

РЕГЛАМЕНТ (ЕИО) № 1292/81 НА КОМИСИЯТА

от 12 май 1981 година

относно определяне на стандарти за качеството на праз, патладжани и тиквички

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

като взе предвид Договора за създаване на Европейската икономическа общност,

като взе предвид Регламент (ЕИО) № 1035/72 на Съвета от 18 май 1972 г. за общата организация на пазара на плодове и зеленчуци¹, последно изменен с Регламент (ЕИО) № 1116/81², и по-специално член 2, параграф 2 от него,

като има предвид че към приложение I към Регламент (ЕИО) № 1035/72, в което се изброяват продуктите, които трябва да бъдат доставени пресни на потребителя и които трябва да отговарят на стандартите за качество, с Регламент (ЕИО) № 1208/79³ и Регламент (ЕИО) № 1315/80⁴ се добавят съответно праз и патладжани и тиквички,

като има предвид, че следователно е необходимо да се определят такива стандарти за качество за тези продукти,

като има предвид, че стандартите трябва да са приложими за всички етапи на търговията; като има предвид, че вследствие транспортирането на голямо разстояние, складирането за определен период от време или различните операции по обработката качеството на тези продукти може да се влоши поради развитието на микроорганизми в тях или поради свойството им да се развалят; като има предвид, че следователно, влошеното качество трябва да бъде взето предвид при прилагането на стандартите на различните етапи от търговията след изпращането;

като има предвид, че мерките, предвидени в настоящия регламент са в съответствие със становището на Управителния комитет по пресни плодове и зеленчуци,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

¹ ОВ L 118, 20.5.1972 г., стр. 1.

² ОВ L 118, 30.4.1981 г., стр. 1.

³ ОВ L 153, 21.6.1979 г., стр. 1.

⁴ ОВ L 134, 31.5.1980 г., стр. 20.

1. Стандартите за качество на праз (подпозиция ех 07.01 II от Общата митническа тарифа) и патладжани и тиквички (подпозиция ех 07.01 T от Общата митническа тарифа) са изложени съответно в приложения I, II и III към настоящия регламент.

2. Тези стандарти важат за всички етапи от търговията, при условията, предвидени в Регламент (ЕИО) № 1035/72.

На всички етапи обаче, след изпращането, продуктите могат да показват, във връзка с предписаните стандарти:

- лека загуба на свежест и тургур, и/или
- слабо влошаване на качеството поради развитието на микроорганизми в тях и поради свойството им да се развалят.

Член 2

Настоящият регламент влиза в сила на третия ден след публикуването му в *Официален вестник на Европейските общности*.

Той се прилага, считано от:

- 1 август 1981 г. за праз,
- 1 юли 1981 г. за патладжани и тиквички.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави-членки.

Съставено в Брюксел на 12 май 1981 година.

За Комисията:
Poul Dalsager
Член на Комисията

ПРИЛОЖЕНИЕ I

СТАНДАРТИ ЗА КАЧЕСТВО ЗА ПРАЗ

I. ДЕФИНИЦИЯ НА ПРОДУКТА

Изискванията за качество на праз се отнасят за културните сортове от вида *Allium porrum* L., предназначени за консумация в прясно състояние, с изключение на праз за промишлена преработка.

II. ОБЩИ ИЗИСКВАНИЯ ЗА КАЧЕСТВОТО

Целта на настоящия стандарт е да дефинира изискванията за качеството на праз след подготовката и опаковането му.

A. Минимални изисквания

Празът от всички класове, отговарящ на определените изисквания за качество с допустимите отклонения за всеки клас, трябва да бъде:

- цял (това изискване не се отнася обаче за корените или краищата на листата, които могат да бъдат изрязани);
- свеж на външен вид, без увехнали или засъхнали листа;
- да не е достигнал стадия на образуване на семена(подлежи на специалните разпоредби за клас III);
- здрав; не се допуска загнил или развален праз, негоден за консумация;
- чист, практически без видими странични примеси; допуска се обаче полепнала по корените почва;
- без повишена повърхностна влажност, т.е. съответно „подсушен”, ако е бил измит;
- без чужд мирис и/или вкус.

