

РЕГЛАМЕНТ (ЕИО) № 1591/87 НА КОМИСИЯТА

от 5 юни 1987 година

относно определяне на стандартите за качество на главесто зеле, брюкселско зеле, дръжкова целина, спанак и сливи

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. относно общата организация на пазара на плодове и зеленчуци (1), последно изменен с Регламент (ЕИО) № 1351/86 (2), и по-специално член 2, параграф 3 от него,

като има предвид, че стандартите за качество на главесто зеле, брюкселско зеле и дръжкова целина са определени в Регламент № 41/66/ЕИО на Съвета (3) и че допълнителен клас „III” за брюкселско зеле е определен в Регламент (ЕИО) № 75/74 (4);

като има предвид, че стандартите за качество на спанак са определени в приложение I/1 към Регламент № 58 на Комисията (5), последно изменен с Регламент (ЕИО) № 899/87 (6);

като има предвид, че стандартите за качество на сливи са определени в приложение II/8 към Регламент № 23 на Съвета (7), последно изменен с Регламент (ЕИО) № 1129/86 (8);

като има предвид, че настъпиха промени в производството и търговията с тези продукти, по-специално по отношение на изискванията на пазарите на дребно и на едро; като има предвид, че общите стандарти за качество трябва следователно да се променят, за да бъдат взети под внимание новите изисквания;

като има предвид, че стандартите се прилагат на всички етапи на търговията; като има предвид, че транспортирането на дълги разстояния, съхраняването за определен период от време или различните операции по манипулиране, на които са подложени продуктите, могат да причинят известни изменения на тези бързоразвалящи се продукти; като има предвид, следователно, че трябва да се вземат под внимание подобни изменения, когато стандартите се прилагат на етапите от търговията, които са след експедирането; като има предвид, че тъй като продуктите от клас „Екстра” трябва да бъдат сортирани и опаковани особено внимателно, единственото допустимо изменение при тях може да бъде намаляването на свежестта и твърдостта им;

като има предвид, че в интерес на яснотата и правната сигурност и за улесняване на прилагането, така изменените стандарти следва да бъдат преработени в единен текст при по-нататъшното им изменение.

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

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Стандартите за качество на:

- главесто зеле, включено в тарифна подпозиция 07.01 В II и ex 07.01 В III,
- брюкселско зеле, включено в тарифна подпозиция ex 07.01 В III,
- дръжкова целина, включена в тарифна подпозиция ex 07.01 Т,
- спанак, включен в тарифна подпозиция 07.01 С,
- сливи, включени в тарифна подпозиция 0807 D

на Общата митническа тарифа, са определени в приложения I, II, III, IV и V към настоящия регламент.

Тези стандарти се прилагат на всички етапи от търговията при условията, посочени в Регламент (ЕИО) №. 1035/72.

Въпреки това, на етапите след експедирането, по отношение на предписанията на стандартите продуктите могат да проявяват:

- незначителна загуба на свежест и твърдост ,
- за продукти, класифицирани в класове, различни от клас „Екстра”: незначителни изменения, дължащи се на развитието им и на нетрайния им характер.

Член 2

Регламент № 41/66/ЕИО и Регламент (ЕИО) № 75/74 се отменят.

Член 3

Регламент № 58 се изменя, както следва:

- В член 1 думите „07.01 С” и „спанак” се заличават;
- приложение I/1 се заличава.

Член 4

Регламент № 23 се изменя, както следва:

- В член 2, параграф 3 думите „и за сливи” се заличават;
- приложение II/8 се заличава.

Член 5

Настоящият Регламент влиза в сила на следващия ден след публикуването му в

Официален Вестник на Европейските общности.

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

Съставено в Брюксел на 5 юни 1987 година

За Комисията

FRANS ANDRIESSEN

Заместник-председател

- (1) ОВ№ L 118, 20.5.1972, стр.1.
- (2) ОВ№ L 119, 8.5.1986, стр. 46.
- (3) ОВ№ L 69, 19.4.1966, стр. 1013/66.
- (4) ОВ№ L 9, 11.1.1974, стр. 35.
- (5) ОВ№ L 56, 7.7.1962, стр. 1607/62.
- (6) ОВ№ L 88, 31.3.1987, стр. 17.
- (7) ОВ№ L 30, 20.4.1962, стр. 965/62.
- (8) ОВ№ L 103, 29.4.1986, стр. 22.

ПРИЛОЖЕНИЕ I

СТАНДАРТИ ЗА КАЧЕСТВО НА ГЛАВЕСТО ЗЕЛЕ

I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ НА ПРОДУКТА

Настоящите стандарти се отнасят за културните сортове главесто зеле, произхождащи от вида *Brassica oleracea* L., var. *capitata* L. (включително червено зеле и островърхо зеле) и от вида *Brassica oleracea* L. var. *bullata* DC и var. *sabauda* L. (савойско зеле), предназначени за консумация в прясно състояние. Настоящите стандарти не важат за зеле, предназначено за промишлена преработка.

II. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО КАЧЕСТВОТО

Стандартите имат за цел да определят изискванията по отношение на качеството на главестото зеле след подготовката и опаковането.

A. Минимални изисквания

Главестото зеле от всички класове, отговарящо на определените изисквания за качество и допустимите отклонения за всеки клас, трябва да бъде:

- цяло,
- свежо на външен вид,
- без напукване, без признаци на цъфтеж,
- здраво, не се допуска продукт, който е засегнат от загниване или развала и поради това е негоден за консумация;
- без набивания и повреди,
- без насекоми и/или други вредители,
- без повреди, дължащи се на измръзване,
- чисто, практически без видими чужди вещества,
- без повишена повърхностна влажност,
- без какъвто и да е чужд мирис и/или вкус.

Стеблото трябва да бъде отрязано малко под най-долните листа. Листата трябва да бъдат плътно прилепнали, а отрезът трябва да бъде чист.

Състоянието на главестото зеле трябва да бъде такова, че да му позволява то да може:

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

B. Класификация

Главестото зеле се класифицира в два класа на качество, така както са определени по-долу:

(i) Клас I

Главестото зеле, класифицирано в този клас трябва да бъде с добро качество и да притежава всички характеристики, типични за сорта. То трябва да бъде компактно, като се имат предвид отделните видове.

Главестото зеле, в зависимост от сорта, трябва да има плътно прилепнали листа. При съхранението няколко външни листа могат да бъдат отстранени. Листата на зеленото савойско главесто зеле и ранното главесто зеле, в зависимост от сорта, трябва да бъдат добре подрязани, като се допуска да бъдат оставени няколко листа за предпазване.

Допуска се повърхностно осланяване на зеленото главесто зеле.

Допускат се следните дефекти:

- малки напуквания по покривните външни листа,
- незначителни набивания и леко подрязани покривни външни листа, при условие, че това не се отразява на доброто състояние на продукта.

(ii) Клас II

Този клас обхваща главесто зеле, което не може да бъде класифицирано в клас I, но отговаря на посочените по-горе минимални изисквания. То може да се различава от главестото зеле от клас I по следните признаци:

- има напуквания по покривните външни листа,
- по-голяма част от покривните външни листа могат да бъдат отстранени,
- има по-големи набивания и повече покривни външни листа могат да бъдат подрязани,
- има по-малка плътност на главите.

III. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО РАЗМЕРА

Размерът се определя по нетното тегло. То не може да бъде по-малко от 350 g за една зелка.

Размерът е задължителен при главестото зеле, представено в опаковки. В този случай, теглото на най-тежката глава във всяка една опаковка трябва да бъде не повече от два пъти по-голямо от теглото на най-леката глава. Когато теглото на най-тежката глава е равно на или по-малко от 2 kg, то разликата между най-тежката и най-леката глава трябва да бъде до 1 kg.

IV. ДОПУСТИМИ ОТКЛОНЕНИЯ

Допускат се отклонения от качеството и размера на главестото зеле във всяка опаковка или във всяка партида, в случай, че главестото зеле се транспортира в насипно състояние, което не отговаря на изискванията за съответния клас.

A. Допустими отклонения от качеството

(i) Клас I

Допуска се до 10 % от теглото на главестото зеле 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 теглото на главестото зеле да не отговарят нито на изискванията за този клас, нито на минималните изискванията. Не се допуска главесто зеле, което видимо е засегнато от гниене или друго влошаване и това го прави негодно за консумация.

Б. Допустими отклонения от размерите и теглото

За всички класове: допуска се до 10 % от броя или теглото на главестото зеле да не отговарят на определените изисквания по отношение на:

- еднородност,
- минимален размер.

Всяка зелка, обаче, не трябва да тежи не по-малко от 300 g.

V. ТЪРГОВСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

А. Еднородност

Съдържанието на всяка опаковка или партида, ако се транспортира в насипно състояние, трябва да се състои само от главесто зеле с един и същ произход, сорт и качество.

Главестото зеле, класирано в клас I, трябва да бъде еднакво по форма и оцветяване.

Видимата част от съдържанието на опаковката или партидата трябва да бъде представителна за съдържанието на цялата опаковка или партида.

Б. Опаковка

Главестото зеле трябва да бъде опаковано по начин, осигуряващ доброто му запазване. Главестото зеле може да бъде доставено в опаковки или в насипно състояние.

