



Bruxelles, 21 august 2023
(OR. en)

12391/23
ADD 1

AGRI 469
AGRIFIN 99
AGRIORG 96
AGRILEG 162
DELACTION 112

NOTĂ DE ÎNSOȚIRE

Sursă:	Secretara Generală a Comisiei Europene, sub semnătura dnei Martine DEPREZ, Directoare
Data primirii:	21 august 2023
Destinatar:	Dna Thérèse BLANCHET, Secretară Generală a Consiliului Uniunii Europene
Nr. doc. Csie:	C(2023) 5448 final - Annexes
Subiect:	ANEXE la REGULAMENTUL DELEGAT (UE) .../... AL COMISIEI de completare a Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește standardele de comercializare pentru sectorul fructelor și legumelor, pentru anumite produse din fructe și legume prelucrate și pentru sectorul bananelor și de abrogare a Regulamentului (CE) nr. 1666/1999 al Comisiei și a Regulamentelor de punere în aplicare (UE) nr. 543/2011 și (UE) nr. 1333/2011 ale Comisiei

În anexă, se pune la dispoziția delegațiilor documentul C(2023) 5448 final - Annexes.

Anexă: C(2023) 5448 final - Annexes



Bruxelles, 17.8.2023
C(2023) 5448 final

ANNEXES 1 to 2

ANEXE

la

REGULAMENTUL DELEGAT (UE) .../... AL COMISIEI

de completare a Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește standardele de comercializare pentru sectorul fructelor și legumelor, pentru anumite produse din fructe și legume prelucrate și pentru sectorul bananelor și de abrogare a Regulamentului (CE) nr. 1666/1999 al Comisiei și a Regulamentelor de punere în aplicare (UE) nr. 543/2011 și (UE) nr. 1333/2011 ale Comisiei

ANEXA I

STANDARDELE DE COMERCIALIZARE MENȚIONATE LA ARTICOLELE 2, 4 ȘI 6

Partea A – Standardul de comercializare general

Acest standard de comercializare general definește cerințele de calitate pentru fructe și legume după condiționare și ambalare.

Totuși, în etapele ulterioare expedierii, produsele pot prezenta, în raport cu cerințele standardului:

- o ușoară lipsă de prospețime și turgescență,
- o ușoară alterare, din cauza dezvoltării și a caracterului perisabil al acestora.

1. Cerințe minime

În limita toleranțelor admise, produsele trebuie să fie:

- întregi,
- sănătoase; se exclud produsele afectate de putregai sau alterate astfel încât devin improprii pentru consum,
- curate, fără materii străine vizibile,
- fără dăunători,
- fără deteriorări cauzate de dăunători care afectează pulpa,
- fără umezeală externă anormală,
- fără miros și/sau gust străin.
- Starea produselor trebuie să le permită:
 - să reziste la transport și la manipulare,
 - să ajungă în stare satisfăcătoare la locul de destinație.

2. Cerințe minime de maturitate

Produsele trebuie să fie suficient de dezvoltate, dar nu prea dezvoltate; fructele trebuie să fie satisfăcător de coapte, dar nu prea coapte.

Dezvoltarea produselor și stadiul lor de maturitate trebuie să le permită continuarea procesului de coacere și atingerea unui grad de coacere satisfăcător.

3. Toleranța

În cazul fiecărui lot, se permite ca 10 % din produse (ca număr sau greutate) să nu îndeplinească cerințele minime de calitate. În cadrul acestei toleranțe, proporția totală a produselor alterate poate fi de maximum 2 %.

4. Marcarea

Pe fiecare ambalaj¹ trebuie să figureze următoarele indicații, în litere grupate pe aceeași parte, marcarea fiind lizibilă, imposibil de șters și vizibilă din exterior.

A. *Identificarea*

Numele și adresa fizică ale ambalatorului și/sau expeditorului (de exemplu: strada/localitatea/regiunea/codul poștal și, dacă este diferită de țara de origine, țara).