Листата трябва да бъдат гладко отрязани.

Развитието и състоянието на праза трябва да бъдат такива, че той да може:

- да издържа на транспортиране, товарене и разтоварване;
- да се доставя на местоназначението в добро състояние.

B. Класификация

Празът се класифицира в три класа, описани по-долу:

(i) клас I

Празът от този клас трябва да бъде с добро качество. Допускат се обаче, незначителни дефекти по повърхността при условие, че те не влошават общия външен вид на прازа, качеството, съхраняемостта и търговския вид в опаковката. Бялата част на прازа трябва да бъде не по-малко от една трета от общата дължина или половината от отрязаната част.

(ii) клас II

Към този клас се отнася празът, който не може да се отнесе към клас I, но съответства на посочените минимални изисквания.

Бялата част на прازа трябва да бъде не по-малко от една четвърт от общата дължина или една трета от отрязаната част.

(iii) клас III¹:

Към този клас се отнася празът, който не може да се отнесе към по-горните класове, но съответства на посочените минимални изисквания за клас II.

Той обаче може да бъде с:

- цветоносно стъбло, ако то не намалява годността на продукта за консумация,
- дефекти в оцветяването и леко набраздяване,
- следи от ръжда,
- следи от почва.

III. ИЗИСКВАНИЯ ЗА РАЗМЕРА

(i) Размерът се определя по диаметъра на напречното сечение, перпендикулярно на оста на стъблото, над удебелената му част.

Минималният диаметър трябва да бъде 10 mm.

(ii) За клас I диаметърът на най-големия праз не трябва да бъде по-голям от два пъти диаметъра на най-малкия праз в една и съща връзка или опаковка.

¹ Допълнителен клас по смисъла на член 2, параграф 1 от Регламент (ЕИО) № 1035/72. Прилагането на този клас за качество или на някои от неговите изисквания зависи от вземането на решение съгласно член 4, параграф 1 от същия регламент.

IV. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО ДОПУСТИМИТЕ ОТКЛОНЕНИЯ

За всяка опаковка или връзка, предлагана, без да бъде опакована, се разрешават следните допустими отклонения от качеството и размера на празата, които не отговарят на изискванията за съответния клас.

A. Допустими отклонения от качеството

(i) клас I

Допуска се 10% от броя или теглото на празата, да не отговарят на изискванията за този клас, но да отговарят на изискванията за клас II или в изключителни случаи - да съответстват на допустимите отклонения за този клас.

(ii) клас II

Допуска се до 10% от броя или теглото на празата да не отговарят нито на изискванията за този клас, нито на минималните изисквания, с изключение на праз, засегнат от загниване, наранявания или други повреди, което го прави негоден за консумация.

(iii) клас III

Допуска се до 15% от броя или теглото на празата да не отговарят нито на изискванията за този клас, нито на минималните изисквания, с изключение на праз, засегнат от загниване, наранявания или други повреди, което го прави негоден за консумация.

B. Допустими отклонения за размерите и теглото

Допуска се за всички класове до 10% от броя или теглото на празата да не отговарят на посочения минимален диаметър или за клас I - на изискванията за еднородност.

V. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО ТЪРГОВСКИТЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

A. Еднородност

Съдържанието на всяка опаковка или всяка връзка трябва да бъде еднородно и да се състои от праз с един и същ произход, качество и размери (ако се изисква еднородност по размер) и в значителна степен еднакъв по развитие и оцветяване.

В случая с клас III, е достатъчно произходът да е един и същ.

Видимата част от съдържанието на всяка опаковка или връзка трябва да съответства на съдържанието на цялата опаковката или връзка.

Б. Търговски характеристики

Празът може да бъде предлаган, както следва:

- подреден на правилни редове в опаковката;
- на връзки, със или без опаковка.

В. Опаковка

Празът трябва да бъде опакован по начин, осигуряващ запазването му.