Материалите, използвани от вътрешната страна на опаковката, трябва да бъдат чисти и с такова качество, че да не причиняват каквито и да са външни или вътрешни повреди на продукта. Използването на материали и по-специално на хартия и етикети, съдържащи търговски обозначения, е разрешено само при условие, че при отпечатването на текста или залепването на етикетите не е използвано токсично мастило или лепило.

В опаковките или партидите, ако продуктът се транспортира в насипно състояние, не трябва да има никакви чужди вещества.

VI. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО МАРКИРОВКАТА

1. За главестото зеле, представено в опаковки, всяка отделна опаковка трябва да съдържа следните данни, посочени по-долу, нанесени на една и съща страна, с четливи и неизтриваеми букви, и видими от външната ѝ страна:

А. Идентификация

1.2. Опаковчик и/или експедитор.

Наименование и адрес или официално установено или прието кодово обозначение.

Б. Естество на продукта

- „Бяло главесто зеле”, и т.н., когато съдържанието на опаковката не се вижда отвън.

В. Произход на продукта

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

Г. Търговски характеристики

- Клас,

- Тегло или брой на единичните бройки.

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

2. За главестото зеле, транспортирано в насипно състояние (натоварено директно в транспортно средство) посочените по-горе данни трябва да бъдат отразени в документ, съпровождащ стоката и в съобщение, прикрепено на видно място вътре в транспортното средство.

ПРИЛОЖЕНИЕ II

СТАНДАРТИ ЗА КАЧЕСТВО НА БРЮКСЕЛСКО ЗЕЛЕ

I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ НА ПРОДУКТА

Настоящите стандарти се отнасят за културните сортове брюкселско зеле, представляващо зелчици, растящи на вертикално стъбло, произхождащи от вида *Brassica oleracea* L., var. *Bullata* L., subvar. *Gemmifera* DC., доставяни на потребителите в прясно състояние. Брюкселското зеле, предназначено за промишлена преработка, се изключва от този стандарт.

II. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО КАЧЕСТВОТО

Стандартите имат за цел да определят изискванията по отношение на качеството на брюкселското зеле след подготовката и опаковането.

A. Минимални изисквания

Брюкселското зеле от всички класове, отговарящо на определените изисквания за качество и допустимите отклонения за всеки клас, трябва да бъде:

- цяло,
- здраво, не се допуска продукт, който е засегнат от загниване или развала и поради това е негоден за консумация,
- свежо на външен вид,
- чисто, практически без видими чужди вещества,
- без повреди, причинени от измръзване,
- без насекоми и/или други вредители,
- без повишена повърхностна влажност,
- без чужд мирис и/или вкус.

Стъблото на брюкселското зеле трябва да бъде отрязано под външните листа; Стъблото на неотрязаното брюкселско зеле трябва да бъде чисто в основата на пречупването, без други части от растението.

Състоянието на брюкселското зеле трябва да бъде такова, че то да може:

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

B. Класификация

Брюкселското зеле се класифицира в три класа на качество, така както са определени по-долу:

(i) Клас I

Брюкселско зеле от този клас трябва да бъде с добро качество. То трябва да бъде:

- плътно,
- затворено,
- без повреди, причинени от измръзване.

Отрязаното брюкселско зеле трябва да бъде с добро оцветяване. При неотрязаното брюкселско зеле се допускат не добре оцветени листа при основата. Допускат се леки повреди на външните листа, причинени по време на прибирането, сортирането или опаковането, при условие, че това не се отразява на доброто състояние на продукта.

(ii) Клас II

Към този клас се отнася брюкселско зеле, което не може да се отнесе към клас I, но съответства на минималните изисквания, посочени по-горе.

Брюкселското зеле от този клас, обаче, може да бъде:

- по-малко плътно,
- по-малко отворено, но не затворено,
- допускат се леки повреди, причинени от измръзвания.

(iii) Клас III (1)

Към този клас се отнася брюкселско зеле, което не може да бъде класирано в по-горните класове, но отговаря на изискванията за клас II.

Брюкселското зеле, обаче, може да има:

- дефекти в оцветяването, леки набивания и следи от повреди, дължащи се на вредители или болести,
- следи от почва,
- повреди, причинени от измръзвания.

III. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО РАЗМЕРА

Размерът се определя по диаметъра на най-голямото напречно сечение.

Минималният диаметър трябва да бъде:

- 10 mm за отрязаното брюкселско зеле, класирано в класове I и II и за брюкселското зеле ,отрязано или неотрязано, класирано в клас III;
- 15 mm за неотрязаното брюкселско зеле, класирано в класове I и II.

За брюкселско зеле от клас I разликата между най-голямата и най-малката зелчица в една и съща опаковка не трябва да бъде по голяма от 20 mm.

IV. ДОПУСТИМИ ОТКЛОНЕНИЯ

Във всяка опаковка се разрешават следните допустими отклонения от качеството и размера на брюкселско зеле, което не отговаря на изискванията за съответния клас.

