

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 634/2006

z dnia 25 kwietnia 2006 r.

ustanawiające normę handlową dla kapusty głowiastej i zmieniające rozporządzenie (EWG) nr 1591/87

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

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⁽¹⁾, w szczególności jego art. 2 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Kapusta jest jednym z produktów umieszczonych w wykazie w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 2200/96, w odniesieniu do których należy przyjąć normy. Rozporządzenie Komisji (EWG) nr 1591/87 z dnia 5 czerwca 1987 r. ustanawiające normy jakości kapusty, kapusty brukselskiej, selera naciowego i szpinaku było kilkakrotnie zmienione⁽²⁾. Zasady dotyczące kapusty głowiastej, ze względu na jasność, powinny zostać odłączone od zasad dotyczących innych produktów, o których mowa w rozporządzeniu (EWG) nr 1591/87 i przedstawione w osobnym rozporządzeniu.
- (2) W tym celu, a także w interesie zachowania przejrzystości na rynku światowym, należy uwzględnić normę FFV-09 Europejskiej Komisji Gospodarczej Narodów Zjednoczonych (EKG ONZ) dotyczącą kontroli jakości kapusty głowiastej, zaleconą przez Grupę Roboczą ds. Kontroli Jakości Produktów Rolnych EKG ONZ.
- (3) Zestawy zawierające połączenia gatunków kapusty głowiastej stają się coraz bardziej powszechne na rynku. Dlatego należy uściślić przepis dotyczący wprowadzania takich zestawów do obrotu.
- (4) Zastosowanie nowej normy powinno usunąć z rynku produkty o niezadowalającej jakości, zapewnić produkcję zgodną z wymaganiami konsumenta oraz ułatwić handel oparty na zasadach uczciwej konkurencji, pomagając tym samym poprawić rentowność.

⁽¹⁾ 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).

⁽²⁾ Dz.U. L 146 z 6.6.1987, str. 36. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 386/2005 (Dz.U. L 62 z 9.3.2005, str. 3).

- (5) Normy stosuje się na wszystkich etapach obrotu. Na pewien stopień pogorszenia jakości produktów mogą mieć wpływ takie czynniki, jak transport na duże odległości, składowanie ponad określony czas oraz różne procesy, którym są poddawane produkty ze swojej natury wrażliwe na zmiany biologiczne i łatwo psujące się. Tego rodzaju pogorszenie jakości należy brać pod uwagę przy stosowaniu norm na etapach obrotu następujących po ich wysyłce.
- (6) Należy zatem odpowiednio zmienić rozporządzenie (EWG) nr 1591/87.
- (7) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Świeżych Owoców i Warzyw,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

1. Ustanawia się normę handlową mającą zastosowanie do kapusty głowiastej objętej kodem CN 0704 90 przedstawioną w załączniku.
2. Normę stosuje się na wszystkich etapach obrotu, zgodnie z warunkami określonymi w rozporządzeniu (WE) nr 2200/96.

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

- a) nieznaczną utratę świeżości i jędrności;
- b) nieznaczące obniżenie jakości w związku z ich rozwojem i tendencją do psucia się.

Artykuł 2

W rozporządzeniu (EWG) nr 1591/87 wprowadza się następujące zmiany:

- 1) tytuł otrzymuje następujące brzmienie:

„Rozporządzenie Komisji (EWG) nr 1591/87 z dnia 5 czerwca 1987 r. ustanawiające normy jakości kapusty brukselskiej, selera naciowego i szpinaku”;

- 2) w art. 1 ust. 1 skreśla się pierwsze tiret;

- 3) skreśla się załącznik I.

Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego 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 25 kwietnia 2006 r.

W imieniu Komisji
Mariann FISCHER BOEL
Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK

NORMA HANDLOWA DLA KAPUSTY GŁOWIASTEJ

1. DEFINICJA PRODUKTU

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

2. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymagań jakościowych dla kapusty głowiastej po przygotowaniu i zapakowaniu.

A. Wymagania minimalne

Dla wszystkich klas, z zastrzeżeniem przepisów szczególnych dla każdej klasy i dopuszczalnych tolerancji, kapusta głowiasta powinna być:

- nienaruszona; brak liści zewnętrznych i nieznaczne pęknięcia łodygi nie stanowią wady,
- o świeżym wyglądzie,
- bez oznak kwitnienia,
- zdrowa; wyklucza się produkt z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią go nieprzydatnym do spożycia,
- praktycznie wolna od szkodników,
- praktycznie wolna od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- czysta, praktycznie wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
- wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego,
- wolna od obcych smaków i/lub zapachów.

Łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste.

Stan kapusty głowiastej musi być taki, aby mogła ona:

- wytrzymać transport i przeładunek,
- dotrzeć do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

B. Klasyfikacja

Kapustę głowiastą dzieli się na dwie klasy zdefiniowane poniżej:

i) *Klasa I*

Kapusta głowiasta klasy I powinna być dobrej jakości i posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany. Główki kapusty powinny być zwarte, biorąc pod uwagę odmianę kapusty.

Kapusta głowiasta powinna być krótko przycięta. W przypadku zielonej kapusty włoskiej i młodej kapusty kilka liści może być zostawionych dla ochrony.

Dopuszcza się jednakże następujące drobne wady, pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd kapusty głowiastej, jej jakość, zachowanie jakości i prezentacji w opakowaniu:

- niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści,
- nieznaczne obicia i nieznaczne przycięcie liści zewnętrznych,
- nieznaczne uszkodzenie spowodowane mrozem.

ii) *Klasa II*

Ta klasa obejmuje kapustę głowiastą, która nie kwalifikuje się do włączenia do klasy I, ale spełnia wymagania minimalne określone w sekcji A.

Dopuszcza się występowanie następujących wad, pod warunkiem że kapusta głowiasta zachowuje swoje istotne cechy w zakresie jakości, zachowania jakości i prezentacji:

- pęknięcia zewnętrznych liści,
- więcej liści zewnętrznych może zostać usuniętych, pod warunkiem że istotne cechy odmiany pozostaną zachowane,
- obicia i/lub uszkodzenia nie głębiej niż dwie zewnętrzne warstwy liści,
- nieznaczne ślady uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki nie głębiej niż dwie zewnętrzne warstwy liści,
- uszkodzenie spowodowane mrozem.

3. PRZEPISY DOTYCZĄCE KLASYFIKACJI WEDŁUG WIELKOŚCI

Wielkość określa się według masy sztuki. Minimalna wielkość to 350 gramów na sztukę.

Masa najcięższej główki w każdym opakowaniu nie może przekraczać dwukrotnej masy najlżejszej główki. Jeśli masa najcięższej główki jest równa lub mniejsza niż 2 kg, różnica pomiędzy najcięższą i najlżejszą główką może wynosić do 1 kg.

Wymagania dotyczące wielkości nie mają zastosowania do produktów miniaturowych.

„Produkt miniaturowy” oznacza odmianę lub uprawę kapusty głowiastej, otrzymaną w wyniku odpowiedniej hodowli roślin i/lub za pomocą specjalnych technik uprawy, wyłączając kapustę głowiastą odmian niemiaturowych, nie w pełni rozwiniętą lub która nie osiągnęła odpowiedniej wielkości. Wszystkie inne wymagania normy mają zastosowanie.

4. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Dopuszcza się tolerancje pod względem jakości i wielkości w każdym opakowaniu, w odniesieniu do produktu, który nie spełnia wymogów wskazanej klasy.

A. Tolerancja jakości

i) *Klasa I*

10 % liczby lub masy kapusty głowiastej niespełniającej wymogów klasy lecz spełniającej wymogi dla klasy II lub, wyjątkowo, mieszczącej się w przedziale tolerancji dla tej klasy.

ii) *Klasa II*

10 % liczby lub masy kapusty głowiastej niespełniającej wymogów klasy lub wymagań minimalnych, lecz z wyłączeniem kapusty głowiastej w sposób widoczny dotkniętej gniciem lub innymi zmianami, które czynią ją niezdatną do spożycia.

B. Tolerancja wielkości

Dla wszystkich klas: 10 % liczbowo lub masowo kapusty głowiastej niespełniającej określonych wymagań.

Żadna główka nie może jednak ważyć mniej niż 300 gramów.

5. PRZEPISY DOTYCZĄCE PREZENTACJI

A. Jednolitość

Zawartość każdego opakowania musi stanowić jedynie kapusta głowiasta tego samego pochodzenia, tej samej odmiany i jakości.

W klasie I kapusta głowiasta musi być jednolita pod względem kształtu i koloru.