Această mențiune poate fi înlocuită:

- în cazul tuturor ambalajelor, cu excepția preambalajelor, de codul reprezentând ambalatorul și/sau expeditorul, eliberat sau recunoscut de un organism oficial, indicat alături de mențiunea «Ambalator și/sau expeditor» (sau abrevieri echivalente). Codul este precedat de codul ISO 3166 (alfa) al țării/regiunii din țara care efectuează recunoașterea, dacă aceasta nu este țara de origine;
- doar în cazul preambalajelor, cu numele și adresa unui vânzător stabilit în Uniune, indicate alături de mențiunea «Ambalat pentru:» sau de o mențiune echivalentă. În acest caz, etichetarea trebuie, de asemenea, să conțină un cod care corespunde ambalatorului și/sau expeditorului. În legătură cu semnificația acestui cod, vânzătorul trebuie să furnizeze toate informațiile considerate necesare de organismul de control.

B. *Originea*

Numele complet al țării de origine². În cazul produselor originare dintr-un stat membru, această mențiune este în limba țării de origine sau în orice altă limbă înțeleasă de consumatorii din țara de destinație. În cazul altor produse, această mențiune este în orice limbă înțeleasă de consumatorii din țara de destinație.

Menționarea indicațiilor prevăzute la primul paragraf nu este necesară în cazul ambalajelor care conțin ambalaje de vânzare, clar vizibile din exterior, toate purtând indicațiile respective. Aceste ambalaje nu trebuie să poarte indicații care să inducă în eroare. Atunci când aceste ambalaje sunt paletizate, aceste indicații trebuie să figureze pe o fișă plasată vizibil pe cel puțin două dintre fațetele paletului.

¹ Aceste dispoziții referitoare la marcarea nu se aplică ambalajelor de vânzare prezentate în ambalaje. Totuși, aceste dispoziții se aplică ambalajelor de vânzare prezentate separat.

² Se indică numele complet sau cel utilizat în mod obișnuit.

Partea B – Standarde de comercializare specifice

PARTEA 1: STANDARD DE COMERCIALIZARE PENTRU MERE

I. DEFINIȚIA PRODUSULUI

Prezentul standard se aplică merelor din soiurile (cultivarele) provenite din *Malus domestica* Borkh. destinate a fi livrate în stare proaspătă consumatorilor, merele destinate prelucrării industriale fiind excluse.

II. DISPOZIȚII PRIVIND CALITATEA

Scopul standardului este definirea cerințelor privind calitățile pe care trebuie să le prezinte merele după condiționare și ambalare.

Totuși, în etapele ulterioare expedierii, produsele pot prezenta, în raport cu cerințele standardului:

- o ușoară lipsă de prospețime și turgescență,
- pentru produsele clasificate în alte categorii decât categoria «Extra», o ușoară alterare datorată dezvoltării și caracterului perisabil al acestora.

A. Cerințe minime

În toate categoriile, sub rezerva dispozițiilor speciale prevăzute pentru fiecare categorie și a toleranțelor admise, merele trebuie să fie:

- întregi,
- sănătoase; se exclud produsele afectate de putregai sau alterate astfel încât devin improprii pentru consum,
- curate, fără materii străine vizibile,
- fără dăunători,
- fără deteriorări cauzate de dăunători care afectează pulpa,
- fără forme grave de sticlozitate, cu excepția soiurilor marcate cu un «V» enumerate în apendicele la prezentul standard,
- fără umezeală externă anormală,
- fără miros și/sau gust străin.

Dezvoltarea și starea merelor trebuie să le permită:

- să reziste la transport și la manipulare și
- să ajungă în stare satisfăcătoare la locul de destinație.

B. Cerințe de maturitate

Merele trebuie să fie suficient de dezvoltate și să prezinte un grad satisfăcător de coacere.

Dezvoltarea merelor și stadiul lor de maturitate trebuie să le permită continuarea procesului de coacere și atingerea gradului de coacere necesar în raport cu caracteristicile soiului.

Pentru a se verifica îndeplinirea cerințelor minime de maturitate, pot fi luați în considerare mai mulți parametri (de exemplu, aspectul morfologic, gustul, fermitatea și indexul refractometric).

C. Clasificare

Merele sunt clasificate în trei categorii, definite după cum urmează.