А. Допустими отклонения от качеството

(i) Клас I

Допуска се до 10 % от теглото на брюкселското зеле 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 теглото на брюкселското зеле да не отговарят нито на изискванията за този клас, нито на минималните изискванията. Не се допуска брюкселско зеле, засегнато от загниване или друго влошаване и това го прави негодно за консумация.

(iii) Клас III

Допуска се до 15 % от теглото на брюкселското зеле да не отговарят нито на изискванията за този клас, нито на минималните изискванията. Не се допуска брюкселско зеле, засегнато от загниване или друго влошаване и това го прави негодно за консумация.

Б. Допустими отклонения от размера

За всички класове: допуска се до 10 % от теглото на брюкселското зеле да не отговарят на изискваните размери.

V. ТЪРГОВСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

А. Еднородност

Съдържанието на всяка опаковка трябва да бъде еднородно и да се състои само от брюкселско зеле с един и същ произход, сорт, качество и размер (ако се изисква задължително определяне на размера).

Видимата част от съдържанието на всяка опаковка трябва да бъде представителна за съдържанието на цялата опаковка.

Б. Опаковка

Брюкселското зеле трябва да бъде опаковано по начин, осигуряващ доброто му запазване.

Материалите, използвани от вътрешната страна на опаковката, трябва да бъдат нови, чисти и с такова качество, че да не причиняват каквито и да са външни или вътрешни повреди на продукта. Използването на материали и по-специално на хартия и етикети, съдържащи търговски обозначения, е разрешено само при условие, че при отпечатването на текста или залепването на етикетите не е използвано токсично мастило или лепило.

В опаковките не трябва да има никакви чужди вещества.

VI. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО МАРКИРОВКАТА

Всяка опаковка трябва да съдържа следните данни, посочени по-долу, нанесени на една и съща страна, с четливи и неизтриваеми букви, и видими от външната ѝ

страна:

А. Идентификация

1.2. Опаковчик и/или експедитор

Наименование и адрес или официално установено или прието кодово обозначение.

Б. Естество на продукта

„Отрязано брюкселско зеле” или „Неотрязано брюкселско зеле”, 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; ако се изисква определяне на размера, то той се изразява чрез минималния и максималния диаметър.

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

(1) Допълнителен клас, както е предвидено в член 2(1) на Регламент (ЕИО) № 1035/72. Прилагането на този клас за качество или на някои от неговите изисквания е уредено с решение на основание на член 4, параграф 1 от същия регламент.

ПРИЛОЖЕНИЕ III

СТАНДАРТИ ЗА КАЧЕСТВО НА ДРЪЖКОВА ЦЕЛИНА

I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ НА ПРОДУКТА

Настоящите стандарти се отнасят за културните сортове дръжкова целина, произхождащи от вида *Apium graveolens* L. var. *dulce* Mill., доставяни на потребителите в прясно състояние. Дръжковата целина, предназначена за промишлена преработка, се изключва от този стандарт.

II. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО КАЧЕСТВОТО

Стандартите имат за цел да определят изискванията по отношение на качеството на дръжковата целина след подготовката и опаковането.

A. Минимални изисквания

Дръжковата целина от всички класове, отговаряща на определените изисквания за качество и допустимите отклонения за всеки клас, трябва да бъде:

- цяла, върхната част може да бъде отрязана,
- свежа на външен вид,
- здрава, не се допуска продукт, който е засегнат от загниване или развала и поради това е негоден за консумация,
- без повреди, причинени от измръзване,
- без кухини, коренови или цветоносни прорастъци,
- чиста, практически без видими следи от чужди вещества,
- практически без повреди, причинени от вредители,
- практически без вредители,
- без повишена повърхностна влажност, т.е. изсушена по съответен начин след измиване,
- без чужд мирис и/или вкус.

Главният корен трябва да бъде добре почистен и дължината му да не надвишава 5 см.

Дръжковата целина трябва да бъде нормално развита, като се има предвид периода на производство. Състоянието на дръжковата целина трябва да бъде такова, че тя да може:

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

B. Класификация

Дръжковата целина се класифицира в два класа на качество, така както са

дефинирани по-долу:

(i) Клас I

Дръжковата целина от този клас трябва да бъде с добро качество, с правилна форма и без следи от болести по листата или листните дръжки.

Листните дръжки не трябва да бъдат счупени, влакнести, смачкани или скъсани.

При белената дръжкова целина най-малко половината от дължината на листните дръжки трябва да бъде оцветена в бяло до жълтеникаво-бяло или зеленикаво-бяло.

(ii) Клас II

Към този клас се отнася дръжкова целина, която не може да се отнесе към клас I, но съответства на минималните изисквания, посочени по-горе.

