiałów, w szczególności papieru lub pieczętek, ze specyfikacją handlową, pod warunkiem że druk lub etykiety zostały wykonane z nietoksycznego tuszu lub kleju.

Opakowania muszą być wolne od wszelkich substancji obcych.

## VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

Na każdym opakowaniu <sup>(23)</sup> należy umieścić następujące informacje, zamieszczone po tej samej stronie, w sposób czytelny, trwały oraz widoczny z zewnątrz.

### A. Identyfikacja

Nazwa i adres pakującego lub wysyłającego (np. ulica/miasto/region/kod pocztowy i państwo, jeśli różne od państwa pochodzenia).

Zapis ten można zastąpić:

- dla wszystkich opakowań z wyjątkiem produktów paczkowanych – oficjalnie wydanym lub zatwierdzonym oznaczeniem kodowym identyfikującym pakującego lub wysyłającego, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „pakujący lub wysyłający” (lub odpowiednich skrótów). Oznaczenie kodowe musi być poprzedzone kodem ISO 3166 (alfa) państwa/obszaru państwa uznającego, jeżeli nie jest to państwo pochodzenia;
- wyłącznie dla produktów paczkowanych – nazwą i adresem sprzedającego z siedzibą w Unii, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „zapakowane dla:” lub zapisem równoznacznym. W takim przypadku etykieta zawiera również oznaczenie kodowe identyfikujące pakującego lub wysyłającego. Sprzedawca udostępnia wszystkie informacje dotyczące znaczenia tego kodu uznane przez służby kontrolne za niezbędne.

### B. Rodzaj produktu

- „sałaty”, „sałaty masłowe”, „batawie”, „sałaty kruche lodowe” („Iceberg”), „sałaty rzymskie”, „sałata listkowa” (lub na przykład w stosownych przypadkach „sałata dębowa”, „Lollo bionda”, „Lollo rossa”), „endywia o liściach kędzierzawych” lub „endywia o liściach szerokich (batawia)” lub określenia równoważne, jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz,
- „z uprawy pod osłonami” lub równoważne określenie, w zależności od przypadku,
- nazwa odmiany (nieobowiązkowo),
- „mieszanka sałat/endywii” lub równoważne określenie, w przypadku mieszanek sałat lub endywii zdecydowanie różniących się odmian, typów handlowych lub barw. Jeśli produkt nie jest widoczny z zewnątrz – należy podać odmiany, typy handlowe lub barwy oraz ilość każdego z produktów w opakowaniu.

<sup>(23)</sup> Te przepisy dotyczące znakowania nie mają zastosowania do opakowań detalicznych prezentowanych jako część większego opakowania. Stosuje się je jednak do opakowań detalicznych prezentowanych osobno.

**C. Pochodzenie produktu**

- Państwo pochodzenia <sup>(24)</sup> oraz, nieobowiązkowo, region uprawy lub krajowa, regionalna lub lokalna nazwa miejsca pochodzenia.
- W przypadku mieszanki sałat lub endywii wyraźnie różniących się pod względem odmian, typów handlowych lub barw różnego pochodzenia, wymagane jest umieszczenie oznaczenia każdego państwa pochodzenia przy odnośnej nazwie odmiany, typu handlowego lub barwy.

**D. Specyfikacje handlowe**

- klasa,
- wielkość, wyrażona jako minimalna masa na sztukę lub liczba sztuk.

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

Opakowania nie muszą zawierać szczegółowych informacji wymienionych w akapicie pierwszym, jeśli zawierają wyłącznie opakowania detaliczne wyraźnie widoczne z zewnątrz i zawierające te informacje. Opakowania te nie mogą zawierać żadnych oznaczeń, które mogłyby wprowadzać w błąd. Jeśli opakowania znajdują się na paletach, szczególne informacje powinny być podane na etykietach umieszczonych w widocznym miejscu, co najmniej z dwóch stron palety.

**CZĘŚĆ 5: NORMA HANDLOWA DLA BRZOSKWIŃ I NEKTARYN****I. DEFINICJA PRODUKTU**

Niniejszą normę stosuje się do odmian uprawnych brzoskwiń i nektaryn pochodzących od *Prunus persica* Sieb. i Zucc., które są dostarczane konsumentowi świeże, z wyłączeniem brzoskwiń i nektaryn przeznaczonych do przetwórstwa przemysłowego.

**II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI**

Celem normy jest określenie wymagań jakościowych dla brzoskwiń i nektaryn, po ich przygotowaniu i zapakowaniu.

Na etapach następujących po wysyłce produkty mogą jednak wykazywać w stosunku do wymagań normy:

- nieznaczące obniżenie świeżości i jędrności,
- dla produktów innych niż produkty klasy ekstra – niewielkie objawy zepsucia w związku z ich rozwojem i tendencją do psucia się.

**A. Wymagania minimalne**

We wszystkich klasach jakości, z zastrzeżeniem przepisów szczególnych dla danej klasy i dopuszczalnych tolerancji, brzoskwinie i nektaryny muszą być:

- całe,
- zdrowe; wyklucza się produkty z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
- czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
- praktycznie wolne od szkodników,
- wolne od uszkodzeń miąższu spowodowanych przez szkodniki,
- wolne od pęknięć w zagłębieniu szypułkowym,
- wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
- wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

Stopień rozwoju oraz stan brzoskwiń i nektaryn musi umożliwiać im:

- wytrzymanie transportu i przeładunku oraz
- dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

<sup>(24)</sup> Należy podać pełną nazwę lub nazwę potoczną.

**B. Wymagania dotyczące dojrzałości**

Owoce muszą być wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe. Minimalna zawartość ekstraktu refraktometrycznego w miąższu powinna wynosić co najmniej 8° Brix<sup>(25)</sup>.

**C. Klasyfikacja**

Brzoskwinie i nektaryny klasyfikuje się w trzech klasach określonych poniżej:

**(i) klasa ekstra**

Brzoskwinie i nektaryny w tej klasie muszą być najwyższej jakości. Muszą być charakterystyczne dla danej odmiany.

Miąższ owoców musi być całkowicie zdrowy.

Muszą być wolne od wszelkich wad, z wyjątkiem bardzo nieznacznych wad powierzchniowych, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd produktu, jego jakość, utrzymanie jakości oraz prezentację w opakowaniu.

**(ii) klasa I**

Brzoskwinie i nektaryny w tej klasie muszą być dobrej jakości. Muszą być charakterystyczne dla danej odmiany. Miąższ owoców musi być całkowicie zdrowy.

Mogą jednak posiadać następujące nieznaczne wady, pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, utrzymanie jakości i prezentację w opakowaniu:

- nieznaczna wada kształtu,
- nieznaczna wada rozwoju,
- nieznaczne wady wybarwienia,
- nieznaczne odgniecenia, których łączna powierzchnia nie przekracza 1 cm<sup>2</sup>,
- nieznaczne wady skórki, które nie mogą przekraczać:
  - 1,5 cm długości w przypadku wad o podłużnym kształcie,
  - 1 cm<sup>2</sup> łącznej powierzchni w przypadku pozostałych wad.

**(iii) klasa II**

Do tej klasy zalicza się brzoskwinie i nektaryny, które nie kwalifikują się do wyższych klas, ale spełniają określone powyżej wymagania minimalne.

Miąższ owoców nie może mieć większych wad.

Dopuszcza się następujące wady, pod warunkiem że brzoskwinie i nektaryny zachowują swoje podstawowe cechy pod względem jakości, utrzymania jakości i prezentacji:

- wady kształtu,
- wady rozwojowe, w tym rozszczipione pestki, pod warunkiem że owoc jest zamknięty, a miąższ jest zdrowy,
- wady wybarwienia,
- odgniecenia, które mogą być nieznacznie odbarwione i których łączna powierzchnia nie przekracza 2 cm<sup>2</sup>,
- wady skórki, które nie mogą przekraczać:
  - 2,5 cm długości w przypadku wad o podłużnym kształcie,
  - 2 cm<sup>2</sup> łącznej powierzchni w przypadku pozostałych wad.

<sup>(25)</sup> Obliczenia zgodne z wytycznymi OECD na temat obiektywnych testów dostępne na stronie: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.

### III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość określa się na podstawie maksymalnej średnicy przekroju poprzecznego, masy lub liczby sztuk.

Wielkość minimalna wynosi:

- 56 mm lub 85 g w klasie ekstra,
- 51 mm lub 65 g w klasie I i II.

Jednak owoce o wielkości poniżej 56 mm lub 85 g nie są wprowadzane do obrotu w okresie od dnia 1 lipca do dnia 31 października (półkula północna) oraz od dnia 1 stycznia do dnia 30 kwietnia (półkula południowa).

Następujące przepisy są nieobowiązkowe dla klasy II.

Aby zapewnić jednorodność pod względem wielkości, różnice wielkości produktów w tym samym opakowaniu nie przekraczają:

- a) w przypadku gdy wielkość owoców określa się na podstawie średnicy:
  - 5 mm dla owoców o średnicy mniejszej niż 70 mm,
  - 10 mm dla owoców o średnicy od 70 mm wzwyż.
- b) w przypadku gdy wielkość owoców określa się na podstawie masy:
  - 30 g dla owoców o masie mniejszej niż 180 g,
  - 80 g dla owoców o masie od 180 g wzwyż.
- c) dla owoców, których wielkość określa się na podstawie liczby sztuk, różnica w wielkości powinna być zgodna z lit. a) lub b).

W przypadku stosowania kodów wielkości należy przestrzegać kodów podanych w poniższej tabeli.