(i) Categoria «Extra»

Merele din această categorie trebuie să fie de calitate superioară. Trebuie să fie caracteristice pentru soi³, iar pedunculul trebuie să fie intact.

Merele trebuie să prezinte următoarea suprafață minimă în culoarea caracteristică soiului:

- 3/4 din suprafața totală de culoare roșie în cazul grupei de colorit A,
- 1/2 din suprafața totală de culoare roșie mixtă în cazul grupei de colorit B,
- 1/3 din suprafața totală de culoare ușor roșie, înroșită sau striată în cazul grupei de colorit C,
- fără cerință minimă referitoare la culoare în cazul grupei de colorit D.

Pulpa trebuie să fie perfect sănătoasă.

Merele nu trebuie să prezinte defecte, cu excepția unor foarte ușoare defecte superficiale, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea și prezentarea în ambalaj a acestora:

- foarte ușoare defecte ale epidermei,
- rugozitate foarte ușoară⁴, de exemplu:
 - pete maro care nu pot depăși cavitatea pedunculului și nu pot fi aspre și/sau
 - urme ușoare și izolate de rugozitate.

(ii) Categoria I

Merele din această categorie trebuie să fie de bună calitate. Trebuie să fie caracteristice pentru soiul respectiv⁵.

Merele trebuie să prezinte următoarea suprafață minimă în culoarea caracteristică soiului:

- 1/2 din suprafața totală de culoare roșie în cazul grupei de colorit A,

³ În apendicele la prezentul standard figurează o listă neexhaustivă a soiurilor, care cuprinde o clasificare în funcție de colorit și rugozitate.

⁴ Soiurile marcate cu «R» în apendicele la prezentul standard sunt exceptate de la dispozițiile referitoare la rugozitate.

⁵ În apendicele la prezentul standard figurează o listă neexhaustivă a soiurilor, care cuprinde o clasificare în funcție de colorit și rugozitate.

- 1/3 din suprafața totală de culoare roșie mixtă în cazul grupei de colorit B,
- 1/10 din suprafața totală de culoare ușor roșie, înroșită sau striată în cazul grupei de colorit C,
- fără cerință minimă referitoare la culoare în cazul grupei de colorit D.

Pulpa trebuie să fie perfect sănătoasă.

Totuși, pot fi permise următoarele defecte ușoare, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea și prezentarea în ambalaj a acestora:

- un ușor defect de formă,
- un ușor defect de dezvoltare,
- un ușor defect de colorit,
- urme de lovituri ușoare a căror suprafață totală nu depășește 1 cm², fără decolorare,
- ușoare defecte ale epidermei care nu pot depăși:
 - 2 cm lungime, în cazul defectelor cu formă alungită,
 - 1 cm² suprafață totală în cazul altor defecte, cu excepția rapănului (*Venturia inaequalis*), care, per total, nu trebuie să afecteze o suprafață mai mare de 0,25 cm²,
- ușoară rugozitate⁶, de exemplu:
 - pete maro care pot depăși puțin cavitatea pedunculului sau cavitatea pistilului, dar nu pot fi aspre și/sau
 - rugozitate reticulară subțire care nu depășește 1/5 din suprafața totală a fructului și care nu contrastează puternic cu coloritul general al fructului și/sau
 - rugozitate densă care nu depășește 1/20 din suprafața totală a fructului,
 - împreună, rugozitatea reticulară subțire și rugozitatea densă nu pot depăși maximum 1/5 din suprafața totală a fructului.

Pedunculul poate lipsi, cu condiția ca secțiunea să fie curată și epiderma adiacentă să nu fie deteriorată.

(iii) Categoria II

Această categorie cuprinde merele care nu se încadrează în categoriile superioare, dar îndeplinesc cerințele minime specificate la litera A.

Pulpa nu trebuie să prezinte defecte majore.

Pot fi permise următoarele defecte, cu condiția ca merele să își mențină caracteristicile esențiale de calitate, păstrare și prezentare:

⁶ Soiurile marcate cu «R» în apendicele la prezentul standard sunt exceptate de la dispozițiile referitoare la rugozitate.