Допускат се незначителни следи от ръждивост. Допускат се също и незначителна деформация или леки смачквания. Допуска се не повече от две листните дръжки да бъдат счупени, смачкани или разцепени.

При белената дръжкова целина най-малко една трета от дължината на листните дръжки трябва да бъде оцветена в бяло до жълтеникаво-бяло или зеленикаво-бяло.

III. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО РАЗМЕРА

Размерът се определя според нетното тегло. Минималното тегло на дръжковата целина е 150 g.

Според теглото дръжковата целина се разделя на три групи, както следва:

(i) едра - над 800 g

(ii) средноедра - от 500 до 800 g

(iii) дребна - от 150 до 500 g.

Максималната разлика в теглото на дръжковата целина в една и съща опаковка, съответно за групите, не може да превишава 200 g, 150 g и 100 g. Това изискване за еднородност при окачествяването е задължително само за клас I.

IV. ДОПУСТИМИ ОТКЛОНЕНИЯ

Във всяка опаковка се разрешават следните допустими отклонения от качеството и размера на дръжковата целина, която не отговаря на изискванията за съответния клас.

A. Допустими отклонения от качеството

(i) Клас I

Допуска се до 10 % от броя на дръжковата целина 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 на дръжковата целина да не отговарят нито

изискванията за този клас, нито на минималните изисквания. Не се допуска дръжкова целина, засегната от загиване или с друго влошаване и това я прави негодна за консумация.

Б. Допустими отклонения от размерите

За всички класове: допуска се до 10 % от броя на дръжковата целина да не отговарят на изискванията за размера.

V. ТЪРГОВСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

А. Еднородност

Съдържанието на всяка опаковка трябва да бъде еднородно и да се състои само от дръжкова целина с един и същ произход, качество и оцветяване, и размер (ако се изисква задължително определяне на размера).

Видимата част от съдържанието на всяка опаковка трябва да бъде представителна за съдържанието на цялата опаковката.

Б. Търговски вид

Дръжковата целина може да бъде представена:

- или на връзки в опаковката,

- или на слоеве в опаковката.

При представяне на дръжковата целина на връзки, всеки връзки в една и съща опаковка трябва да бъдат с еднакъв брой листни дръжки.

В. Опаковка

Дръжковата целина трябва да бъде опакована по начин, осигуряващ доброто ѝ запазване.

Материалите, използвани от вътрешната страна на опаковката, трябва да бъдат нови, чисти и с такова качество, че да не причиняват каквито и да са външни или вътрешни повреди на продукта. Използването на материали и по-специално на хартия и етикети, съдържащи търговски обозначения, е разрешено само при условие, че при отпечатването на текста или залепването на етикетите не е използвано токсично мастило или лепило.

В опаковките не трябва да има никакви чужди вещества.

VI. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО МАРКИРОВКАТА

Всяка опаковка трябва да съдържа следните данни, посочени по-долу, нанесени на една и съща страна, с четливи и неизтриваеми букви, и видими от външната ѝ страна:

А. Идентификация

1.2 Опаковчик и/или експедитор

Наименование и адрес или официално установено или прието кодово обозначение.

Б. Естество на продукта

„Дръжкова целина”, с посочване „белена дръжкова целина” или с посочване на оцветяването, 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,

- ако се изисква определяне на размера, то той е посочен като „едра”, „средноедра” или „дребна”;

Брой на единичните бройки или, при необходимост, брой на връзките.

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

ПРИЛОЖЕНИЕ IV

СТАНДАРТИ ЗА КАЧЕСТВО НА СПАНАК

I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ НА ПРОДУКТА

Настоящите стандарти се отнасят за културните сортове , произхождащи от вида *Spinacia oleracea* L., доставяни на потребителите в прясно състояние. Спанакът, предназначен за промишлена преработка, се изключва от този стандарт.

II. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО КАЧЕСТВОТО

Стандартите имат за цел да определят изискванията по отношение на качеството на спанака след подготовката и опаковането.

A. Минимални изисквания

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

- здрав; не се допуска продукт, който е засегнат от загниване или развала и поради това е негоден за консумация,
- свеж на външен вид,
- чист, практически без видими следи от чужди вещества,
- практически без вредители,
- без цветоносни стъбла,
- без чужд мирис и/или вкус.

Измитият спанак трябва да бъде отцеден по съответен начин.

Спанакът на розетки трябва да бъде отрязан близо до основата на външните листа.

Спанакът трябва да бъде достатъчно добре развит и в такова състояние, че той да може:

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

B. Класификация

Спанакът се класифицира в два класа на качество, така както са дефинирани по-долу:

(i) Клас I

Спанакът от този клас може да бъде на листа или на розетки. Той трябва да бъде с добро качество.