	Kod	Średnica			Masa	
		od (mm)	do (mm)		od (g)	do (g)
1	D	51	56	lub	65	85
2	C	56	61		85	105
3	B	61	67		105	135
4	A	67	73		135	180
5	AA	73	80		180	220
6	AAA	80	90		220	300
7	AAAA	> 90			> 300	

### IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Na wszystkich etapach obrotu w każdej partii dopuszcza się tolerancję w odniesieniu do jakości i wielkości dla produktów niespełniających wymagań wskazanej klasy.

#### A. Tolerancje dotyczące jakości

- (i) *klasa ekstra*

Dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 5 % liczby lub masy brzoskwiń lub nektaryn niespełniających wymagań tej klasy, lecz spełniających wymagania klasy I. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 0,5 % łącznie mogą stanowić produkty spełniające wymagania jakościowe klasy II.

(ii) *klasa I*

Dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % liczby lub masy brzoskwiń lub nektaryn niespełniających wymagań tej klasy, lecz spełniających wymagania klasy II. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 1 % łącznie mogą stanowić produkty niespełniające wymagań jakościowych klasy II ani wymagań minimalnych lub produkty z objawami zepsucia.

(iii) *klasa II*

Dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % liczby lub masy brzoskwiń lub nektaryn niespełniających wymagań tej klasy ani wymagań minimalnych. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 2 % łącznie mogą stanowić produkty z objawami zepsucia.

**B. Tolerancje dotyczące wielkości**

Dla wszystkich klas (jeżeli produkt jest sortowany według wielkości): dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % liczby lub masy brzoskwiń lub nektaryn niespełniających wymagań dotyczących wielkości.

**V. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI**

**A. Jednorodność**

Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i obejmować wyłącznie brzoskwinie lub nektaryny tego samego pochodzenia, odmiany, jakości, stopnia dojrzałości i wielkości (jeżeli produkt jest sortowany według wielkości), a w przypadku klasy ekstra wymóg jednorodności dotyczy również wybarwienia.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

**B. Pakowanie**

Brzoskwinie lub nektaryny muszą być pakowane w sposób, który zapewni należyłą ochronę produktu.

Materiały stosowane wewnątrz opakowania muszą być czyste i takiej jakości, która pozwala uniknąć jakichkolwiek, zewnętrznych lub wewnętrznych, uszkodzeń produktu. Dopuszcza się użycie materiałów, w szczególności papieru lub pieczętek, ze specyfikacją handlową, pod warunkiem że druk lub etykiety zostały wykonane z nietoksycznego tuszu lub kleju.

Nalepki przyklejane bezpośrednio na produktach nie powinny po zdjęciu pozostawiać widocznych śladów kleju ani powodować uszkodzeń skórki. Informacje naniesione laserem na pojedynczych owocach nie powinny prowadzić do uszkodzeń miąższu lub skórki.

Opakowania muszą być wolne od wszelkich substancji obcych.

**VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA**

Na każdym opakowaniu <sup>(26)</sup> należy umieścić następujące informacje, zamieszczone po tej samej stronie, w sposób czytelny, trwały oraz widoczny z zewnątrz.

**A. Identyfikacja**

Nazwa i adres pakującego lub wysyłającego (np. ulica/miasto/region/kod pocztowy i państwo, jeśli różne od państwa pochodzenia).

Zapis ten można zastąpić:

- dla wszystkich opakowań z wyjątkiem produktów paczkowanych – oficjalnie wydanym lub zatwierdzonym oznaczeniem kodowym identyfikującym pakującego lub wysyłającego, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „pakujący lub wysyłający” (lub odpowiednich skrótów). Oznaczenie kodowe musi być poprzedzone kodem ISO 3166 (alfa) państwa/obszaru państwa uznającego, jeżeli nie jest to państwo pochodzenia;
- wyłącznie dla produktów paczkowanych – nazwą i adresem sprzedającego z siedzibą w Unii, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „zapakowane dla:” lub zapisem równoznacznym. W takim przypadku etykieta zawiera również oznaczenie kodowe identyfikujące pakującego lub wysyłającego. Sprzedawca udostępnia wszystkie informacje dotyczące znaczenia tego kodu uznane przez służby kontrolne za niezbędne.

<sup>(26)</sup> Te przepisy dotyczące znakowania nie mają zastosowania do opakowań detalicznych prezentowanych jako część większego opakowania. Stosuje się je jednak do opakowań detalicznych prezentowanych osobno.

**B. Rodzaj produktu**

- „brzoskwinie” lub „nektaryny”, jeśli zawartość opakowania nie jest widoczna z zewnątrz,
- barwa miąższu,
- nazwa odmiany (nieobowiązkowo),

**C. Pochodzenie produktu**

Państwo pochodzenia <sup>(27)</sup> oraz, nieobowiązkowo, region uprawy lub krajowa, regionalna lub lokalna nazwa miejsca pochodzenia.

**D. Specyfikacje handlowe**

- klasa.
- wielkość (jeżeli produkt jest sortowany według wielkości) wyrażona jako minimalna i maksymalna średnica (w mm) lub minimalna i maksymalna masa (w g) lub kod wielkości,
- liczba sztuk (nieobowiązkowo),

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

Opakowania nie muszą zawierać szczegółowych informacji wymienionych w akapicie pierwszym, jeśli zawierają wyłącznie opakowania detaliczne wyraźnie widoczne z zewnątrz i zawierające te informacje. Opakowania te nie mogą zawierać żadnych oznaczeń, które mogłyby wprowadzać w błąd. Jeśli opakowania znajdują się na paletach, szczegółowe informacje powinny być podane na etykietach umieszczonych w widocznym miejscu, co najmniej z dwóch stron palety.

**CZĘŚĆ 6: NORMA HANDLOWA DLA GRUSZEK****I. DEFINICJA PRODUKTU**

Niniejszą normę stosuje się do odmian uprawnych gruszek pochodzących od *Pyrus communis* L., które są dostarczane konsumentowi świeże, z wyłączeniem gruszek przeznaczonych do przetwórstwa przemysłowego.

**II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI**

Celem normy jest określenie wymagań jakościowych dla gruszek, po ich przygotowaniu i zapakowaniu.

Na etapach następujących po wysyłce produkty mogą jednak wykazywać w stosunku do wymagań normy:

- nieznaczne obniżenie świeżości i jędrności,
- dla produktów innych niż produkty klasy ekstra – niewielkie objawy zepsucia w związku z ich rozwojem i tendencją do psucia się.

**A. Wymagania minimalne**

We wszystkich klasach, z zastrzeżeniem przepisów szczególnych dla danej klasy i dopuszczalnych tolerancji, gruszki muszą być:

- całe,
- zdrowe; wyklucza się produkty z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
- czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
- praktycznie wolne od szkodników,
- wolne od uszkodzeń miąższu spowodowanych przez szkodniki,
- wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
- wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

Stopień rozwoju i stan gruszek muszą umożliwiać im:

- wytrzymanie transportu i przeładunku oraz
- dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

<sup>(27)</sup> Należy podać pełną nazwę lub nazwę potoczną.

**B. Wymagania dotyczące dojrzałości**

Stopień rozwoju i dojrzałości gruszek musi umożliwić im kontynuowanie procesu dojrzewania oraz osiągnięcie stopnia dojrzałości wymaganego w odniesieniu do cech danej odmiany.

**C. Klasyfikacja**

Gruszki klasyfikowane są w trzech klasach określonych poniżej:

**(i) klasa ekstra**

Gruszki w tej klasie muszą być najwyższej jakości. Muszą być charakterystyczne dla danej odmiany <sup>(28)</sup>.

Miąższ owoców musi być całkowicie zdrowy, a skórka wolna od szorstkich ordzawień.

Gruszki muszą być wolne od wszelkich wad, z wyjątkiem bardzo nieznacznych wad powierzchniowych, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd owocu, jego jakość, utrzymanie jakości oraz prezentację w opakowaniu.

Szypułka musi być cała.

Miąższ gruszek nie może być ziarnisty.

**(ii) klasa I**

Gruszki w tej klasie muszą być dobrej jakości. Muszą być charakterystyczne dla danej odmiany <sup>(29)</sup>.

Miąższ owoców musi być całkowicie zdrowy.

Mogą jednak posiadać następujące nieznaczne wady, pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, utrzymanie jakości i prezentację w opakowaniu:

- nieznaczna wada kształtu,
- nieznaczna wada rozwoju,
- nieznaczne wady wybarwienia,
- bardzo niewielkie szorstkie ordzawienia,
- nieznaczne wady skórki, które nie mogą przekraczać:
  - 2 cm długości w przypadku wad o podłużnym kształcie,
  - 1 cm<sup>2</sup> łącznej powierzchni w przypadku pozostałych wad, z wyjątkiem plam parcha gruszy i parcha jabłoni (*Venturia pirina* i *V. inaequalis*), którego łączna powierzchnia nie może przekraczać 0,25 cm<sup>2</sup>,
- nieznaczne odgniecenia, których powierzchnia nie przekracza 1 cm<sup>2</sup>.

Szypułka może być lekko uszkodzona.

Miąższ gruszek nie może być ziarnisty.

**(iii) klasa II**

Do tej klasy zalicza się gruszki, które nie kwalifikują się do wyższych klas, ale spełniają określone powyżej wymagania minimalne.

Miąższ owoców nie może mieć większych wad.

Dopuszczalne są następujące wady, pod warunkiem że gruszki zachowują swoje podstawowe cechy pod względem jakości, utrzymania jakości oraz prezentacji.

- wady kształtu,
- wady rozwoju,
- wady wybarwienia,
- niewielkie szorstkie ordzawienia,

<sup>(28)</sup> Otwarty wykaz wielkoowocowych i letnich odmian gruszek znajduje się w dodatku do niniejszej normy.

<sup>(29)</sup> Otwarty wykaz wielkoowocowych i letnich odmian gruszek znajduje się w dodatku do niniejszej normy.