Produkty miniaturowe muszą być w miarę jednolite pod względem wielkości.

Jednak mieszanki różnych gatunków kapusty głowiastej opisanych w niniejszej normie mogą być pakowane razem, pod warunkiem że są jednolite pod względem jakości i dla każdego danego gatunku pod względem odmiany, wielkości i źródła pochodzenia.

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

Bez uszczerbku dla akapitów od 1 do 5, produkty opisane w niniejszej normie mogą być mieszane w opakowaniach jednostkowych o masie netto równej trzem kilogramom lub mniejszej, z różnymi gatunkami świeżych owoców i warzyw na warunkach określonych w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 48/2003 ⁽¹⁾.

B. Opakowanie

Kapusta głowiasta musi być pakowana w sposób właściwie zabezpieczający produkt.

Materiały stosowane wewnątrz opakowania muszą być czyste i takiej jakości, aby nie powodowały zewnętrznych ani wewnętrznych uszkodzeń produktu. Użycie materiałów, w szczególności papieru bądź pieczętek zawierających specyfikacje handlowe, jest dozwolone, o ile nadruki lub etykiety zostały wykonane przy użyciu nietoksycznego tuszu lub kleju.

Opakowania muszą być wolne od wszelkich substancji obcych.

Nalepki przyklejane na każdym produkcie nie powinny po zdjęciu pozostawiać widocznych śladów kleju ani prowadzić do uszkodzeń skórki.

6. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

1. Każde opakowanie kapusty głowiastej musi być opatrzone następującymi szczegółowymi informacjami, zgrupowanymi na tej samej stronie, naniesionymi w sposób czytelny i trwały oraz widoczny z zewnątrz:

A. Identyfikacja

Nazwisko i adres podmiotu pakującego i/lub wysyłającego.

Te dane można zastąpić:

- dla wszystkich opakowań z wyjątkiem opakowań detalicznych zamkniętych, urzędowo ustanowionym lub zaakceptowanym kodem firmowym wskazanym w ścisłym powiązaniu z „pakującym i/lub wysyłającym” (lub równoznaczne skróty),

⁽¹⁾ Dz.U. L 7 z 11.1.2003, str. 65.

- dla opakowań detalicznych zamkniętych, nazwą i adresem podmiotu sprzedającego, działającego na terenie Wspólnoty, wskazanymi w ścisłym powiązaniu z oznaczeniem „pakowane dla” lub równoznacznym wskazaniem. W tym przypadku etykieta powinna również zawierać kod podmiotu reprezentującego pakującego i/lub wysyłającego. Podmiot sprzedający podaje wszystkie, uznane za niezbędne przez służby kontrolne, informacje dotyczące znaczenia tego kodu.

B. Rodzaj produktu

- „Kapusta czerwona”, „kapusta biała głowiasta”, „kapusta o wydłużonym kształcie”, „kapusta włoska” lub równoznaczne określenie, jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz.
- Gdy zmieszane są różne gatunki kapusty głowiastej:
 - określenie „mieszane kapusty głowiaste”, lub
 - określenie każdego gatunku kapusty głowiastej, a jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz, określenie liczby sztuk każdego gatunku.

C. Pochodzenie produktu

- Kraj pochodzenia produktu oraz, nieobowiązkowo, region uprawy lub nazwa krajowa, regionalna lub lokalna miejsca pochodzenia.
- W przypadku gdy opakowania zawierają mieszanki kapusty głowiaste różnego pochodzenia, wymagane jest umieszczenie oznaczenia każdego kraju pochodzenia obok nazw każdego gatunku, których dotyczy.

D. Specyfikacje handlowe

- Klasa.
- Liczba sztuk.
- „Kapusta mini” lub inne właściwe określenie oznaczające produkty miniaturowe, tam gdzie to właściwe.

E. Znak kontroli urzędowej (nieobowiązkowo)

2. Opakowania nie muszą posiadać szczegółowych informacji wymienionych w pkt 1, jeśli zawierają one opakowania jednostkowe, wyraźnie widoczne z zewnątrz i wszystkie te opakowania posiadają wymagane informacje. Opakowania te nie powinny posiadać żadnych oznaczeń, które mogłyby wprowadzać w błąd. Jeśli opakowania znajdują się na paletach, szczegółowe informacje powinny być podane na etykiecie umieszczonej w widocznym miejscu, co najmniej z dwóch stron palety.