Листата трябва да бъдат:

- с нормално оцветяване и външен вид, типични за сорта и времето на прибиране,
- без повреди, причинени от измръзвания, вредители или болести, влошаващи

външния вид и годността за консумация.

Спанакът на листа не трябва да има листна дръжка по дълга от 10 см.

(ii) Клас II

Този клас обхваща спанак на листа или на розетки, който не може да бъде класиран в клас I, но съответства на посочените по-горе минимални изисквания.

III. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО РАЗМЕРА

Определянето на размера на спанака не е задължително.

IV. ДОПУСТИМИ ОТКЛОНЕНИЯ

Във всяка опаковка се разрешават следните допустими отклонения от качеството на спанака, който не отговаря на изискванията за съответния клас.

A. Допустими отклонения от качеството

(i) Клас I

Допуска се до 10 % от теглото на спанака 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 теглото на спанака да не отговарят нито на изискванията за този клас, нито на минималните изисквания. Не се допуска спанак на листа или спанак на розетки, който е засегнат от загниване или друго влошаване и това го прави негоден за консумация. В допълнение, допуска се до 10 % от теглото на спанака на розетки да бъде отрязан на не повече от 1 см от основата на външните листа.

V. ТЪРГОВСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

A. Еднородност

Съдържанието на всяка опаковка трябва да бъде еднородно и да се състои само от спанак с един и същ произход, сорт и качество.

Спанакът на листа и спанакът на розетки не трябва да се смесват в една и съща опаковка.

Видимата част от съдържанието на всяка опаковка трябва да бъде представителна за съдържанието на цялата опаковка.

B. Опаковка

Спанакът трябва да бъде опакован по начин, осигуряващ доброто му запазване.

Материалите, използвани от вътрешната страна на опаковката, трябва да бъдат нови, чисти и с такова качество, че да не причиняват каквито и да са външни или вътрешни повреди на продукта. Използването на материали и по-специално на хартия и етикети, съдържащи търговски обозначения, е разрешено само при условие, че при отпечатването на текста или залепването на етикетите не е

използвано токсично мастило или лепило.

В опаковките не трябва да има никакви чужди вещества.

VI. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО МАРКИРОВКАТА

Всяка опаковка трябва да съдържа следните данни, посочени по-долу, нанесени на една и съща страна, с четливи и неизтриваеми букви, и видими от външната ѝ страна:

А. Идентификация

1.2 Опаковчик и/или експедитор

Наименование и адрес или официално установено или прието кодово обозначение.

Б. Естество на продукта

„Спанак на листа” или „Спанак на розетки”, 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.

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

ПРИЛОЖЕНИЕ V

СТАНДАРТИ ЗА КАЧЕСТВО НА СЛИВИ

I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ НА ПРОДУКТА

Настоящите стандарти се отнасят за културните сортове сливи, произхождащи от видовете *Prunus domestica* L., *Prunus Insititia* L. и *Prunus salicina* Lindley (*Prunus Triflora* Roxburgh), доставяни на потребителите в прясно състояние. Сливите, предназначени за промишлена преработка, се изключват от този стандарт.

II. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО КАЧЕСТВОТО

Стандартите имат за цел да определят изискванията по отношение на качеството на сливите след подготовката и опаковането.

A. Минимални изисквания

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

- цели,
- здрави; не се допуска продукт, който е засегнат от загниване или развала и поради това е негоден за консумация,
- практически без повреди, причинени от вредители или болести,
- чисти и практически без видими следи от чужди вещества,
- без повишена повърхностна влажност,
- без чужд мирис и/или вкус.

Сливите трябва да бъдат откъснати внимателно.

Те трябва да бъдат достатъчно развити и да показват задоволителна степен на зрялост. Степента на развитието и състоянието на сливите трябва да бъдат такива, че те да могат:

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

B. Класификация

Сливите се класифицират в три класа на качество, така както са дефинирани по-долу:

(i) Клас „Екстра”

Сливите от този клас трябва да бъдат с най-високо качество. По отношение на формата, развитието и оцветяването те трябва да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта. Те трябва да бъдат:

- без дефекти,
- практически покрити с восъчен налеп, в зависимост от сорта,

- с твърдо плодово месо.

(ii) Клас I

Сливите от този клас трябва да бъдат с добро качество. Те трябва да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта. Допускат се, обаче, следните дефекти, при условие, че сливите запазват основните си характеристики по отношение на външния вид на продукта, качеството, съхраняемостта и търговския вид в опаковката:

- незначителни дефекти във формата,
- незначителни дефекти в развитието,
- незначителни дефекти в оцветяването,
- дефекти по кожата с продълговата форма, които не трябва по дължина да превишават една трета от максималния диаметър на плода. В частност, допускат се зараснали пукнатини за сортовете „Голдън гейдж” (Golden gage)(1);
- други дефекти по кожата, като засегнатата от тях обща площ не трябва да превишава 1/16 от общата повърхност на плода.