- wady skórki, które nie mogą przekraczać:
  - 4 cm długości w przypadku wad o podłużnym kształcie,
  - 2,5 cm<sup>2</sup> łącznej powierzchni w przypadku pozostałych wad, z wyjątkiem plam parcha gruszy i parcha jabłoni (*Venturia pirina* i *V. inaequalis*), którego łączna powierzchnia nie może przekraczać 1 cm<sup>2</sup>,
  - nieznaczne odgniecenia, których powierzchnia nie przekracza 2 cm<sup>2</sup>.

### III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość określa się na podstawie maksymalnej średnicy przekroju poprzecznego lub masy.

Wielkość minimalna wynosi:

a) w przypadku gdy wielkość owoców określa się na podstawie średnicy:

	klasa ekstra	klasa I	klasa II
Odmiany wielkoowocowe	60 mm	55 mm	55 mm
Pozostałe odmiany	55 mm	50 mm	45 mm

b) w przypadku gdy wielkość owoców określa się na podstawie masy:

	klasa ekstra	klasa I	klasa II
Odmiany wielkoowocowe	130 g	110 g	110 g
Pozostałe odmiany	110 g	100 g	75 g

Letnie odmiany gruszek wymienione w dodatku do niniejszej normy nie muszą spełniać wymagań dotyczących wielkości minimalnej.

Aby zapewnić jednorodność pod względem wielkości, różnice wielkości produktów w tym samym opakowaniu nie przekraczają:

a) w przypadku gdy wielkość owoców określa się na podstawie średnicy:

- 5 mm w przypadku owoców klasy ekstra oraz owoców klasy I i II, pakowanych w rzędach i warstwach,
- 10 mm w przypadku owoców klasy I w opakowaniach detalicznych lub pakowanych luzem w opakowaniach.

b) w przypadku gdy wielkość owoców określa się na podstawie masy:

- w przypadku owoców klasy ekstra oraz owoców klasy I i II, pakowanych w rzędach i warstwach:

Przedział (g)	Różnica masy (g)
75–100	15
100–200	35
200–250	50
> 250	80

- w przypadku owoców klasy I w opakowaniach detalicznych lub pakowanych luzem w opakowaniach:

Przedział (g)	Różnica masy (g)
100–200	50
> 200	100

Dla owoców klasy II w opakowaniach detalicznych lub pakowanych luzem w opakowaniach nie ma limitów dotyczących jednorodności pod względem wielkości.



#### IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Na wszystkich etapach obrotu w każdej partii dopuszcza się tolerancję w odniesieniu do jakości i wielkości dla produktów niespełniających wymagań wskazanej klasy.

##### A. Tolerancje dotyczące jakości

###### (i) klasa ekstra

Dopuszczalna jest łączna tolerancja 5 % liczby lub masy gruszek niespełniających wymagań tej klasy, lecz spełniających wymagania klasy I. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 0,5 % łącznie mogą stanowić produkty spełniające wymagania jakościowe klasy II.

###### (ii) klasa I

Dopuszczalna jest łączna tolerancja 10 % liczby lub masy gruszek niespełniających wymagań tej klasy, lecz spełniających wymagania klasy II. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 1 % łącznie mogą stanowić produkty niespełniające wymagań jakościowych klasy II ani wymagań minimalnych lub produkty z objawami zepsucia.

###### (iii) klasa II

Dopuszczalna jest łączna tolerancja 10 % liczby lub masy gruszek niespełniających wymagań tej klasy ani wymagań minimalnych. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 2 % łącznie mogą stanowić produkty z objawami zepsucia.

##### B. Tolerancje dotyczące wielkości

Dla wszystkich klas: dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % liczby lub masy gruszek niespełniających wymagań dotyczących wielkości. Tolerancja ta nie może zostać rozszerzona na produkty, których wielkość:

- jest o co najmniej 5 mm mniejsza od średnicy minimalnej,
- jest o co najmniej 10 g mniejsza od masy minimalnej.

#### V. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI

##### A. Jednorodność

Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i obejmować wyłącznie gruszki tego samego pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości (jeżeli produkt jest sortowany według wielkości) oraz o tym samym stopniu dojrzałości.

W przypadku klasy ekstra wymóg jednorodności dotyczy również wybarwienia owoców.

Dopuszcza się jednak mieszanie w jednym opakowaniu detalicznym gruszek różnych odmian wyraźnie różniących się między sobą, pod warunkiem że są one jednorodne pod względem jakości i – dla każdej odmiany – pochodzenia. Jednorodność pod względem wielkości nie jest wymagana.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

##### B. Pakowanie

Gruszki muszą być pakowane w sposób zapewniający należyłą ochronę produktu.

Materiały stosowane wewnątrz opakowania muszą być czyste i takiej jakości, która pozwala uniknąć jakichkolwiek, zewnętrznych lub wewnętrznych, uszkodzeń produktu. Dopuszcza się użycie materiałów, w szczególności papieru lub pieczętek, ze specyfikacją handlową, pod warunkiem że druk lub etykiety zostały wykonane z -nietoksycznego tuszu lub kleju.

Nalepki przyklejane bezpośrednio na produktach nie powinny po zdjęciu pozostawiać widocznych śladów kleju ani powodować uszkodzeń skórki. Informacje naniesione laserem na pojedynczych owocach nie powinny prowadzić do uszkodzeń miąższu lub skórki.

Opakowania muszą być wolne od wszelkich substancji obcych.

## VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

Na każdym opakowaniu <sup>(30)</sup> należy umieścić następujące informacje, zamieszczone po tej samej stronie, w sposób czytelny, trwałe oraz widoczny z zewnątrz.

### A. Identyfikacja

Nazwa i adres pakującego lub wysyłającego (np. ulica/miasto/region/kod pocztowy i państwo, jeśli różne od państwa pochodzenia).

Zapis ten można zastąpić:

- dla wszystkich opakowań z wyjątkiem produktów paczkowanych – oficjalnie wydanym lub zatwierdzonym oznaczeniem kodowym identyfikującym pakującego lub wysyłającego, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „pakujący lub wysyłający” (lub odpowiednich skrótów). Oznaczenie kodowe musi być poprzedzone kodem ISO 3166 (alfa) państwa/obszaru państwa uznającego, jeżeli nie jest to państwo pochodzenia;
- wyłącznie dla produktów paczkowanych – nazwą i adresem sprzedającego z siedzibą w Unii, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „zapakowane dla:” lub zapisem równoznacznym. W takim przypadku etykieta zawiera również oznaczenie kodowe identyfikujące pakującego lub wysyłającego. Sprzedawca udostępnia wszystkie informacje dotyczące znaczenia tego kodu uznane przez służby kontrolne za niezbędne.

### B. Rodzaj produktu

- „Gruszki”, jeśli zawartość opakowania nie jest widoczna z zewnątrz.
- nazwa odmiany. W przypadku mieszanek wyraźnie różniących się odmian gruszek – nazwy poszczególnych odmian.

Nazwę odmiany można zastąpić synonimem. Nazwę handlową <sup>(31)</sup> można podać wyłącznie jako uzupełnienie nazwy odmiany lub synonimu.

### C. Pochodzenie produktu

Państwo pochodzenia <sup>(32)</sup> oraz, nieobowiązkowo, region uprawy lub krajowa, regionalna lub lokalna nazwa miejsca pochodzenia.

W przypadku mieszanek wyraźnie różniących się odmian gruszek różnego pochodzenia wymagane jest umieszczenie oznaczenia każdego państwa pochodzenia przy danych nazwach odmian.

### D. Specyfikacje handlowe

- klasa.
- wielkość lub, w przypadku owoców pakowanych w rzędach i warstwach, liczba sztuk.  
Jeżeli identyfikacja odbywa się na podstawie wielkości, powinna ona być wyrażona:
  - a) dla produktu podlegającego zasadom jednorodności, przez podanie minimalnej i maksymalnej średnicy lub minimalnej i maksymalnej masy;
  - b) nieobowiązkowo, dla produktu niepodlegającego zasadom jednorodności, przez podanie średnicy lub masy najmniejszego owocu w opakowaniu z dopiskiem „i większe” lub równoznacznym określeniem lub, w stosownych przypadkach, przez podanie średnicy lub masy największego owocu w opakowaniu.

### E. Znak kontroli urzędowej (nieobowiązkowo)

Opakowania nie muszą zawierać szczegółowych informacji wymienionych w akapicie pierwszym, jeśli zawierają wyłącznie opakowania detaliczne wyraźnie widoczne z zewnątrz i zawierające te informacje. Opakowania te nie mogą zawierać żadnych oznaczeń, które mogłyby wprowadzać w błąd. Jeśli opakowania znajdują się na paletach, szczegółowe informacje powinny być podane na etykietach umieszczonych w widocznym miejscu, co najmniej z dwóch stron palety.

<sup>(30)</sup> Te przepisy dotyczące znakowania nie mają zastosowania do opakowań detalicznych prezentowanych jako część większego opakowania. Stosuje się je jednak do opakowań detalicznych prezentowanych osobno.

<sup>(31)</sup> Nazwa handlowa może stanowić znak towarowy, w odniesieniu do którego wystąpiono z wnioskiem o ochronę lub też została ona już przyznana, lub jakiegokolwiek inne określenie stosowane w handlu.

<sup>(32)</sup> Należy podać pełną nazwę lub nazwę potoczną.

## Dodatek

**Otwarty wykaz wielkoowocowych i letnich odmian gruszek**

Odmiany o mniejszych owocach oraz pozostałe odmiany, które nie zostały ujęte w tabeli, mogą być wprowadzane do obrotu, o ile spełniają wymagania dotyczące wielkości dla innych odmian, określone w sekcji III normy.