- defecte de formă,
- defecte de dezvoltare,
- defecte de colorit,
- urme de lovituri ușoare a căror suprafață nu depășește 1,5 cm², coaja putând fi ușor decolorată,
- defecte ale epidermei care nu pot depăși:
 - 4 cm lungime, în cazul defectelor cu formă alungită,
 - 2,5 cm² suprafață totală în cazul altor defecte, cu excepția rapănului (*Venturia inaequalis*), care, per total, nu trebuie să afecteze o suprafață mai mare de 1 cm²;
- ușoară rugozitate⁷, de exemplu:
 - pete maro care pot depăși cavitatea pedunculului sau cavitatea pistilului și pot fi ușor aspre și/sau
 - rugozitate reticulară subțire care nu depășește 1/2 din suprafața totală a fructului și care nu contrastează puternic cu coloritul general al fructului și/sau
 - rugozitate densă care nu depășește 1/3 din suprafața totală a fructului,
 - împreună, rugozitatea reticulară subțire și rugozitatea densă nu pot depăși maximum 1/2 din suprafața totală a fructului.

III. DISPOZIȚII PRIVIND CALIBRAREA

Calibrul este determinat fie de diametrul maxim al secțiunii ecuatoriale, fie de greutate.

Calibrul minim este de 60 mm, dacă se ține cont de diametru, sau de 90 g, dacă se ține cont de greutate. Se pot accepta fructe cu calibre mai mici, dacă nivelul Brix⁸ al produselor este de minimum 10,5° Brix, iar calibrul este de minimum 50 mm sau 70 g.

Pentru a se asigura uniformitatea calibrelor, diferențele de calibru dintre produsele din același ambalaj nu trebuie să depășească:

(a) în cazul fructelor calibrate în funcție de diametru:

- 5 mm pentru fructele din categoria «Extra» și pentru fructele din categoriile I și II ambalate în rânduri și în straturi suprapuse. Cu toate acestea, în cazul merelor din soiurile Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) și Horneburger, diferența de diametru poate fi de până la 10 mm; și
- 10 mm pentru fructele din categoria I prezentate în ambalajele de vânzare sau în vrac în ambalaj. Cu toate acestea, în cazul merelor din soiurile

⁷ Soiurile marcate cu «R» în apendicele la prezentul standard sunt exceptate de la dispozițiile referitoare la rugozitate.

⁸ Calculat conform descrierii din orientările OCDE privind efectuarea de teste obiective, disponibilă la: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.

Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) și Horneburger, diferența de diametru poate fi de până la 20 mm.

- (b) în cazul fructelor calibrate în funcție de greutate:
- pentru merele din categoria «Extra» și din categoriile I și II ambalate în rânduri și în straturi suprapuse:

Interval (în g)	Diferență de greutate (în g)
70-90	15 g
91-135	20 g
136-200	30 g
201-300	40 g
> 300	50 g

- pentru fructele din categoria I prezentate în ambalajele de vânzare sau în vrac în ambalaj:

Interval (în g)	Uniformitate (în g)
70-135	35
136-300	70
> 300	100

Nu există nicio cerință privind uniformitatea calibrului în cazul fructelor din categoria II prezentate în ambalajele de vânzare sau în vrac în ambalaj.

Dispozițiile privind calibrarea nu se aplică soiurilor de mere miniaturale, marcate cu un «M» în apendicele la prezentul standard. Respectivetele soiuri miniaturale trebuie să aibă un nivel Brix⁹ de minimum 12°.

IV. DISPOZIȚII PRIVIND TOLERANȚELE

În toate etapele comercializării, se admit toleranțe privind calitatea și calibrul în cadrul fiecărui lot pentru produsele care nu îndeplinesc cerințele categoriei indicate.

A. Toleranțe privind calitatea

- (i) Categoria «Extra»

Se admite o toleranță totală de 5 % din numărul sau din greutatea merelor care nu îndeplinesc cerințele categoriei, însă le îndeplinesc pe cele ale categoriei I. În cadrul acestei toleranțe, maximum 0,5 % din total pot fi produse care îndeplinesc cerințele categoriei II de calitate.