Дръжката може да бъде повредена или да липсва, но при условие, че не съществува риск за загиване на плода впоследствие.

(iii) Клас II

Този клас обхваща сливите, които не могат да бъдат класирани в по-горните класове, но отговарят на посочените по-горе минимални изисквания.

Допускат се дефекти във формата, в развитието и в оцветяването, при условие, че сливите запазват основните си характеристики.

Допускат се дефекти по кожата, при условие, че сливите запазват външния вид на плода и неговата съхраняемост, като засегнатата от тези дефекти обща площ не трябва да превишава една четвърт от общата повърхност на плода.

III. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО РАЗМЕРА

Размерът се определя по максималния диаметър на напречното сечение.

Минималните размери на сливите са определени, както следва:

1.2.3 Клас „Екстра” и клас I

Клас II

Едроплодни сортове (2)

35 mm

30 mm

Други сортове:

28 mm

25 mm

Мирабели, Дамасцени и сливи „Дро”

20 mm

17 mm

За сливите от клас „Екстра”, максималната разлика в диаметъра между плодовете във всяка една опаковка се определя на 10 mm.

IV. ДОПУСТИМИ ОТКЛОНЕНИЯ

Във всяка опаковка се разрешават следните допустими отклонения от качеството и размера на сливите, които не отговарят на изискванията за съответния клас.

A. Допустими отклонения от качеството

(i) Клас „Екстра”

Допуска се до 5 % от броя или теглото на сливите да не отговарят на изискванията за този клас, но да отговарят на изискванията за клас I или, в изключителни случаи, да съответстват на допустимите отклонения за този клас.

(ii) Клас I

Допуска се до 10 % от броя или теглото на сливите 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. В рамките на този допуск от 10 %, не повече от 2 % от сливите могат да бъдат с разпукани и/или с наядени от червеи плодове.

(iii) Клас II

Допуска се до 10 % от броя или теглото на сливите да не отговарят нито на изискванията за този клас, нито на минималните изисквания. Не се допускат загнили сливи, със значителни набивания или с каквито и да е други дефекти, които ги правят негодни за консумация. В рамките на този допуск от 10 %, не повече от 4 % от сливите могат да бъдат с разпукани и/или с наядени от червеи плодове.

B. Допустими отклонения от размерите

За всички класове: допуска се до 10 % от броя или теглото на сливите да се отклоняват от минималния размер или от размера, посочен върху опаковката, като отклонението нагоре или надолу не може да бъде по-голямо от 3 mm.

V. ТЪРГОВСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

A. Еднородност

Съдържанието на всяка опаковка трябва да бъде еднородно и да се състои само от сливи с един и същ произход, сорт, качество и размер (ако се изисква задължително определяне на размера). Съдържанието на всяка опаковка със сливи от клас „Екстра” трябва да бъде еднородно също така и по отношение на оцветяването.

Видимата част от съдържанието на всяка опаковка трябва да бъде представителна за съдържанието на цялата опаковка.

Б. Търговски вид

Сливите могат да бъдат представени по един от следните начини:

1. В малки опаковки,
2. Подредени в един или няколко слоеве, отделени един от друг,
3. В насипно състояние в опаковката. Не се допуска за клас „Екстра”.

В. Опаковка

Сливите трябва да бъде опаковани по начин, осигуряващ доброто им запазване.

Материалите, използвани от вътрешната страна на опаковката, трябва да бъдат нови, чисти и с такова качество, че да не причиняват каквито и да са външни или вътрешни повреди на продукта. Използването на материали и по-специално на хартия и етикети, съдържащи търговски обозначения, е разрешено само при условие, че при отпечатването на текста или залепването на етикетите не е използвано токсично мастило или лепило.

В опаковките не трябва да има никакви чужди вещества.

VI. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО МАРКИРОВКАТА

Всяка опаковка трябва да съдържа следните данни, посочени по-долу, нанесени на една и съща страна, с четливи и неизтриваеми букви, и видими от външната ѝ страна:

А. Идентификация

1.2 Опаковчик и/или експедитор

Наименование и адрес или официално установено или прието кодово обозначение.

Б. Естество на продукта

- „Сливи”, ако съдържанието на опаковката не се вижда отвън,
- Наименование на сорта.

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 определянето на размера е задължително), изразен чрез минималния и максималния диаметър.