Niektóre odmiany ujęte w poniższej tabeli mogą być wprowadzane do obrotu pod nazwami, w stosunku do których wystąpiono z wnioskiem o ochronę znaku towarowego lub też została ona już przyznana na terenie jednego lub kilku państw. Tego typu znaki handlowe nie są wymieniane w pierwszych dwóch kolumnach tabeli. Odniesienia do znanych znaków towarowych podano w trzeciej kolumnie jedynie tytułem informacji.

Legenda:

L = Odmiana wielkoowocowa

SP = Odmiany letnie, dla których wielkość minimalna nie jest wymagana

Odmiana	Synonimy	Znaki towarowe/Nazwy handlowe	Wielkość
Abbé Fétel	Abate Fetel		L
Abugo o Siete en Boca			SP
Akça			SP
Alka			L
Alsa			L
Alexandrine Douillard			L
Amfora			L
Angelys		Angys ®	L
Bambinella			SP
Bay 6474		Alessia ®	L
Bergamotten			SP
Beurré Alexandre Lucas	Lucas		L
Beurré Bosc	Bosc, Beurré d'Apremont, Empereur Alexandre, Kaiser Alexander		L
Beurré Clairgeau			L
Beurré d'Arenberg	Hardenpont		L
Beurré Giffard			SP
Beurré précoce Morettini	Morettini		SP
Blanca de Aranjuez	Agua de Aranjuez, Espadona, Blanquilla		SP
Bon Rouge		Victoria Blush	L
Cape Rose		Cheeky ®	L
Carusella			SP
Castell	Castell de Verano		SP
Celina		QTee ®	L

Odmiana	Synonimy	Znaki towarowe/Nazwy handlowe	Wielkość
Cepuna		Migo ®	L
CH201		Fred ®	L
Colorée de Juillet	Bunte Juli		SP
Comice rouge			L
Concorde			L
Condoula			SP
Coscia	Ercolini		SP
Curé	Curato, Pastoren, Del cura de Ouro, Espadon de invierno, Bella de Berry, Lombardia de Rioja, Batall de Campana		L
D'Anjou			L
Deveci			L
Dita			L
D. Joaquina	Doyenné de Juillet		SP
Doyenné d'hiver	Winterdechant		L
Doyenné du Comice	Comice, Vereinsdechant		L
Dpp1		Flare ™, Cape Fire ®	L
Erika			L
Etrusca			SP
Falstaff			L
Flamingo			L
Forelle		Vermont Beauty	L
Général Leclerc		Amber Grace ™	L
Gentile			SP
Golden Russet Bosc			L
Gräfin Gepa		Saxonia ®, Early Desire ®	L
Grand Champion			L
H2-169		Ambrosia ®	L
Harovin Sundown		Cold Snap ®	L
Harrow Delight			L
Jeanne d'Arc			L
Joséphine			L
Kieffer			L
Klapa Milule			L

Odmiana	Synonimy	Znaki towarowe/Nazwy handlowe	Wielkość
Leonardeta	Mosqueruela, Margallon, Colorada de Alcanadre, Leonarda de Magallon		SP
Lombacad		Cascade ®	L
Moscatella			SP
Mramornaja			L
Mustafabey			SP
Nojabrskaja	Novemberbirne	Xenia ®, Novembra ®	L
Packham's Triumph	Williams d'Automne		L
Passe Crassane	Passa Crassana		L
PE2UNIBO		Early Giulia ®	L
PE3UNIBO		Debby Green ®	L
Perita de San Juan			SP
Pérola			SP
Pitmaston	Williams Duchesse		L
Précoce de Trévoux	Trévoux		SP
Président Drouard			L
Rode Doyenne van Doorn		Sweet Sensation ®, Sweet Dored ®	L
Rosemarie		Sempre	L
Santa Maria	Santa Maria Morettini		L
Spadoncina	Agua de Verano, Agua de Agosto		SP
Suvenirs			L
Taylors Gold			L
Thimo		Saxonia ®, Queens Forelle ™	L
Triomphe de Vienne			L
Uta		Dazzling Gold ®	L
Vasarine Sviestine			L
Williams Bon Chrétien	Bon Chrétien, Bartlett, Williams, Summer Bartlett		L

## CZĘŚĆ 7: NORMA HANDLOWA DLA TRUSKAWEK

## I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do odmian uprawnych truskawek pochodzących od rodzaju *Fragaria L.*, które są dostarczane konsumentowi świeże, z wyłączeniem truskawek przeznaczonych do przetwórstwa przemysłowego.

## II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymagań jakościowych dla truskawek, po ich przygotowaniu i zapakowaniu.

Na etapach następujących po wysyłce produkty mogą jednak wykazywać w stosunku do wymagań normy:

- nieznaczne obniżenie świeżości i jędrności,
- dla produktów innych niż produkty klasy ekstra – niewielkie objawy zepsucia w związku z ich rozwojem i tendencją do psucia się.

## A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach jakości, z zastrzeżeniem przepisów szczególnych dla danej klasy i dopuszczalnej tolerancji, truskawki muszą być:

- całe, nieuszkodzone,
- zdrowe; wyklucza się produkty z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
- czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
- o świeżym wyglądzie, ale niemyte,
- praktycznie wolne od szkodników,
- praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- z kielichem (z wyjątkiem poziomek); kielich i szypułka (jeżeli jest) muszą być świeże i zielone,
- wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
- wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

Truskawki muszą być wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe. Ich stopień rozwoju i stan muszą umożliwiać im:

- wytrzymanie transportu i przeładunku oraz
- dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

## B. Klasyfikacja

Truskawki klasyfikowane są w trzech klasach określonych poniżej:

(i) *klasa ekstra*

Truskawki w tej klasie muszą być najwyższej jakości. Muszą być charakterystyczne dla danej odmiany.

Muszą mieć:

- połyskliwy wygląd, zgodnie z cechami charakterystycznymi danej odmiany,
- muszą być wolne od zanieczyszczenia ziemią.

Muszą być wolne od wszelkich wad, z wyjątkiem bardzo nieznacznych wad powierzchniowych, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd produktu, jego jakość, utrzymanie jakości oraz prezentację w opakowaniu:

(ii) *klasa I*

Truskawki w tej klasie muszą być dobrej jakości. Muszą być charakterystyczne dla danej odmiany.

Mogą jednak posiadać następujące nieznaczne wady, pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, utrzymanie jakości i prezentację w opakowaniu:

- nieznaczna wada kształtu,
- niewielka biała powierzchnia, nie większa niż jedna dziesiąta łącznej powierzchni owocu,
- lekkie powierzchniowe odgniecenia.

Muszą być praktycznie wolne od zanieczyszczenia ziemią.

(iii) *klasa II*

Do tej klasy zalicza się truskawki, które nie kwalifikują się do wyższych klas, ale spełniają określone powyżej wymagania minimalne.

Dopuszczalne są następujące wady, pod warunkiem że truskawki zachowują swoje podstawowe cechy pod względem jakości, utrzymania jakości oraz prezentacji:

- wady kształtu,
- biała powierzchnia, nie większa niż jedna piąta łącznej powierzchni owocu,
- nieznaczne suche odgniecenia, bez tendencji do powiększania się,
- nieznaczne ślady ziemi.

### III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość określa się na podstawie największej średnicy przekroju poprzecznego.

Wielkość minimalna wynosi:

- 25 mm w klasie ekstra,
- 18 mm w klasie I i II.

Nie ma określonej wielkości minimalnej dla poziomek.

### IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Na wszystkich etapach obrotu w każdej partii dopuszcza się tolerancję w odniesieniu do jakości i wielkości dla produktów niespełniających wymagań wskazanej klasy.

#### A. Tolerancje dotyczące jakości

(i) *klasa ekstra*

Dopuszczalna jest łączna tolerancja 5 % liczby lub masy truskawek niespełniających wymagań tej klasy, lecz spełniających wymagania klasy I. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 0,5 % łącznie mogą stanowić produkty spełniające wymagania jakościowe klasy II.

(ii) *klasa I*

Dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % liczby lub masy truskawek niespełniających wymagań tej klasy, lecz spełniających wymagania klasy II. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 2 % łącznie mogą stanowić produkty niespełniające wymagań jakościowych klasy II ani wymagań minimalnych lub produkty z objawami zepsucia.

(iii) *klasa II*

Dopuszczalna jest łączna tolerancja 10 % liczby lub masy truskawek niespełniających wymagań tej klasy ani wymagań minimalnych. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 2 % łącznie mogą stanowić produkty z objawami zepsucia.

**B. Tolerancje dotyczące wielkości**

Dla wszystkich klas: dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % liczby lub masy truskawek niespełniających wymagań dotyczących wielkości minimalnej.

**V. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI****A. Jednorodność**

Zawartość opakowania musi być jednorodna i obejmować wyłącznie truskawki tego samego pochodzenia, odmiany i jakości.

Truskawki w klasie ekstra – z wyjątkiem poziomek – muszą być szczególnie jednorodne pod względem stopnia dojrzałości, wybarwienia i wielkości. Truskawki w klasie I mogą być mniej jednorodne pod względem wielkości.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

**B. Pakowanie**

Truskawki muszą być pakowane w sposób, który zapewni należyłą ochronę produktu.

Materiały stosowane wewnątrz opakowania muszą być czyste i takiej jakości, która pozwala uniknąć jakichkolwiek, zewnętrznych lub wewnętrznych, uszkodzeń produktu. Dopuszcza się użycie materiałów, w szczególności papieru lub pieczętek, ze specyfikacją handlową, pod warunkiem że druk lub etykiety zostały wykonane z nietoksycznego tuszu lub kleju.

Opakowania muszą być wolne od wszelkich substancji obcych.

**VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA**

Na każdym opakowaniu <sup>(33)</sup> należy umieścić następujące informacje, zamieszczone po tej samej stronie, w sposób czytelny, trwałe oraz widoczny z zewnątrz.

**A. Identyfikacja**

Nazwa i adres pakującego lub wysyłającego (np. ulica/miasto/region/kod pocztowy i państwo, jeśli różne od państwa pochodzenia).

Zapis ten można zastąpić:

- dla wszystkich opakowań z wyjątkiem produktów paczkowanych – oficjalnie wydanym lub zatwierdzonym oznaczeniem kodowym identyfikującym pakującego lub wysyłającego, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „pakujący lub wysyłający” (lub odpowiednich skrótów). Oznaczenie kodowe musi być poprzedzone kodem ISO 3166 (alfa) państwa/obszaru państwa uznającego, jeżeli nie jest to państwo pochodzenia;
- wyłącznie dla produktów paczkowanych – nazwą i adresem sprzedającego z siedzibą w Unii, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „zapakowane dla:” lub zapisem równoznacznym. W takim przypadku etykieta zawiera również oznaczenie kodowe identyfikujące pakującego lub wysyłającego. Sprzedawca udostępnia wszystkie informacje dotyczące znaczenia tego kodu uznane przez służby kontrolne za niezbędne.

**B. Rodzaj produktu**

- „truskawki”, jeśli zawartość opakowania nie jest widoczna z zewnątrz,
- nazwa odmiany (nieobowiązkowo),

**C. Pochodzenie produktu**

Państwo pochodzenia <sup>(34)</sup> oraz, nieobowiązkowo, region uprawy lub krajowa, regionalna lub lokalna nazwa miejsca pochodzenia.

**D. Specyfikacje handlowe**

- klasa.

<sup>(33)</sup> Te przepisy dotyczące znakowania nie mają zastosowania do opakowań detalicznych prezentowanych jako część większego opakowania. Stosuje się je jednak do opakowań detalicznych prezentowanych osobno.

<sup>(34)</sup> Należy podać pełną nazwę lub nazwę potoczną.



## E. Znak kontroli urzędowej (nieobowiązkowo)

Opakowania nie muszą zawierać szczegółowych informacji wymienionych w akapicie pierwszym, jeśli zawierają wyłącznie opakowania detaliczne wyraźnie widoczne z zewnątrz i zawierające te informacje. Opakowania te nie mogą zawierać żadnych oznaczeń, które mogłyby wprowadzać w błąd. Jeśli opakowania znajdują się na paletach, szczegółowe informacje powinny być podane na etykietach umieszczonych w widocznym miejscu, co najmniej z dwóch stron palety.

### CZĘŚĆ 8: NORMA HANDLOWA DLA PAPRYKI SŁODKIEJ

#### I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do odmian uprawnych papryki słodkiej <sup>(35)</sup> pochodzących od *Capsicum annuum* L., które są dostarczane konsumentowi świeże, z wyłączeniem papryki przeznaczonej do przetwórstwa przemysłowego.

#### II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymagań jakościowych dla papryki słodkiej po jej przygotowaniu i zapakowaniu.

Na etapach następujących po wysyłce produkty mogą jednak wykazywać w stosunku do wymagań normy:

- nieznaczne obniżenie świeżości i jędrności,
- dla produktów innych niż produkty klasy ekstra – niewielkie objawy zepsucia w związku z ich rozwojem i tendencją do psucia się.

##### A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach, z zastrzeżeniem przepisów szczególnych dla danej klasy i dopuszczalnych tolerancji, papryka słodka musi być:

- cała,
- zdrowa; wyklucza się produkty z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
- czysta, praktycznie wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
- o świeżym wyglądzie,
- jędrna,
- praktycznie wolna od szkodników,
- wolna od uszkodzeń miąższu spowodowanych przez szkodniki,
- wolna od szkód wyrządzonych niską temperaturą lub uszkodzeń mrozowych,
- z szypułką; szypułka musi być równo obcięta, a kielich nienaruszony,
- wolna od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
- wolna od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

Stopień rozwoju oraz stan papryki słodkiej muszą umożliwiać jej:

- wytrzymanie transportu i przeładunku oraz
- dotarcie w zadowalającym stanie do miejsca przeznaczenia.

##### B. Klasyfikacja

Papryka słodka klasyfikowana jest w trzech klasach określonych poniżej:

###### (i) klasa ekstra

Papryka słodka w tej klasie musi być najwyższej jakości. Musi być charakterystyczna dla danej odmiany lub typu handlowego.

<sup>(35)</sup> Niektóre odmiany papryki słodkiej mogą mieć ostry smak. Przykładami komercyjnych odmian papryki słodkiej o lekko ostrym smaku są Sivri, Padron i Somborka.

Musi być wolna od wszelkich wad, z wyjątkiem bardzo nieznacznych wad powierzchniowych, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd produktu, jego jakość, utrzymanie jakości oraz prezentację w opakowaniu:

(ii) *klasa I*

Papryka słodka w tej klasie musi być dobrej jakości. Musi być charakterystyczna dla danej odmiany lub typu handlowego.

Mogą jednak posiadać następujące nieznaczne wady, pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, utrzymanie jakości i prezentację w opakowaniu:

- nieznaczna wada kształtu,
- niewielkie osrebrzenie lub uszkodzenie spowodowane przez wciornastki, które obejmuje najwyżej 1/3 łącznej powierzchni,
- nieznaczne wady skórki, takie jak:
  - wgłębienia, zadrapania, zgorzel słoneczna, odgniecenia, które obejmują łącznie najwyżej 2 cm w przypadku wad o podłużnym kształcie oraz 1 cm<sup>2</sup> w przypadku innych wad; lub
  - suche pęknięcia powierzchniowe, które obejmują najwyżej 1/8 łącznej powierzchni,
  - lekko uszkodzona szypułka.

(iii) *klasa II*

Do tej klasy zalicza się paprykę słodką, która nie kwalifikuje się do wyższych klas, ale spełnia określone powyżej wymagania minimalne.

Dopuszczalne są następujące wady, pod warunkiem że papryka słodka zachowuje swoje podstawowe cechy pod względem jakości, utrzymania jakości oraz prezentacji:

- wady kształtu,
- osrebrzenie lub uszkodzenie spowodowane przez wciornastki, które obejmuje najwyżej 2/3 łącznej powierzchni,
- wady skórki, takie jak:
  - wgłębienia, zadrapania, zgorzel słoneczna, odgniecenia i zabliznione uszkodzenia, które obejmują łącznie najwyżej 4 cm w przypadku wad o podłużnym kształcie oraz 2,5 cm<sup>2</sup> w przypadku innych wad; lub
  - suche pęknięcia powierzchniowe, które obejmują najwyżej 1/4 łącznej powierzchni,
- uszkodzenie wierzchołka nie większe niż 1 cm<sup>2</sup>,
- zwiędnięcie nieprzekraczające 1/3 powierzchni,
- uszkodzona szypułka i kielich, pod warunkiem że miąższ wokół nich jest nienaruszony.

### III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość określa się na podstawie maksymalnej średnicy przekroju poprzecznego lub masy. Aby zapewnić jednorodność pod względem wielkości, różnice wielkości produktów w tym samym opakowaniu nie przekraczają:

a) w przypadku gdy wielkość słodkiej papryki określa się na podstawie średnicy:

- 20 mm;

b) w przypadku gdy wielkość słodkiej papryki określa się na podstawie masy:

- 30 g, jeżeli najcięższa sztuka waży 180 g lub mniej,
- 80 g, jeżeli najlżejsza sztuka waży więcej niż 180 g, ale mniej niż 260,
- brak limitów, jeżeli najlżejsza sztuka 260 g lub więcej.

Papryka słodka typu wydłużonego powinna być dostatecznie jednorodna pod względem długości.

Jednorodność pod względem wielkości nie jest obowiązkowa dla klasy II.

#### IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Na wszystkich etapach obrotu w każdej partii dopuszcza się tolerancję w odniesieniu do jakości i wielkości dla produktów niespełniających wymagań wskazanej klasy.

##### A. Tolerancje dotyczące jakości

###### (i) klasa ekstra

Dopuszczalna jest łączna tolerancja 5 % liczby lub masy papryki słodkiej niespełniającej wymagań tej klasy, lecz spełniającej wymagania klasy I. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 0,5 % łącznie mogą stanowić produkty spełniające wymagania jakościowe klasy II.

###### (ii) klasa I

Dopuszczalna jest łączna tolerancja 10 % liczby lub masy papryki słodkiej niespełniającej wymagań tej klasy, lecz spełniającej wymagania klasy II. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 1 % łącznie mogą stanowić produkty niespełniające wymagań jakościowych klasy II ani wymagań minimalnych lub produkty z objawami zepsucia.

###### (iii) klasa II

Dopuszczalna jest łączna tolerancja 10 % liczby lub masy papryki słodkiej niespełniającej wymagań tej klasy ani wymagań minimalnych. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 2 % łącznie mogą stanowić produkty z objawami zepsucia.

##### B. Tolerancje dotyczące wielkości

Dla wszystkich klas (jeżeli produkt jest sortowany według wielkości): dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % liczby lub masy papryki słodkiej niespełniającej wymagań dotyczących wielkości.

#### V. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI

##### A. Jednorodność

Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i obejmować wyłącznie paprykę słodką tego samego pochodzenia, odmiany lub typu handlowego, jakości i wielkości (jeżeli produkt jest sortowany według wielkości) oraz – w przypadku klasy ekstra i klasy I – o takim samym stopniu dojrzałości i wybarwienia.