Материалите, използвани от вътрешната страна на опаковката, трябва да бъдат нови, чисти и с такова качество, че да предпазват продукта от външни или вътрешни повреди. Допуска се използването на материали, хартия и етикети, съдържащи търговски обозначения, само когато при отпечатването или залепването им не е използвано токсично мастило или лепило.

В опаковките или във връзките, които не са опаковани, не трябва да има никакви чужди тела.

VI. ИЗИСКВАНИЯ ЗА МАРКИРОВКАТА

Всяка единична опаковка или връзка, доставяна в насипно състояние, трябва да съдържа следните данни, нанесени с четливи и неизтриваеми букви на една от външните ѝ видими страни:

А. Идентификация

опаковчик
и/или
експедитор

наименование и адрес или
официално установено или прието
кодово обозначение

Б. Естество на продукта

- „Праз”, когато съдържанието на опаковката не се вижда отвън, или

В. Произход на продукта

Страна, където е произведен, и по желание - наименование на областта, където е произведен, или националното, регионалното или местното наименование.

Г. Търговски характеристики

- клас

- Брой на връзките (ако празът е опакован на връзки и подреден в кашони).

Д. Официален знак за контрол (не е задължителен).

Когато опаковките са под формата на палети, тези данни трябва да бъдат обозначени от едната му страна.

ПРИЛОЖЕНИЕ II

СТАНДАРТИ ЗА КАЧЕСТВО ЗА ПАТЛАДЖАНИ

I. ДЕФИНИЦИЯ НА ПРОДУКТА

Изискванията за качество на патладжаните се отнасят за културните сортове от вида *Solanum melongena* L., var. *esculentum*, *insanum*, *ovigerum*, предназначени за консумация в прясно състояние, като се изключват патладжани за промишлена преработка.

В зависимост от формата патладжаните се разделят на:

- „продълговати”;
- „кръгли”.

II. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО КАЧЕСТВОТО

Целта на настоящия стандарт е да дефинира изискванията за качество за патладжани, след подготовката и опаковането му.

A. Минимални изисквания

Патладжаните от всички класове, отговарящи на определените изисквания за качество с допустимите отклонения за всеки клас, трябва да бъдат:

- цели;
- свежи на външен вид;
- плътни;
- здрави; не се допускат загнили или развалени патладжани, негодни за консумация;
- чисти, практически без видими странични примеси;
- достатъчно развити, без влакнеста или дървесинена месеста част и без презрели семена;
- с чашка и дръжка, които могат да бъдат незначително увредени;
- без повишена повърхностна влажност;
- без чужд мирис и/или вкус.

Развитието и състоянието на патладжаните трябва да бъдат такива, че те да могат:

- да издържат на транспортиране, товарене и разтоварване;
- да се доставят на местоназначението в добро състояние.

B. Класификация

Патладжаните се класифицират в следните два класа на качество:

(i) клас I

Патладжаните от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават типичните характеристики за сорта и да бъдат в оптимална зрялост. Патладжаните трябва да бъдат без петна от слънчев пригор.

Допускат се следните незначителни дефекти при условие, че те не влошават общия външен вид на патладжаните, качеството, съхраняемостта и търговския вид в опаковката:

- незначителни дефекти във формата;
- малки изменения в оцветяването;
- незначителни набивания и/или зараснали напуквания с обща повърхност до 3 cm².

(ii) клас II

Към този клас се отнасят патладжани, които не могат да се отнесат към клас I, но съответстват на посочените минимални изисквания.

Допускат се следните дефекти при условие, че патладжаните запазват основните характеристики по отношение на качеството, съхраняемостта и търговския вид в опаковката:

- дефекти във формата;
- дефекти в оцветяването;
- незначителни петна от слънчев пригор с обща повърхност до 4 cm²;
- незначителни заздрави напуквания с обща повърхност до 4 cm².

(iii) клас III¹:

В този клас се включват патладжани, които според качеството си не могат да се включат в по-горните класове, но отговарят на изискванията за клас II.