- (ii) Categoria I

⁹ Calculat conform descrierii din orientările OCDE privind efectuarea de teste obiective, disponibilă la: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.

Se admite o toleranță totală de 10 % din numărul sau din greutatea merelor care nu îndeplinesc cerințele categoriei, însă le îndeplinesc pe cele ale categoriei II. În cadrul acestei toleranțe, maximum 1 % din total pot fi produse care nu îndeplinesc nici cerințele de calitate ale categoriei II, nici cerințele minime, sau produse alterate.

(iii) Categoria II

Se admite o toleranță totală de 10 % din numărul sau din greutatea merelor care nu îndeplinesc nici cerințele categoriei, nici pe cele minime. În cadrul acestei toleranțe, proporția totală a produselor alterate poate fi de maximum 2 %.

B. Toleranțe privind calibrarea

Pentru toate categoriile: se permite ca un total de 10 % din mere, ca număr sau greutate, să nu îndeplinească cerințele privind calibrul. Această toleranță nu poate fi extinsă astfel încât să includă produsele cu un calibru de:

- 5 mm sau mai mult sub diametrul minim,
- 10 g sau mai mult sub greutatea minimă.

V. DISPOZIȚII PRIVIND PREZENTAREA

A. Uniformitatea

Fiecare ambalaj trebuie să aibă un conținut uniform și să nu cuprindă decât mere de aceeași origine, de același soi, de aceeași calitate, de același calibru (dacă se impune calibrarea) și cu același grad de coacere.

De asemenea, în cazul categoriei «Extra» se impune uniformitatea din punctul de vedere al coloritului.

Totuși, poate fi ambalat împreună într-un ambalaj de vânzare un amestec de mere din soiuri diferite, cu condiția să aibă o calitate uniformă și, în cazul fiecărui soi, aceeași origine. Uniformitatea în ceea ce privește calibrul nu este obligatorie.

Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut. Inscripționarea cu laser a unor informații pe fructe nu trebuie să ducă la defecte ale pulpei sau ale cojii.

B. Ambalarea

Merele trebuie ambalate astfel încât să se asigure o protecție adecvată a produselor. În special, ambalajele de vânzare cu o greutate netă de peste 3 kg trebuie să fie suficient de rigide pentru a proteja produsele în mod adecvat.

Materialele utilizate în interiorul ambalajului trebuie să fie curate și de calitate, astfel încât să nu cauzeze daune externe sau interne produselor. Utilizarea de materiale, în special hârtie sau etichete, care poartă specificații comerciale este permisă numai cu condiția ca înscrisul sau etichetarea să se realizeze cu cerneală sau clei netoxice.

Etichetele aplicate individual pe produse trebuie să poată fi dezlipite fără a lăsa urme vizibile de adeziv și fără a cauza defecte ale cojii.

Ambalajele nu trebuie să conțină materii străine.

VI. DISPOZIȚII PRIVIND MARCAREA

Pe fiecare ambalaj¹⁰ trebuie să figureze următoarele indicații, în litere grupate pe aceeași parte, marcarea fiind lizibilă, imposibil de șters și vizibilă din exterior.

A. Identificarea

Numele și adresa fizică ale ambalatorului și/sau expeditorului (de exemplu strada/localitatea/regiunea/codul poștal și, dacă este diferită de țara de origine, țara)

Această mențiune poate fi înlocuită:

- în cazul tuturor ambalajelor, cu excepția preambalajelor, de codul reprezentând ambalatorul și/sau expeditorul, eliberat sau recunoscut de un organism oficial, indicat alături de mențiunea «Ambalator și/sau expeditor» (sau abrevieri echivalente). Codul este precedat de codul ISO 3166 (alfa) al țării/regiunii din țara care efectuează recunoașterea, dacă aceasta nu este țara de origine;
- doar în cazul preambalajelor, cu numele și adresa unui vânzător stabilit în Uniune, indicate alături de mențiunea «Ambalat pentru:» sau de o mențiune echivalentă. În acest caz, etichetarea trebuie, de asemenea, să conțină un cod care corespunde ambalatorului și/sau expeditorului. În legătură cu semnificația acestui cod, vânzătorul trebuie să furnizeze toate informațiile considerate necesare de organismul de control.

