

**ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1863/2004****z dnia 26 października 2004 r.****ustanawiające normę handlową dla pieczarek hodowlanych**

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

ności na psucie się. W stosowaniu norm na etapach wprowadzania do obrotu następujących po wysyłce należy uwzględnić to pogorszenie jakości.

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 2200/96 z dnia 28 października 1996 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku owoców i warzyw<sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 2 ust. 2,

(5) W odniesieniu do produktów klasy „Ekstra”, podlegających selekcji i procesowi szczególnie starannego opakowywania, należy uwzględnić jedynie zmniejszenie świeżości i jędrności.

a także mając na uwadze, co następuje:

(6) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Świeżych Owoców i Warzyw,

(1) Pieczarki hodowlane znajdują się na liście produktów podlegających normie handlowej, którą zawiera załącznik I do rozporządzenia (WE) nr 2200/96. Rozporządzenie Komisji (WE) nr 982/2002 z dnia 7 czerwca 2002 r. ustanawiające normy handlowe dla pieczarek hodowlanych<sup>(2)</sup> było przedmiotem licznych zmian. Celem zapewnienia przejrzystości należy zatem uchylić rozporządzenie (WE) nr 982/2002 i zastąpić je nowym rozporządzeniem.

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

**Artykuł 1**

Normę handlową stosowaną do pieczarek hodowlanych objętych kodem CN 0709 51 00 ustala się w Załączniku.

(2) W tym celu oraz w celu zachowania przejrzystości na rynkach międzynarodowych należy uwzględnić normę EKG/ONZ FFV-24 dotyczącą wprowadzania do obrotu i kontroli jakości handlowej pieczarek hodowlanych (*Agaricus*), zaleconą przez Grupę Roboczą ds. Norm Jakości Produktów Rolnych Europejskiej Komisji Gospodarczej Organizacji Narodów Zjednoczonych (EKG/ONZ).

Normę stosuje się na wszystkich etapach wprowadzania do obrotu, na warunkach określonych w rozporządzeniu (WE) nr 2200/96.

Jednakże na etapach następujących po wysyłce produkty mogą wykazywać w stosunku do przepisów normy:

(3) Stosowanie nowych norm powinno prowadzić do wyeliminowania z rynku produktów o niezadowalającej jakości, zorganizowania produkcji w taki sposób, by spełnić wymagania konsumentów i ułatwienia stosunków handlowych opartych na uczciwej konkurencji, co przyczyni się do poprawy wydajności produkcji.

a) nieznaczną utratę świeżości i jędrności;

(4) Normy stosuje się na wszystkich etapach wprowadzania do obrotu. Transport na dużą odległość, przechowywanie przez pewien okres czasu lub różnego rodzaju zabiegi, którym poddawane są produkty, mogą wpłynąć na pogorszenie jakości wynikające z biologicznego rozwoju tych produktów lub z ich większej lub mniejszej podat-

b) dla produktów innych niż produkty klasy „Ekstra” – nieznaczne pogorszenie jakości spowodowane ich rozwojem biologicznym i wynikające z większego lub mniejszego poziomu podatności na psucie się.

**Artykuł 2**

Uchyla się rozporządzenie (WE) nr 982/2002.

**Artykuł 3**

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

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 297 z 21.11.1996, str. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem Komisji (WE) nr 47/2003 (Dz.U. L 7 z 11.1.2003, str. 64).

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 150 z 8.6.2002, str. 45. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 907/2004 (Dz.U. L 163 z 30.4.2004, str. 50).

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

Sporządzono w Brukseli, dnia 26 października 2004 r.

*W imieniu Komisji*  
Franz FISCHLER  
Członek Komisji

---

## ZAŁĄCZNIK

**NORMA DLA PIECZAREK HODOWLANYCH (AGARICUS)**

## I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do owocników szczepów hodowanych z rodzaju *Agaricus* (syn. *Psalliota*) dostarczanych do konsumenta w stanie świeżym, z wyłączeniem pieczarek przeznaczonych do przetwórstwa przemysłowego.

Pieczarki klasyfikuje się według następujących rodzajów handlowych, które obejmują w szczególności dwie grupy:

- pieczarki całe, z nieodciętą dolną częścią trzonu,
- pieczarki krojone, z odciętą dolną częścią trzonu.