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

СПИСЪК НА ЕДРОПЛОДНИТЕ СОРТОВЕ СЛИВИ

Андис Прайд – ANDY'S PRIDE

Ариел - ARIEL

Епъл - APPLE

Бюти - BEAUTY

Лувенска хубавица - BELLE DE LOUVAIN (BELLA DI LOVANIO)

Бернардина - BERNARDINA

Блю дьо Белжик – BLUE DE BELGIQUE

Блюфри – BLUE FREE

Бурмоза - BURMOSA

Калифорнийска синя - CALIFORNIA BLUE (BLU)

Калита - CALITA

Златна капка на Кое - COE'S GOLDEN DROP

Де Фраиле (Фраила)- DE FRAILE (FRAILA)

Денистон Сюперб - DENNISTON SUPERB

Ърли Орлеанс (Мосю хатиф)- EARLY ORLEANS (MONSIEUR HATIF)

Едуардс (Колбус) – EDWARDS (COLBUS)

Елдорадо - ELDORADO

Емма Леперман - EMMA LEPPERMAN

Емпрес – EMPRESS

Ерсингер Фруццветке - ERSINGER FRUEHZZWETSCHKE

Формоза – FORMOSA

Фрайър - FRIAR

Фронтиер - FRONTIER

Гавиота - GAVIOTA

Гигантска (Бърбанкс Джайънт Прюн) – GIANT (BURBANK GIANT PRUNE)

Гоча д'Оро - GOCCIA D'ORO

Голдън Джапен - GOLDEN JAPAN

Гран При - GRAND PRIX (GRAND PRIZE)

Гранд Роза - GRAND ROSA

Хекман - HACKMAN

Хал - HALL

Монарх Харис - HARRIS MONARCH
Хари Пикстоун - HARRY PICKSTONE
Херон - HERON
Имperiал Епиньоз - IMPERIAL EPINEUSE
Джеферсън – JEFFERSON (JEFFERSON'S GAGE)
Йорис Плъм - JORI'S PLUM
Джун блъд - JUNE BLOOD
Келси - KELSEY
Киркис Плъм – KIRKE'S PLUM (KIRKE)
Ларода - LARODA
Лейт Санта Роса - LATE SANTA ROSA
Магна Глаука - MAGNA GLAUCA
Манс N 1 - MANNS NUMBER ONE
Марджърис Сидлинг - MARJORIE'S SEEDLING
Марипоза - MARIPOSA
Мертън Гейдж (Мертън)- MERTON GAGE (MERTON)
Мертън Джем - MERTON GEM
Монарх – MONARCH
Моретини 355 (Къор дьо Лион) - MORETTINI 355 (COEUR DE LION)
Нубиана - NUBIANA
Нуева Екстрамадура - NUEVA EXTRAMADURA
Онейда - ONEIDA
Онтарио – ONTARIO
Озарк Премие - OZARK PREMIER
Пондс Сидлинг - POND'S SEEDLING
Президент - PRESIDENT
Принц Енгелберт - PRINCE ENGELBERT
Принц ъв Уелс (Принс дьо Гал) - PRINCE OF WALES (PRINCE DE GALLES)
Проф. Колумбиен - PROF. COLLUMBIEN
Прюн Мартин - PRUNE MARTIN
Куин Роза - QUEEN ROSA
Куинс Краун (Кокс Емперор) - QUEEN'S CROWN (COX'S EMPEROR)

Бланш дьо Летрикур - QUETSCH BLANCHE DE LETRICOURT
Ред Бюти - RED BEAUTY
Редголд - REDGOLD
Редрой - REDROY
Реджина Клаудия Моструоза - REGINA CLAUDIA MOSTRUOSA
Реджина д'Италия - REGINA D'ITALIA
Алтанова ренклода (Фалсо) - REINE-CLAUDE D'ALTHAN (FALSO)
Рейнклонд Уленс – REINE CLAUDE D'OULLINS (OULLIN'S GAGE)
Розар Премиер – ROSAR PREMIER
Роял дьо Монтаубан - ROYALE DE MONTAUBAN
Роял дьо Турс - ROYALE DE TOURS
Рут Герштетер - RUTH GERSTETTER
Санг ди Драго - SANGUE DI DRAGO
Санта Роза - SANTA ROSA
Сатсума Импрувд– SATSUMA IMPROVED
Сенека - SENECA
Симка - SIMKA
Сонголд - SONGOLD
Старкинг Делишъс - STARKING DELICIOUS
Султан - SULTAN
Суон Гейдж - SWAN GAGE
Трагедия - TRAGEDY
Ютилити (Лакстонс Ютилити) – UTILITY (LAXTON'S UTILITY)
Валор - VALOR
Виктория - VICTORIA
Вижън - VISION
Вашингтон - WASHINGTON
Уиксон - WICKSON
Якима - YAKIMA
Цимерс Фруцветке - ZIMMERS FRUHZWETSCH

(1) Определение:

Сортовете Ренклоди /Gage/ (Green Apricots, Dauphines, Greengages) имат зелена кожица с жълтеникав оттенък.

(2) Виж списъка на сортовете, приложен към настоящите стандарти.