Jednakże mieszanki papryki słodkiej różnych typów handlowych lub barw wyraźnie różniących się między sobą mogą być pakowane razem w opakowaniu, pod warunkiem że są jednorodne pod względem jakości, i w obrębie każdego typu handlowego lub barwy są jednorodne pod względem pochodzenia. Jednorodność pod względem wielkości nie jest wymagana.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

##### B. Pakowanie

Papryka słodka musi być pakowana w sposób, który zapewni należyłą ochronę produktu.

Materiały stosowane wewnątrz opakowania muszą być czyste i takiej jakości, która pozwala uniknąć jakichkolwiek, zewnętrznych lub wewnętrznych, uszkodzeń produktu. Dopuszcza się użycie materiałów, w szczególności papieru lub pieczętek, ze specyfikacją handlową, pod warunkiem że druk lub etykiety zostały wykonane z nietoksycznego tuszu lub kleju.

Nalepki przyklejane bezpośrednio na produktach nie powinny po zdjęciu pozostawiać widocznych śladów kleju ani powodować uszkodzeń skórki. Informacje naniesione laserem na pojedynczych owocach nie powinny prowadzić do uszkodzeń miąższu lub skórki.

Opakowania muszą być wolne od wszelkich substancji obcych.

## VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

Na każdym opakowaniu <sup>(36)</sup> należy umieścić następujące informacje, zamieszczone po tej samej stronie, w sposób czytelny, trwałe oraz widoczny z zewnątrz.

### A. Identyfikacja

Nazwa i adres pakującego lub wysyłającego (np. ulica/miasto/region/kod pocztowy i państwo, jeśli różne od państwa pochodzenia).

Zapis ten można zastąpić:

- dla wszystkich opakowań z wyjątkiem produktów paczkowanych – oficjalnie wydanym lub zatwierdzonym oznaczeniem kodowym identyfikującym pakującego lub wysyłającego, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „pakujący lub wysyłający” (lub odpowiednich skrótów). Oznaczenie kodowe musi być poprzedzone kodem ISO 3166 (alfa) państwa/obszaru państwa uznającego, jeżeli nie jest to państwo pochodzenia;
- wyłącznie dla produktów paczkowanych – nazwą i adresem sprzedającego z siedzibą w Unii, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „zapakowane dla:” lub zapisem równoznacznym. W takim przypadku etykieta zawiera również oznaczenie kodowe identyfikujące pakującego lub wysyłającego. Sprzedawca udostępnia wszystkie informacje dotyczące znaczenia tego kodu uznane przez służby kontrolne za niezbędne.

### B. Rodzaj produktu

- „papryka słodka”, jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz,
- „mieszanka papryki słodkiej” lub równoważne określenie, w przypadku mieszanki wyraźnie różniących się typów handlowych lub barw papryki słodkiej. Jeśli produkt nie jest widoczny z zewnątrz, należy podać typy handlowe lub barwy oraz ilość każdego z produktów w opakowaniu.

### C. Pochodzenie produktu

Państwo pochodzenia <sup>(37)</sup> oraz, nieobowiązkowo, region uprawy lub krajowa, regionalna lub lokalna nazwa miejsca pochodzenia.

W przypadku mieszanki wyraźnie różniących się typów handlowych lub barw papryki słodkiej różnego pochodzenia, wymagane jest umieszczenie oznaczenia każdego państwa pochodzenia przy odnośnej nazwie typu handlowego lub barwy.

### D. Specyfikacje handlowe

- klasa.
- wielkość (jeżeli produkt jest sortowany według wielkości) wyrażona jako minimalna i maksymalna średnica lub minimalna i maksymalna masa,
- liczba sztuk (nieobowiązkowo),
- „(Nazwa typu lub odmiany) może mieć nieco ostry smak” lub, w stosownych przypadkach, równoważną nazwę.

### E. Znak kontroli urzędowej (nieobowiązkowo)

Opakowania nie muszą zawierać szczegółowych informacji wymienionych w akapicie pierwszym, jeśli zawierają wyłącznie opakowania detaliczne wyraźnie widoczne z zewnątrz i zawierające te informacje. Opakowania te nie mogą zawierać żadnych oznaczeń, które mogłyby wprowadzać w błąd. Jeśli opakowania znajdują się na paletach, szczegółowe informacje powinny być podane na etykietach umieszczonych w widocznym miejscu, co najmniej z dwóch stron palety.

## CZĘŚĆ 9: NORMA HANDLOWA DLA WINOGRON STOŁOWYCH

### I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do odmian uprawnych winogron stołowych pochodzących od gatunku *Vitis vinifera* L., które są dostarczane konsumentowi świeże, z wyłączeniem winogron stołowych przeznaczonych do przetwórstwa przemysłowego.

<sup>(36)</sup> Te przepisy dotyczące znakowania nie mają zastosowania do opakowań detalicznych prezentowanych jako część większego opakowania. Stosuje się je jednak do opakowań detalicznych prezentowanych osobno.

<sup>(37)</sup> Należy podać pełną nazwę lub nazwę potoczną.

## II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymagań jakościowych dla winogron stołowych, po ich przygotowaniu i zapakowaniu.

Na etapach następujących po wysyłce produkty mogą jednak wykazywać w stosunku do wymagań normy:

- nieznaczne obniżenie świeżości i jędrności,
- dla produktów innych niż produkty klasy ekstra – niewielkie objawy zepsucia w związku z ich rozwojem i tendencją do psucia się.

### A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach, z zastrzeżeniem przepisów szczególnych dla danej klasy i dopuszczalnych tolerancji, grona i poszczególne jagody muszą być:

- zdrowe; wyklucza się produkty z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
- czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
- praktycznie wolne od szkodników,
- praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
- wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

Ponadto poszczególne jagody muszą być:

- całe,
- prawidłowo wykształcone,
- prawidłowo rozwinięte.

Przebarwienia spowodowane przez słońce nie stanowią wady.

Stopień rozwoju oraz stan winogron stołowych muszą umożliwiać im:

- wytrzymanie transportu i przeładunku oraz
- dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

### B. Wymagania dotyczące dojrzałości

Zawartość ekstraktu refraktometrycznego <sup>(38)</sup> w soku wynosi co najmniej:

- 12° Brix dla odmian Alphonse Lavallée, Cardinal oraz Victoria,
- 13° Brix dla wszystkich innych odmian pestkowych,
- 14° Brix dla wszystkich odmian bezpestkowych.

Dodatkowo wszystkie odmiany muszą charakteryzować się zadowalającym stosunkiem ilości cukrów do kwasów.

### C. Klasyfikacja

Winogrona stołowe klasyfikowane są w trzech klasach określonych poniżej:

#### (i) klasa ekstra

Winogrona stołowe w tej klasie muszą być najwyższej jakości. Muszą być charakterystyczne dla danej odmiany, uwzględniając region, z którego pochodzą.

Poszczególne jagody muszą być jędrne, mocno osadzone, równomiernie rozmieszczone w gronie i posiadać praktycznie nienaruszony charakterystyczny nalot.

Muszą być wolne od wszelkich wad, z wyjątkiem bardzo nieznacznych wad powierzchniowych, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd produktu, jego jakość, utrzymanie jakości oraz prezentację w opakowaniu:

<sup>(38)</sup> Obliczenia zgodne z wytycznymi OECD na temat obiektywnych testów dostępne na stronie: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.

(ii) *klasa I*

Winogrona stołowe w tej klasie muszą być dobrej jakości. Muszą być charakterystyczne dla danej odmiany, uwzględniając region, z którego pochodzą.

Poszczególne jagody muszą być jędrne, mocno osadzone i posiadać możliwie nienaruszony charakterystyczny nalot. Ich rozmieszczenie może być mniej równomierne niż w przypadku winogron klasy ekstra.

Mogą jednak posiadać następujące nieznaczne wady, pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, utrzymanie jakości i prezentację w opakowaniu:

- nieznaczna wada kształtu,
- nieznaczne wady wybarwienia,
- bardzo nieznaczne odparzenia samej skórki spowodowane działaniem słońca.
- nieznaczne wady skórki.

(iii) *klasa II*

Do tej klasy zalicza się winogrona stołowe, które nie kwalifikują się do wyższych klas, ale spełniają określone powyżej wymagania minimalne.

Grona mogą wykazywać nieznaczne wady kształtu, stopnia rozwoju i wybarwienia, pod warunkiem że nie wpływają one niekorzystnie na podstawowe cechy charakterystyczne produktu danej odmiany, uwzględniając region, z którego pochodzą.

Poszczególne jagody muszą być wystarczająco jędrne i wystarczająco mocno osadzone oraz o ile to możliwe, nadal posiadać charakterystyczny nalot. Ich rozmieszczenie może być mniej równomierne niż w przypadku winogron klasy I.

Dopuszczalne są następujące wady, pod warunkiem że winogrona stołowe zachowują swoje podstawowe cechy pod względem jakości, utrzymania jakości oraz prezentacji:

- wady kształtu,
- wady wybarwienia,
- nieznaczne odparzenia samej skórki spowodowane działaniem słońca,
- nieznaczne odgniecenia,
- wada skórki.

**III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI**

Wielkość określa się na podstawie masy grona.

Minimalna masa grona wynosi 75 g dla klasy ekstra i klasy I. Przepis ten nie ma zastosowania do opakowań stanowiących pojedyncze porcje we wszystkich klasach.

**IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI**

Na wszystkich etapach obrotu w każdej partii dopuszcza się tolerancję w odniesieniu do jakości i wielkości dla produktów niespełniających wymagań wskazanej klasy.

**A. Tolerancje dotyczące jakości**(i) *klasa ekstra*

Dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 5 % masy gron niespełniających wymagań tej klasy, lecz spełniających wymagania klasy I. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 0,5 % łącznie mogą stanowić produkty spełniające wymagania jakościowe klasy II.