W obrębie obu grup wprowadza się podział w zależności od kolejnych faz rozwoju:

- pieczarki zamknięte (lub równorzędne określenie), tj. pieczarki z całkowicie zamkniętym kapeluszem,
- pieczarki z pierścieniem tj. z błoną łączącą kapelusz z trzonem,
- pieczarki otwarte tj. pieczarki z otwartym kapeluszem (kapelusz otwarty lub płaski, brzegi kapelusza powinny być lekko wygięte do dołu),
- pieczarki płaskie tj. pieczarki całkowicie otwarte (pod warunkiem że brzegi kapelusza nie są ani nadmiernie miseczkowate ani odwrócone).

Ponadto pieczarki klasyfikuje się na dwie grupy według zabarwienia:

- „białe”,
- „brązowe” lub „kasztanowate”.

## II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Niniejszą normę wprowadza się w celu określenia wymagań jakościowych, jakim muszą odpowiadać pieczarki po przygotowaniu i zapakowaniu.

**A. Wymagania minimalne**

We wszystkich klasach, uwzględniając szczegółowe przepisy przewidziane dla poszczególnych klas oraz dopuszczalne tolerancje, pieczarki muszą być:

- w całości lub pokrojone w precyzyjny sposób,
- zdrowe; wyklucza się produkty nadgniłe, o silnie zbrązowiałym trzonie lub o jakości obniżonej w takim stopniu, iż powoduje to ich niezdatność do spożycia,
- czyste, praktycznie pozbawione jakichkolwiek widocznych ciał obcych innych niż podłoże pod uprawę,
- wyglądać świeżo; należy wziąć pod uwagę kolor blaszek typowy dla danego szczepu i/lub rodzaju handlowego,
- praktycznie wolne od szkodników,
- praktycznie wolne od szkód wyrządzonych przez szkodniki,
- wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchni,
- wolne od obcych zapachów i/lub smaków.

Pieczarki powinny być na takim etapie rozwoju i w takim stanie, by mogły:

- wytrzymać transport i przeładunek, oraz
- przybyć na miejsce przeznaczenia w stanie zadowalającym.

#### B. **Klasyfikacja**

Pieczarki klasyfikuje się według trzech klas określonych poniżej:

##### i) *Klasa „Ekstra”*

Pieczarki zaliczane do tej klasy muszą być najwyższej jakości. Pod względem kształtu, wyglądu, stadium rozwoju i zabarwienia muszą odpowiadać charakterystyce rodzaju handlowego. Muszą być foremne.

Muszą być wolne od wszelkich wad, bardzo niewielkie powierzchniowe uszkodzenia są dopuszczalne, pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, na jego jakość, konserwację i wygląd w opakowaniu:

W przypadku grzybów krojonych cięcie musi być wykonane mniej więcej prostopadle do osi podłużnej.

Pieczarki muszą być praktycznie wolne od materiału podłoża uprawy; dopuszcza się obecność śladowych ilości podłoża uprawy na trzonie całych pieczarek.

##### ii) *Klasa I*

Pieczarki zaliczane do tej klasy muszą być dobrej jakości. Pod względem kształtu, wyglądu, stadium rozwoju i zabarwienia muszą odpowiadać charakterystyce rodzaju handlowego.

Mogą one jednak posiadać nieznaczne wymienione poniżej wady, pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, na jego jakość, konserwację i wygląd w opakowaniu:

- nieznaczna wada kształtu,
- nieznaczna wada zabarwienia,
- nieznaczne powierzchniowe obicia,
- nikłe ślady podłoża uprawy; dopuszcza się obecność śladowych ilości podłoża uprawy na trzonie całych pieczarek.

W przypadku grzybów krojonych, cięcie musi być wykonane mniej więcej prostopadle do osi podłużnej.

##### iii) *Klasa II*

Ta klasa obejmuje pieczarki, niekwalifikujące się do zaliczenia do wyższych klas, ale spełniające minimalne wymagania określone powyżej.

Mogą one posiadać wymienione poniżej wady, pod warunkiem że zachowują swoje zasadnicze cechy charakterystyczne w zakresie jakości, konserwacji oraz prezentacji.

- wady kształtu,
- wady zabarwienia,
- nieznaczne obicia,
- nieznaczne uszkodzenie trzonu,
- nieznaczna wilgotność wewnętrzna trzonu,
- zmiany zabarwienia nabłonka,

- trzon pusty w środku,
- obecność śladowej ilości materiału podłoża uprawy; dopuszcza się obecność śladowych ilości podłoża uprawy na trzonie całych pieczarek.