B. Natura produselor

- «Mere», în cazul în care conținutul nu este vizibil din exterior.
- Denumirea soiului. În cazul unui amestec de mere din soiuri diferite, denumirile respectivelor soiuri.
Denumirea soiului poate fi înlocuită cu un sinonim. O denumire comercială¹¹ poate fi furnizată doar în plus față de soi sau de sinonimul acestuia.
În cazul mutațiilor cu protecție a soiului, această denumire a soiului poate înlocui denumirea de bază a soiului. În cazul mutațiilor fără protecție a soiului, denumirea mutației poate fi indicată doar în plus față de denumirea soiului de bază.
- «Variatate miniaturală», după caz.

C. Originea produselor

Țara de origine¹² și, opțional, regiunea de producție sau denumirea zonei la nivel național, regional sau local.

În cazul unui amestec de soiuri diferite de mere de origini diferite, indicarea fiecăreia dintre țările de origine trebuie să figureze lângă denumirea soiului în cauză.

¹⁰ Aceste dispoziții referitoare la marcarea nu se aplică ambalajelor de vânzare prezentate în ambalaje. Totuși, aceste dispoziții se aplică ambalajelor de vânzare prezentate separat.

¹¹ O denumire comercială poate fi o marcă pentru care s-a solicitat ori obținut protecția sau orice altă denumire comercială.

¹² Se indică numele complet sau cel utilizat în mod obișnuit.

D. Specificații comerciale

- Categoria
- Calibrul sau, în cazul fructelor prezentate în rânduri și în straturi suprapuse, numărul de unități.

În cazul în care identificarea este efectuată în funcție de calibru, acesta trebuie indicat:

- (a) în cazul produselor care fac obiectul normelor privind uniformitatea, prin diametrul minim și cel maxim sau prin greutatea minimă și cea maximă;
- (b) opțional, în cazul produselor care nu fac obiectul normelor privind uniformitatea, prin diametrul sau greutatea celui mai mic fruct din ambalaj, urmat(ă) de cuvintele «și peste» sau de o indicație echivalentă sau, după caz, de diametrul sau greutatea celui mai mare fruct din ambalaj.

E. Marcajul de control oficial (opțional)

Menționarea indicațiilor prevăzute la primul paragraf de la punctul VI nu este necesară în cazul ambalajelor care conțin ambalaje de vânzare, clar vizibile din exterior, toate purtând indicațiile respective. Aceste ambalaje nu trebuie să poarte indicații care să inducă în eroare. Atunci când aceste ambalaje sunt paletizate, aceste indicații trebuie să figureze pe o fișă plasată vizibil pe cel puțin două dintre fațetele paletului.

Apendice

Lista neexhaustivă a soiurilor de mere

Fructele din soiurile care nu sunt incluse în listă trebuie clasificate în funcție de caracteristicile soiurilor respective.

Unele dintre soiurile enumerate în tabelul următor pot fi comercializate sub denumirile pentru care s-a solicitat sau s-a obținut protecția mărcii în una sau mai multe țări. Nu s-a dorit includerea unor astfel de mărci în primele trei coloane ale următorului tabel. Anumite mărci cunoscute sunt menționate în a patra coloană numai cu titlu informativ.

Legendă:

M = soi miniatural

R = soi cu rugozitate

V = sticlozitate

* = mutație fără protecție a soiului, dar legată de o marcă înregistrată/protejată; mutațiile care nu sunt marcate cu asterisc sunt soiuri protejate

Soiuri	Mutație	Sinonime	Mărci	Grupă de colorit	Specificații suplimentare
African Red			African Carmine TM	B	
Akane		Tohoku 3, Primerouge		B	
Alkmene		Early Windsor		C	
Alwa				B	
Amasya				B	
Ambrosia			Ambrosia [®]	B	
Annurca				B	
Ariane			Les Naturianes [®]	B	
Arlet		Swiss Gourmet		B	R
AW 106			Sapora [®]	C	