(ii) *klasa I*

Dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % masy gron niespełniających wymagań tej klasy, lecz spełniających wymagania klasy II. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 1 % łącznie mogą stanowić produkty niespełniające wymagań jakościowych klasy II ani wymagań minimalnych lub produkty z objawami zepsucia.

W uzupełnieniu do tych tolerancji maksymalnie 10 % masy mogą stanowić jagody luzem, tj. jagody oddzielone od gron/kiści, pod warunkiem że owoce są zdrowe i nieuszkodzone.

(iii) *klasa II*

Dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % masy gron niespełniających wymagań tej klasy ani wymagań minimalnych. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 2 % łącznie mogą stanowić produkty z objawami zepsucia.

W uzupełnieniu do tych tolerancji maksymalnie 10 % masy mogą stanowić jagody luzem, tj. jagody oddzielone od gron/kiści, pod warunkiem że owoce są zdrowe i nieuszkodzone.

**B. Tolerancje dotyczące wielkości**

Dla wszystkich klas (jeżeli produkt jest sortowany według wielkości): dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % masy gron niespełniających wymagań dotyczących wielkości. W każdym opakowaniu detalicznym (z wyjątkiem opakowań stanowiących pojedyncze porcje) dopuszcza się występowanie jednego grona o masie poniżej 75 g, w celu dostosowania masy, o ile spełnia ono wszystkie pozostałe wymagania wymienionej klasy.

**V. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI**

**A. Jednorodność**

Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i obejmować jedynie grona tego samego pochodzenia, odmiany, jakości i stopnia dojrzałości.

W przypadku klasy ekstra grona muszą być mniej więcej jednorodne pod względem wielkości i wybarwienia.

Dopuszcza się jednak mieszanie w jednym opakowaniu winogron stołowych różnych odmian wyraźnie różniących się między sobą, pod warunkiem że są one jednorodne pod względem jakości i – dla każdej odmiany – pochodzenia.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

**B. Pakowanie**

Winogrona stołowe muszą być pakowane w sposób, który zapewni należyłą ochronę produktu.

Materiały stosowane wewnątrz opakowania muszą być czyste i takiej jakości, która pozwala uniknąć jakichkolwiek, zewnętrznych lub wewnętrznych, uszkodzeń produktu. Dopuszcza się stosowanie materiałów, w szczególności papieru lub pieczętek ze specyfikacją handlową, pod warunkiem że nadruki lub etykiety zostały wykonane przy użyciu nietoksycznego tuszu lub kleju.

Nalepki przyklejane bezpośrednio na produktach nie powinny po zdjęciu pozostawiać widocznych śladów kleju ani powodować uszkodzeń skórki.

Opakowania muszą być wolne od wszelkich substancji obcych, jakkolwiek dopuszczalne jest pozostawienie przy łodydze grona fragmentu łozy winorośli nie dłuższej niż 5 cm jako szczególnej formy prezentacji.

**VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA**

Na każdym opakowaniu <sup>(39)</sup> należy umieścić następujące informacje, zamieszczone po tej samej stronie, w sposób czytelny, trwały oraz widoczny z zewnątrz.

**A. Identyfikacja**

Nazwa i adres pakującego lub wysyłającego (np. ulica/miasto/region/kod pocztowy i państwo, jeśli różne od państwa pochodzenia).

Zapis ten można zastąpić:

- dla wszystkich opakowań z wyjątkiem produktów paczkowanych – oficjalnie wydanym lub zatwierdzonym oznaczeniem kodowym identyfikującym pakującego lub wysyłającego, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „pakujący lub wysyłający” (lub odpowiednich skrótów). Oznaczenie kodowe musi być poprzedzone kodem ISO 3166 (alfa) państwa/obszaru państwa uznającego, jeżeli nie jest to państwo pochodzenia;

<sup>(39)</sup> Te przepisy dotyczące znakowania nie mają zastosowania do opakowań detalicznych prezentowanych jako część większego opakowania. Stosuje się je jednak do opakowań detalicznych prezentowanych osobno.

- wyłącznie dla produktów paczkowanych – nazwą i adresem sprzedającego z siedzibą w Unii, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „zapakowane dla:” lub zapisem równoznacznym. W takim przypadku etykieta zawiera również oznaczenie kodowe identyfikujące pakującego lub wysyłającego. Sprzedawca udostępnia wszystkie informacje dotyczące znaczenia tego kodu uznane przez służby kontrolne za niezbędne.

#### B. Rodzaj produktu

- „winogrona stołowe”, jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz,
- nazwa odmiany. W przypadku mieszanki wyraźnie różniących się odmian winogron stołowych, nazwy poszczególnych odmian.

Nazwę odmiany można zastąpić synonimem. Nazwę handlową <sup>(40)</sup> można podać wyłącznie jako uzupełnienie nazwy odmiany lub synonimu.

#### C. Pochodzenie produktu

- Państwo pochodzenia <sup>(41)</sup> oraz, nieobowiązkowo, region uprawy lub krajowa, regionalna lub lokalna nazwa miejsca pochodzenia.
- W przypadku mieszanek wyraźnie różniących się odmian winogron stołowych różnego pochodzenia, wymagane jest umieszczenie oznaczenia każdego państwa pochodzenia przy danych nazwach odmian.

#### D. Specyfikacje handlowe

- klasa.
- „grona o masie poniżej 75 g stanowiące pojedyncze porcje” lub, w stosownych przypadkach, równoważne określenie.

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

Opakowania nie muszą zawierać szczegółowych informacji wymienionych w akapicie pierwszym, jeśli zawierają wyłącznie opakowania detaliczne wyraźnie widoczne z zewnątrz i zawierające te informacje. Opakowania te nie mogą zawierać żadnych oznaczeń, które mogłyby wprowadzać w błąd. Jeśli opakowania znajdują się na paletach, szczególne informacje powinny być podane na etykietach umieszczonych w widocznym miejscu, co najmniej z dwóch stron palety.

### CZĘŚĆ 10: NORMA HANDLOWA DLA POMIDORÓW

#### I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do odmian uprawnych pomidorów pochodzących od *Solanum lycopersicum* L., które są dostarczane konsumentowi świeże, z wyłączeniem pomidorów przeznaczonych do przetwórstwa przemysłowego.

Pomidory mogą być klasyfikowane w czterech typach handlowych:

- „okrągłe”,
- „żebrowane”,
- „podłużne” lub „wydłużone”,
- „wiśniowe/koktajlowe” (miniaturowe odmiany) wszelkich kształtów.

#### II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymagań jakościowych dla pomidorów, po ich przygotowaniu i zapakowaniu.

Na etapach następujących po wysyłce produkty mogą jednak wykazywać w stosunku do wymagań normy:

- nieznaczne obniżenie świeżości i jędrności,
- dla produktów innych niż produkty klasy ekstra – niewielkie objawy zepsucia w związku z ich rozwojem i tendencją do psucia się.

<sup>(40)</sup> Nazwa handlowa może stanowić znak towarowy, w odniesieniu do którego wystąpiono z wnioskiem o ochronę lub też została ona już przyznana, lub jakiegokolwiek inne określenie stosowane w handlu.

<sup>(41)</sup> Należy podać pełną nazwę lub nazwę potoczną.



**A. Wymagania minimalne**

We wszystkich klasach, z zastrzeżeniem przepisów szczególnych dla danej klasy i dopuszczalnych tolerancji, pomidory muszą być:

- całe,
- zdrowe; wyklucza się produkty z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
- czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
- o świeżym wyglądzie,
- praktycznie wolne od szkodników,
- wolne od uszkodzeń miąższu spowodowanych przez szkodniki,
- wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
- wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

W przypadku pomidorów na gałązkach szypułki muszą być świeże, zdrowe, czyste i wolne od wszelkich liści i jakichkolwiek widocznych substancji obcych.

Stopień rozwoju oraz stan pomidorów muszą umożliwiać im:

- wytrzymanie transportu i przeładunku oraz
- dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

**B. Wymagania dotyczące dojrzałości**

Stopień rozwoju i dojrzałości pomidorów musi umożliwiać im kontynuowanie procesu dojrzewania oraz osiągnięcie wymaganego stopnia dojrzałości.

**C. Klasyfikacja**

Pomidory są klasyfikowane w trzech klasach określonych poniżej:

**(i) klasa ekstra**

Pomidory w tej klasie muszą być najwyższej jakości. Muszą być jędrne i charakterystyczne dla danej odmiany lub typu handlowego.

Nie mogą one mieć „zielonych piątek” ani innych wad z wyjątkiem bardzo nieznacznych wad powierzchniowych, pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, utrzymanie jakości i prezentację w opakowaniu.

**(ii) klasa I**

Pomidory w tej klasie muszą być dobrej jakości. Muszą być wystarczająco jędrne i charakterystyczne dla danej odmiany lub typu handlowego.

Nie mogą one mieć pęknięć i widocznych „zielonych piątek”.

Mogą jednak posiadać następujące nieznaczne wady, pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, utrzymanie jakości i prezentację w opakowaniu:

- nieznaczna wada kształtu i rozwoju,
- nieznaczne wady wybarwienia,
- nieznaczne wady skórki,
- bardzo nieznaczne odgniecenia.

Pomidory „żebrowane” mogą wykazywać ponadto:

- zabliznione pęknięcia nie dłuższe niż 1 cm,
- niezbyt duże wypukłości,
- małą nieskorkowaciałą narośl,
- skorkowacenie blizny słupkowej o powierzchni do 1 cm<sup>2</sup>,
- delikatną bliznę słupkową o wydłużonym kształcie (przypominającą szew), ale nie dłuższą niż dwie trzecie największej średnicy owocu.

(iii) *klasa II*

Do tej klasy zalicza się pomidory, które nie kwalifikują się do wyższych klas, ale spełniają określone powyżej wymagania minimalne.