### III. PRZEPISY DOTYCZĄCE KLASYFIKACJI WEDŁUG WIELKOŚCI

Wielkość określa się na podstawie maksymalnej średnicy kapelusza i długości trzonu, według następujących specyfikacji:

#### Wielkość minimalna

Wymagana minimalna średnica kapelusza wynosi co najmniej 15 mm dla pieczarek o kapeluszu zamkniętym, pieczarek z pierścieniem i otwartych oraz 20 mm dla pieczarek płaskich.

#### Długość trzonu

Długość trzonu mierzy się:

- od blaszek pod spodem kapelusza w przypadku pieczarek otwartych i płaskich,
- od pierścienia w przypadku pieczarek z pierścieniem.

Dokonanie klasyfikacji według wielkości zgodnie z poniższą tabelą jest obowiązkowe w przypadku pieczarek klasy „Ekstra”; pieczarki klasy I i II muszą mieścić się w określonych przedziałach wielkości w przypadku, gdy dla ich oznaczenia używa się określeń „małe”, „średnie” i „duże”:

Pieczarki zamknięte, z pierścieniem i otwarte			
Średnica kapelusza		Maksymalna długość trzonu	
Wielkość	Przedział wielkości	Pieczarki krojone	Pieczarki całe
Małe	15–45 mm	$\frac{1}{2}$ średnicy kapelusza	$\frac{2}{3}$ średnicy kapelusza
Średnie	30–65 mm		
Duże	50 mm i większe		

Pieczarki płaskie			
Średnica kapelusza		Maksymalna długość trzonu	
Wielkość	Przedział wielkości	Pieczarki krojone	Pieczarki całe
Małe	20–55 mm	$\frac{2}{3}$ średnicy kapelusza	
Duże	50 mm i większe		

### IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

W każdym opakowaniu dopuszcza się tolerancje jakości i wielkości dla produktów niespełniających wymagań wskazanej klasy.

#### A. Tolerancje w zakresie jakości

##### i) Klasa „Ekstra”

5 % liczby lub masy pieczarek niespełniających wymagań klasy „Ekstra”, lecz odpowiadających wymaganiom klasy I lub, w wyjątkowych przypadkach, mieszczących się w tolerancjach dla tej klasy.

##### ii) Klasa I

10 % liczby lub masy pieczarek niespełniających wymagań klasy I, lecz odpowiadających wymaganiom klasy II lub, w wyjątkowych przypadkach, mieszczących się w tolerancjach dla tej klasy.

iii) *Klasa II*

10 % liczby lub masy pieczarek bez trzonu lub 10 % liczby lub masy pieczarek nieodpowiadających z innych powodów wymaganiom klasy ani wymaganiom minimalnym, z wyłączeniem grzybów z objawami gnicia lub innego rodzaju pogorszenia jakości, które czynią je niezdatnymi do spożycia.

**B. Szczególne tolerancje dotyczące fazy rozwoju.**i) *Klasa „Ekstra”*

Dopuszcza się pieczarki w poprzednim stadium rozwoju i pieczarki w następnym stadium rozwoju do wysokości ogółem 5 % liczby lub wagi.

ii) *Klasa I*

Dopuszcza się pieczarki w poprzednim stadium rozwoju i pieczarki w następnym stadium rozwoju do wysokości ogółem 10 % liczby lub wagi.

iii) *Klasa II*

Dopuszcza się łączenie w jednym opakowaniu pieczarek w różnych stadiach rozwoju. Jednakże w przypadku gdy stadium rozwoju jest oznaczone, maksymalny dopuszczalny udział pieczarek w poprzednim i następnym stadium rozwoju pod względem liczby lub wagi wynosi ogółem 25 %.

**C. Tolerancje dotyczące wielkości**

Dla wszystkich klas: 10 % liczby lub wagi pieczarek nieodpowiadających wskazanym wielkościom.

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

Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna, złożona wyłącznie z pieczarek tego samego pochodzenia, rodzaju handlowego, w tym samym stadium rozwoju (przy uwzględnieniu przepisów pkt IV.B powyżej), tej samej jakości i wielkości (jeśli klasyfikowane według wielkości).