Те могат обаче:

- да са леко влакнести,
- да имат значително развити семена,
- да имат петна от слънчев пригор с обща повърхност до 6 cm².
- да имат зараснали повърхностни дефекти, с обща повърхност от до 6 cm².

¹ Допълнителен клас по смисъла на член 2, параграф 1 от Регламент (ЕИО) № 1035/72. Прилагането на този клас за качество или на някои от неговите изисквания зависи от вземането на решение съгласно член 4, параграф 1 от същия регламент.

III. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО РАЗМЕРА

Размерът на патладжани се определя или:

- по диаметъра на най-голямото напречно сечение, перпендикулярно на надлъжната ос, или
- по теглото.

А. а) При определяне на размера по диаметъра - минималният размер на патладжаните трябва да бъде за продълговати патладжани - 40 mm; за кръгли патладжани - 70 mm.

Разликата между най-малкия и най-големия патладжан в една опаковка не трябва да бъде повече от:

- за продълговати патладжани - 20 mm;
- за кръгли патладжани - 25 mm.

Б. При определяне на размера по теглото - минималното тегло на патладжаните е 100 г. е фиксирано минимално тегло 100 грама. Определя се по следната скала:

- от 100 до 300 г, с максимална разлика 75 г между най-малкия и най-големия патладжан в една опаковка;
- от 300 до 500 г, с максимална разлика 100 г между най-малкия и най-големия патладжан в една опаковка;
- над 500 г, с максимална разлика 250 г между най-малкия и най-големия патладжан в една опаковка.

Посочените размери са задължителни за клас I. Минималната дължина на продълговатите патладжани без дръжката трябва да бъде 80 mm.

IV. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО ДОПУСТИМИТЕ ОТКЛОНЕНИЯ

Допускат се отклонения от качеството и размера на патладжаните, които не отговарят на изискванията за съответния клас.

А. Допустими отклонения от качеството

(i) клас I

Допуска се до 10% от броя или теглото на патладжаните да не отговарят на изискванията за този клас, но да отговарят на изискванията за клас II или в изключителни случаи - да съответстват на допустимите отклонения за този клас.

(ii) клас II

Допуска се до 10% от броя или теглото на патладжаните да не отговарят нито на изискванията за този клас, нито на минималните изисквания. Не се допускат загнили или с други повреди патладжани, негодни за консумация.

(iii) клас III

Допуска се до 15% от броя или теглото на патладжаните да не отговарят нито на изискванията за този клас, нито на минималните изисквания. Не се допускат загнили, видимо набраздени, с незарастнали пукнатини или с други повреди патладжани, негодни за консумация.

Б. Допустими отклонения от размерите и теглото

(i) клас I

Допуска се до 10% от броя или теглото на патладжаните да бъдат над или под посочения размер върху опаковката.

(ii) класове II и III

Допуска се до 10% от броя или теглото на патладжаните да не отговарят на минималния размер. Това е неприложимо за патладжани от всички класове, диаметърът на които е по-малък от минималния диаметър с 5 mm или теглото им е под 90 г.

V. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО ТЪРГОВСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

А. Еднородност

Съдържанието на всяка опаковка трябва да бъде еднородно и да се състои от патладжани с един и същ произход, от един и същи търговски тип, качество и размер (когато определянето на размера е задължително) и в по-голямата си част с еднаква степен на развитие и оцветяване.

В случая с клас III, е достатъчно произходът и търговският тип да са едни и същи.

Продълговатите патладжани в една опаковка трябва да бъдат видимо, в достатъчна степен, еднакви по дължина.

Видимата част от съдържанието на всяка опаковка трябва да съответства на съдържанието на цялата опаковка.

Б. Опаковка

Патладжаните трябва да бъдат опаковани по начин, осигуряващ запазването им.

Материалите, използвани от вътрешната страна на опаковката, трябва да бъдат нови, чисти и с такова качество, че да предпазват продукта от външни или вътрешни повреди. Допуска се използването на материали, хартия и етикети, съдържащи търговски обозначения, само когато при отпечатването или залепването им не е използвано токсично мастило или лепило. В опаковките не трябва да има никакви чужди тела.