Pomidory muszą być wystarczająco jędrne (ale mogą być mniej jędrne niż pomidory klasy I) i nie mogą mieć niezabliźnionych pęknięć.

Dopuszczalne są następujące wady, pod warunkiem że pomidory zachowują swoje podstawowe cechy pod względem jakości, utrzymania jakości oraz prezentacji:

- wady kształtu i rozwoju,
- wady wybarwienia,
- wady skórki lub odgniecenia, pod warunkiem że owoc nie jest poważnie uszkodzony,
- zabliźnione pęknięcia nie dłuższe niż 3 cm dla pomidorów okrągłych, zebrowanych lub podłużnych.

Pomidory „zebrowane” mogą wykazywać ponadto:

- większe wypukłości niż dopuszczono w klasie I, ale bez zniekształceń,
- narośl,
- skorkowacenie blizny kielichowej o powierzchni do 2 cm<sup>2</sup>,
- delikatną bliznę słupkową o wydłużonym kształcie (przypominającą szew).

**III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI**

Wielkość określa się na podstawie maksymalnej średnicy przekroju poprzecznego, masy lub liczby sztuk.

Następujące przepisy nie mają zastosowania do pomidorów na gałązkach i są nieobowiązkowe dla:

- pomidorów wiśniowych i koktajlowych o średnicy poniżej 40 mm;
- pomidorów zebrowanych o nieregularnych kształtach; oraz
- klasy II.

Aby zapewnić jednorodność pod względem wielkości, różnice wielkości produktów w tym samym opakowaniu nie przekraczają:

a) w przypadku gdy wielkość pomidorów określa się na podstawie średnicy:

- 10 mm, jeśli średnica najmniejszego owocu (jak podano na opakowaniu) wynosi poniżej 50 mm,
- 15 mm, jeśli średnica najmniejszego owocu (jak podano na opakowaniu) wynosi między 50 a 70 mm,
- 20 mm, jeśli średnica najmniejszego owocu (jak podano na opakowaniu) wynosi między 70 a 100 mm,
- nie istnieją żadne ograniczenia różnic w średnicy dla owoców o średnicy równej co najmniej 100 mm.

W przypadku stosowania kodów wielkości, należy przestrzegać kodów i przedziałów podanych w poniższej tabeli.

Kod wielkości	Średnica (mm)
0	≤ 20
1	> 20 ≤ 25
2	> 25 ≤ 30
3	> 30 ≤ 35
4	> 35 ≤ 40
5	> 40 ≤ 47
6	> 47 ≤ 57

7	$> 57 \leq 67$
8	$> 67 \leq 82$
9	$> 82 \leq 102$
10	$> 102$

- b) W przypadku pomidorów, których wielkość określa się na podstawie masy lub liczby sztuk, różnica w wielkości powinna być zgodna z różnicą wskazaną w lit. a).

#### IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Na wszystkich etapach obrotu w każdej partii dopuszcza się tolerancję w odniesieniu do jakości i wielkości dla produktów niespełniających wymagań wskazanej klasy.

##### A. Tolerancje dotyczące jakości

(i) *klasa ekstra*

Dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 5 % liczby lub masy pomidorów niespełniających wymagań tej klasy, lecz spełniających wymagania klasy I. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 0,5 % łącznie mogą stanowić produkty spełniające wymagania jakościowe klasy II.

(ii) *klasa I*

Dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % liczby lub masy pomidorów niespełniających wymagań tej klasy, lecz spełniających wymagania klasy II. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 1 % łącznie mogą stanowić produkty niespełniające wymagań jakościowych klasy II ani wymagań minimalnych lub produkty z objawami zepsucia.

W przypadku pomidorów na gałązkach dopuszcza się 5 % liczby lub masy pomidorów oderwanych od gałązki.

(iii) *klasa II*

Dopuszczalna jest łączna tolerancja 10 % liczby lub masy pomidorów niespełniających wymagań tej klasy ani wymagań minimalnych. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 2 % łącznie mogą stanowić produkty z objawami zepsucia.

W przypadku pomidorów na gałązkach dopuszcza się 10 % liczby lub masy pomidorów oderwanych od gałązki.

##### B. Tolerancje dotyczące wielkości

Dla wszystkich klas: dopuszczalna jest łączna tolerancja wynosząca 10 % liczby lub masy pomidorów niespełniających wymagań dotyczących wielkości.

#### V. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI

##### A. Jednorodność

Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i obejmować wyłącznie pomidory tego samego pochodzenia, odmiany lub typu handlowego, jakości i wielkości (jeżeli produkt jest sortowany według wielkości).

Stopień dojrzałości i wybarwienie pomidorów klasy »ekstra« i klasy I muszą być praktycznie jednorodne. Ponadto długość pomidorów „podłużnych” powinna być wystarczająco jednorodna.

Jednakże mieszanki pomidorów różnych barw, odmian lub typów handlowych wyraźnie różniących się między sobą mogą być pakowane razem w opakowaniu, pod warunkiem że są jednorodne pod względem jakości i w obrębie każdej barwy, odmiany lub typu handlowego są jednorodne pod względem pochodzenia. Jednorodność pod względem wielkości nie jest wymagana.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

**B. Pakowanie**

Pomidory muszą być pakowane w sposób, który zapewni należyłą ochronę produktu.

Materiały stosowane wewnątrz opakowania muszą być czyste i takiej jakości, która pozwala uniknąć jakichkolwiek, zewnętrznych lub wewnętrznych, uszkodzeń produktu. Dopuszcza się użycie materiałów, w szczególności papieru lub pieczętek, ze specyfikacją handlową, pod warunkiem że druk lub etykiety zostały wykonane z nietoksycznego tuszu lub kleju.

Nalepki przyklejane bezpośrednio na produktach nie powinny po zdjęciu pozostawiać widocznych śladów kleju ani powodować uszkodzeń skórki. Informacje naniesione laserem na pojedynczych owocach nie powinny prowadzić do uszkodzeń miąższu lub skórki.

Opakowania muszą być wolne od wszelkich substancji obcych.

**VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA**

Na każdym opakowaniu <sup>(42)</sup> należy umieścić następujące informacje, zamieszczone po tej samej stronie, w sposób czytelny, trwałe oraz widoczny z zewnątrz.

**A. Identyfikacja**

Nazwa i adres pakującego lub wysyłającego (np. ulica/miasto/region/kod pocztowy i państwo, jeśli różne od państwa pochodzenia).

Zapis ten można zastąpić:

- dla wszystkich opakowań z wyjątkiem produktów paczkowanych – oficjalnie wydanym lub zatwierdzonym oznaczeniem kodowym identyfikującym pakującego lub wysyłającego, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „pakujący lub wysyłający” (lub odpowiednich skrótów). Oznaczenie kodowe musi być poprzedzone kodem ISO 3166 (alfa) państwa/obszaru państwa uznającego, jeżeli nie jest to państwo pochodzenia;
- wyłącznie dla produktów paczkowanych – nazwą i adresem sprzedającego z siedzibą w Unii, umieszczonym w bliskim sąsiedztwie określenia „zapakowane dla:” lub zapisem równoznacznym. W takim przypadku etykieta zawiera również oznaczenie kodowe identyfikujące pakującego lub wysyłającego. Sprzedawca udostępnia wszystkie informacje dotyczące znaczenia tego kodu uznane przez służby kontrolne za niezbędne.

**B. Rodzaj produktu**

- „pomidory” lub „pomidory na gałązkach” oraz ich typ handlowy, lub „pomidory wiśniowe/koktajlowe” lub „pomidory wiśniowe/koktajlowe na gałązkach” lub równoważne określenie dla innych miniaturowych odmian, jeżeli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz,
- „mieszanka pomidorów” lub równoważne określenie, w przypadku mieszanki pomidorów wyraźnie różniących się odmian, typów handlowych lub barw. Jeśli produkt nie jest widoczny z zewnątrz – należy podać barwy, odmiany lub typy handlowe i ilość każdego z produktów w opakowaniu.
- nazwa odmiany (nieobowiązkowo),

**C. Pochodzenie produktu**

Państwo pochodzenia <sup>(43)</sup> oraz, nieobowiązkowo, region uprawy lub krajowa, regionalna lub lokalna nazwa miejsca pochodzenia.

W przypadku mieszanki pomidorów wyraźnie różniących się barw, odmian lub typów handlowych różnego pochodzenia, wymagane jest umieszczenie oznaczenia każdego państwa pochodzenia przy odnośnej nazwie barwy, odmiany lub typu handlowego.

**D. Specyfikacje handlowe**

- klasa.
- wielkość (jeżeli produkt jest sortowany według wielkości) wyrażona jako:
  - minimalna i maksymalna średnica; lub
  - minimalna i maksymalna masa; lub

<sup>(42)</sup> Te przepisy dotyczące znakowania nie mają zastosowania do opakowań detalicznych prezentowanych jako część większego opakowania. Stosuje się je jednak do opakowań detalicznych prezentowanych osobno.

<sup>(43)</sup> Należy podać pełną nazwę lub nazwę potoczną.

- kod wielkości określony w sekcji III; lub
- liczba, po której podaje się minimalne i maksymalne rozmiary.

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

Opakowania nie muszą zawierać szczegółowych informacji wymienionych w akapicie pierwszym, jeśli zawierają wyłącznie opakowania detaliczne wyraźnie widoczne z zewnątrz i zawierające te informacje. Opakowania te nie mogą zawierać żadnych oznaczeń, które mogłyby wprowadzać w błąd. Jeśli opakowania znajdują się na paletach, szczegółowe informacje powinny być podane na etykietach umieszczonych w widocznym miejscu, co najmniej z dwóch stron palety.”

---