Soiuri	Mutație	Sinonime	Mărci	Grupă de colorit	Specificații suplimentare
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 TM Red Braeburn TM Southern Rose TM	A	
	Lochbuie Red Braeburn			A	
	Mahana Red Braeburn		Redfield ®	A	
	Mariri Red		Eve TM , Aporo ®	A	
	Royal Braeburn			A	
Bramley's Seedling		Bramley, Triomphe de Kiel		D	

Soiuri	Mutație	Sinonime	Mărci	Grupă de colorit	Specificații suplimentare
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	

Soiuri	Mutație	Sinonime	Mărci	Grupă de colorit	Specificații suplimentare
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	
Dykman's 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		Excellent Star ®	C	

Soiuri	Mutație	Sinonime	Mărci	Grupă de colorit	Specificații suplimentare
	Boerekamp				
	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	
	Bigalaprím		Early Red Gala ®	B	

Soiuri	Mutație	Sinonime	Mărci	Grupă de colorit	Specificații suplimentare
	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 ®	D	

Soiuri	Mutație	Sinonime	Mărci	Grupă de colorit	Specificații suplimentare
	Reinders				
	Golden Parsi		Da Rosa ®	D	
	Leratess		Pink Gold ®	D	
	Quemoni		Rosagold ®	D	
Goldstar			Rezista Gold Granny ®	D	
Gradigold			Golden Supreme TM , Golden Extreme TM	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

Soiuri	Mutație	Sinonime	Mărci	Grupă de colorit	Specificații suplimentare
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 Sonnaville				C	R

Soiuri	Mutație	Sinonime	Mărci	Grupă de colorit	Specificații suplimentare
Kizuri			Morgana ®	B	
Ladina				A	
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	

Soiuri	Mutație	Sinonime	Mărci	Grupă de colorit	Specificații suplimentare
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	

Soiuri	Mutație	Sinonime	Mărci	Grupă de colorit	Specificații suplimentare
	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	

Soiuri	Mutație	Sinonime	Mărci	Grupă de colorit	Specificații suplimentare
Sciearly			Pacific Beauty TM , NZ Beauty	A	
Scifresh			Jazz TM	B	
Sciglo			Southern Snap TM	A	
Scilate			Envy [®]	B	
Sciray		GS48		A	
Scired			NZ Queen	A	R
Sciros			Pacific Rose TM , 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	
Tydeman's Early Worcester		Tydeman's Early		B	
Tsugaru				C	
UEB32642			Opal [®]	D	

Soiuri	Mutație	Sinonime	Mărci	Grupă de colorit	Specificații suplimentare
WA 2			Sunrise Magic TM	A	
WA 38			Cosmic Crisp TM	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	

PARTEA 2: STANDARD DE COMERCIALIZARE PENTRU CITRICE

I. DEFINIȚIA PRODUSULUI

Prezentul standard se aplică citricelor din soiurile cultivate (cultivarele) aparținând următoarelor specii destinate a fi livrate în stare proaspătă consumatorilor, citricele destinate prelucrării industriale fiind excluse:

- lămâi provenite din specia *Citrus limon* (L.) Burm. f. și din hibrizii acesteia,
- lămâi verzi provenite din specia *Citrus latifolia* (Yu. Tanaka) Tanaka, o specie de lămâie verde acidă cu fructe mari cunoscută și sub denumirea Bearss sau Tahiti, și din hibrizii acesteia,
- lămâi verzi provenite din specia *Citrus aurantifolia* (Christm.) Swingle, cunoscute și sub denumirea de lămâi acre sau lămâi mexicane, și din hibrizii acesteia,
- limete dulci de India, limete dulci de Palestina provenite din specia *Citrus limettioides* Tanaka și din hibrizii acesteia,
- mandarine provenite din specia *Citrus reticulata* Blanco, inclusiv mandarine Satsuma (*Citrus unshiu* Marcow), clementine (*Citrus clementina* hort. ex Tanaka), mandarine obișnuite (*Citrus deliciosa* Ten.) și tangerine (*Citrus tangerina* Tanaka) provenite din aceste specii și din hibrizii acestora,
- portocale provenite din specia *Citrus sinensis* (L.) Osbeck și din hibrizii acesteia,
- greșfrut provenit din specia *Citrus paradisi* Macfad. și din hibrizii acesteia,
- pomelo provenit din specia *Citrus maxima* (Burm.) Merr. și din hibrizii acesteia.