VI. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО МАРКИРОВКАТА

Всяка отделна опаковка трябва да съдържа следните данни, нанесени с четливи и неизтриваеми букви на една от външните ѝ видими страни:

А. Идентификация

опаковчик и/или Експедитор	наименование и адрес или официално установено или прието кодово обозначение
----------------------------------	---

Б. Естество на продукта

- „Патладжани”, когато съдържанието на опаковката не се вижда отвън,
- наименование на сорта (не е задължително)

В. Произход на продукта

Страна, където е произведен, и по желание - наименование на областта, където е произведен, или националното, регионалното или местното наименование.

Г. Търговски характеристики

- клас,
- размер (ако се изисква), изразен чрез:
- минимален и максимален диаметър, когато размерът се определя по диаметъра;
- максимално и минимално тегло, когато размерът се определя по теглото.

Д. Официален знак за контрол (не е задължителен)

ПРИЛОЖЕНИЕ III

СТАНДАРТИ ЗА КАЧЕСТВО ЗА ТИКВИЧКИ

I. ДЕФИНИЦИЯ НА ПРОДУКТА

Настоящият стандарт се отнася за тиквички, обрани млади и крехки, преди семената им да са станали твърди, от културните сортове от вида *Cucurbita pepo* L.¹, които трябва да се доставят на потребителите в прясно състояние, като се изключват тиквички за промишлена преработка.

II. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО КАЧЕСТВОТО

Целта на настоящия стандарт е да дефинира изискванията за качество за тиквички, след подготовката и опаковането им.

A. Минимални изисквания

Тиквичките от всички класове, отговарящи на определените изисквания за качество с допустимите отклонения за всеки клас, трябва да бъдат:

- цели, с дръжка, която може да бъде леко повредена;
- свежи на външен вид;
- твърди
- здрави; не се допускат загнили или развалени тиквички, негодни за консумация;
- практически без повреди, причинени от вредители,
- без кухини,
- без напуквания,
- чисти, практически без видими странични примеси,
- достатъчно развити, но без презрели семена (съгласно специалните разпоредби за клас III),
- без повишена повърхностна влажност
- без чужд мирис и/или вкус.

¹ Тиквички, които имат явно силно развити семена, наричани „magrows” в Обединеното кралство и Ирландия, не се посочват в този стандарт.

Развитието и състоянието на тиквичките трябва да бъдат такива, че те да могат:

- да издържат на транспортиране, товарене и разтоварване; и
- да се доставят на местоназначението в добро състояние.

Б. Класификация

Тиквичките се класифицират в следните три класа на качество:

(i) клас I

Тиквичките от този клас трябва да бъдат с най-високо качество и да притежават всички основни характеристики на сорта.

Допускат се обаче следните дефекти, при условие, че те не влошават общия външен вид, качеството, тяхната съхраняемост и търговския вид на продукта:

- незначителни дефекти във формата,
- незначителни дефекти в оцветяването,
- съвсем незначителни дефекти по кожицата;

Тиквичките трябва да бъдат дръжка с дължина до 3 см.

(ii) клас II

Към този клас се отнасят тиквичките, които не отговарят на изискванията за клас I, но съответстват на посочените минимални изисквания.

Допускат се следните дефекти при условие, че тиквичките запазват основните характеристики по отношение на качеството и търговския вид в опаковката:

- дефекти във формата,
- дефекти в оцветяването,
- незначителен слънчев пригор - съвсем незначителни дефекти по кожицата, при условие, че не пречат на съхраняемостта им.

(iii) клас III¹:

Към този клас се отнасят тиквичките, които не отговарят на изискванията за по-горните класове, но съответстват на изискванията за клас II.

¹ Допълнителен клас по смисъла на член 2, параграф 1 от Регламент (ЕИО) № 1035/72. Прилагането на този клас за качество или на някои от неговите изисквания зависи от вземането на решение съгласно член 4, параграф 1 от същия регламент.