Dopuszcza się łączenie w opakowaniach detalicznych o wadze netto nieprzekraczającej 1 kg pieczarek o różnym zabarwieniu, pod warunkiem że są one jednorodne pod względem jakości, stadium rozwoju, wielkości (jeśli klasyfikowane według wielkości) i dla poszczególnych rodzajów zabarwienia, pod względem miejsca pochodzenia.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

W drodze odstępstwa od przepisów zamieszczonych w niniejszym punkcie powyżej, produkty objęte niniejszym rozporządzeniem mogą być łączone w opakowaniach handlowych o ciężarze netto mniejszym lub równym 3 kg z owocami i warzywami innych odmian, zgodnie z warunkami określonymi w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 48/2003 <sup>(1)</sup>.

**B. Opakowanie**

Pieczarki muszą być zapakowane w sposób zapewniający należyłą ochronę produktu.

Materiały użyte wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i z takiej substancji, która pozwoli uniknąć jakiegokolwiek uszkodzenia zewnętrznego lub wewnętrznego produktów. Dopuszcza się stosowanie materiałów, w szczególności etykiet lub pieczętek zawierających specyfikację handlową, pod warunkiem że nadruk lub etykietowanie zostało wykonane przy użyciu nietoksycznego tuszu lub kleju.

Etykiety przyklejane bezpośrednio na produktach muszą być takie, by po ich usunięciu na powierzchni skórki nie pozostawały ani ślady kleju, ani wady powierzchniowe.

Opakowania muszą być wolne od ciał obcych, w tym nadmiernej ilości materiału podłoża uprawy.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 7 z 11.1.2003, str. 65.

## VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

Na każdym opakowaniu muszą znaleźć się następujące informacje, zgrupowane po tej samej stronie, naniesione w sposób czytelny i trwały oraz widoczne z zewnątrz.

### A. Identyfikacja

Nazwa (nazwisko) i adres pakującego i/lub wysyłającego.

To oznaczenie może zostać zastąpione:

- dla wszystkich opakowań, za wyjątkiem opakowań wstępnych, kodem pakującego i/lub wysyłającego, wydanym lub uznanym przez służby urzędowe, poprzedzonym oznaczeniem „pakujący i/lub wysyłający” lub odpowiednim skrótem,
- wyłącznie dla opakowań wstępnych, nazwą i adresem sprzedającego posiadającego siedzibę we Wspólnocie, poprzedzoną oznaczeniem „zapakowane dla” lub równoważnym oznaczeniem. W tym przypadku etykieta musi również zawierać kod pakującego i/lub wysyłającego. Sprzedawca dostarcza wszelkie informacje uznane za niezbędne przez służby kontrolne dotyczące znaczenia tego kodu.

### B. Rodzaj produktu

- Gdy zawartość nie jest widoczna z zewnątrz:
  - „pieczarki hodowlane”,
  - „krojone” lub „całe”,
  - „zabarwienie”, jeśli inne niż białe;
- stadium rozwoju (fakultatywnie),
- w przypadku gdy opakowania detaliczne zawierają pieczarki mieszane o różnych zabarwieniach, nazwy poszczególnych zabarwień.

### C. Pochodzenie produktu

- Kraj pochodzenia i fakultatywnie strefa produkcji lub nazwa krajowa, regionalna lub lokalna,
- w przypadku gdy opakowania detaliczne zawierają pieczarki mieszane o różnych zabarwieniach różnego pochodzenia, wymagane jest umieszczenie kraju pochodzenia przy każdej nazwie zabarwienia.

### D. Specyfikacje handlowe

- Klasa,
- wielkość (jeśli klasyfikowane według wielkości) wyrażona jako maksymalna i minimalna średnica kapelusza lub wyrazami „małe”, „średnie” lub „duże”,
- waga netto.

### E. Znak kontroli urzędowej (fakultatywnie)

Nie jest konieczne zamieszczanie oznaczeń przewidzianych w pierwszym akapicie na opakowaniach zbiorczych, jeśli zawierają one opakowania detaliczne widoczne z zewnątrz i z których każde zawiera te oznaczenia. Opakowania te nie powinny zawierać jakiegokolwiek oznaczenia, które mogłoby wprowadzić w błąd. Jeśli opakowania znajdują się na palecie, oznaczenia te muszą znajdować się na karcie umieszczonej w widoczny sposób na co najmniej dwóch stronach palety.

---