Допускат се обаче:

- развити семена

- леки следи от почва.

III. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО РАЗМЕРА И ТЕГЛОТО

Размерът на тиквичките се определя:

- по дължината, или

- по теглото.

а) Дължината се определя от разстоянието между съединяването на плодната дръжка с плода до върха на плода.

- от 7 cm до 14 cm включително,

- над 14 cm до 21 cm (включително),

- над 21 cm до 30 cm.

б) За определяне на размера по тегло трябва да се спазва следната скала:

- от 50 г до 100 г (включително),

- над 100 г до 225 г (включително)

- над 225 г до 450 г.

Спазването на скалата за размера не е задължително за клас III.

IV. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО ДОПУСТИМИТЕ ОТКЛОНЕНИЯ

Допускат се отклонения от качеството и размера на тиквичките за всяка опаковка, които не отговарят на изискванията за съответния клас.

A. Допустими отклонения за качество

(i) клас I

Допуска се до 10% от броя или теглото на тиквичките да не отговарят на изискванията за този клас, но да отговарят на изискванията за клас II или в изключителни случаи - да съответстват на допустимите отклонения за този клас.

(ii) клас II

Допуска се до 10% от броя или теглото на тиквичките да не отговарят нито на изискванията за този клас, нито на минималните изисквания, като не се допускат загнили, силно натъртени, с незараснали пукнатини или с други дефекти тиквички, негодни за консумация.

(iii) клас III

Допуска се 15% от броя или теглото на тиквичките, които не отговарят нито на изискванията за класа, нито на минималните изисквания, с изключение на загнили продукти, явно набразден, с незараснали пукнатини, или с други дефекти, негодни за консумация.

Б. Допустими отклонения от размерите и теглото

(i) класове I и II

Допуска се до 10% от броя или теглото на тиквичките да бъдат с размер, който е по-малък или по-голям от размера, посочен на опаковката. Това се отнася само за тиквички, чиято дължина или тегло са не повече от 10% от определените размери в съответната скала.

(ii) клас III

Допуска се 10% от броя или теглото на тиквички, чиито размери или тегло се различават най-много с 10% от посочените ограничения.

V. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО ТЪРГОВСКИТЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

А. Еднородност

Съдържанието на всяка опаковка трябва да бъде еднородно и да се състои от тиквички с един и същ произход, качество и размер (когато изискванията за размер и тегло са задължителни). Те трябва да бъдат в значителна степен еднакви по развитие и оцветяване.

За клас III е достатъчно произходът да е еднакъв.

Видимата част от съдържанието на всяка опаковка трябва да съответства на съдържанието на цялата опаковка.

Б. Опаковка

Тиквичките трябва да бъдат опаковани по начин, осигуряващ запазването им. Материалите, използвани от вътрешната страна на опаковката, трябва да бъдат нови, чисти и с такова качество, че да предпазват продукта от външни или вътрешни повреди. Допуска се използването на материали, хартия и етикети, съдържащи търговски обозначения, само когато при отпечатването или залепването им не е използвано токсично мастило или лепило.

В опаковките не трябва да има никакви чужди тела.

VI. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО МАРКИРОВКАТА

Всяка отделна опаковка трябва да съдържа следните данни, нанесени с четливи и неизтриваеми букви на една от външните ѝ видими страни:

А. Идентификация

опаковчик и/или експедитор	наименование и адрес или официално установено или прието кодово обозначение
----------------------------------	---

Б. Естество на продукта

- „тиквички”, когато съдържанието на опаковката не се вижда отвън,

В. Произход на продукта

Страна, където е произведен, и по желание - наименование на областта, където е произведен, или националното, регионалното или местното наименование.

Г. Търговски характеристики

- клас

- размер (когато определянето на размера е задължително), изразен чрез:

- максималната и минималната дължина, при определяне на размера по дължина,

- максималното и минималното тегло, при определяне на размера по тегло.

Д. Официален знак за контрол (не е задължителен).