II. DISPOZIȚII PRIVIND CALITATEA

Scopul standardului este definirea cerințelor privind calitățile pe care trebuie să le prezinte citricele după condiționare și ambalare.

Totuși, în etapele ulterioare expedierii, produsele pot prezenta, în raport cu cerințele standardului:

- o ușoară lipsă de prospețime și turgescență,
- pentru produsele clasificate în alte categorii decât categoria «Extra», o ușoară alterare datorată dezvoltării și caracterului perisabil al acestora.

A. Cerințe minime

În toate categoriile, sub rezerva dispozițiilor speciale prevăzute pentru fiecare categorie și a toleranțelor admise, citricele trebuie să fie:

- întregi,
- fără urme de lovituri și/sau fără tăieturi ample cicatrizate,
- sănătoase; se exclud produsele afectate de putregai sau alterate astfel încât devin improprii pentru consum,
- curate, fără materii străine vizibile,
- fără dăunători,
- fără deteriorări cauzate de dăunători care afectează pulpa,
- fără semne de zbârcire și deshidratare,
- fără deteriorări cauzate de temperatură scăzută sau îngheț,
- fără umezeală externă anormală,
- fără miros și/sau gust străin.

Dezvoltarea și starea citricelor trebuie să le permită:

- să reziste la transport și la manipulare și
- să ajungă în stare satisfăcătoare la locul de destinație.

B. Cerințe de maturitate

Citricile trebuie să fi ajuns la un grad corespunzător de dezvoltare și maturitate, ținându-se cont de criteriile specifice soiului, perioadei de culegere și zonei de cultivare.

Maturitatea citricelor este definită de următorii parametri prevăzuți pentru fiecare specie după cum urmează:

- conținutul minim de suc,
- conținutul total minim de solide solubile, mai exact conținutul minim de zahăr,
- raportul minim zahăr/acid¹³,
- coloritul.

Gradul de colorare trebuie să fie de așa natură încât, în urma dezvoltării lor normale, citricele să prezinte culoarea specifică soiului la punctul lor de destinație.

¹³ Calculat conform descrierii din orientările OCDE privind efectuarea de teste obiective, disponibilă la: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/guidelines-on-objective-tests.pdf>.

	Conținut minim de suc (%)	Conținutul minim de zahăr (°Brix)	Raport minim zahăr/acid	Colorit
Lămâi	20			Trebuie să fie specific soiului. Fructele de culoare verde (dar nu verde închis) sunt admise cu condiția să îndeplinească cerințele minime cu privire la conținutul de suc.
Lămâi verzi „lime”				
Lămâi verzi din specia Citrus latifolia	42			Fructul trebuie să fie verde dar poate prezenta porțiuni galbene pe maximum 30 % din suprafață în cazul lămâilor verzi din specia Citrus latifolia și pe maximum 20 % din suprafață pentru cele din specia Citrus aurantifolia („mexicane”) și pentru limetele dulci de India
Lămâi verzi din specia Citrus aurantifolia Limete dulci de India	40			
Mandarine Satsuma, clementine, alte soiuri de mandarine și hibridii acestora				
Mandarine Satsuma	33		6,5:1	Trebuie să fie specific soiului cel puțin pe o treime din suprafața fructului.
Clementine	40		7,0:1	
Alte soiuri de mandarine și hibridii acestora	33		7,5:1 ¹⁴	
Portocale				
Portocale roșii	30		6,5:1	Trebuie să fie specific soiului. Totuși, sunt admise fructele cu un colorit verde deschis care nu depășește o cincime din suprafața totală a fructului, dacă îndeplinesc cerințele minime privind conținutul de suc. Sunt admise portocalele cu un colorit verde pe mai mult de o cincime din suprafața totală a fructului produse în zone unde se înregistrează temperaturi ridicate și o umiditate relativă ridicată în perioada de dezvoltare, cu condiția să îndeplinească
Portocale din grupa Navels	33		6,5:1	
Alte soiuri	35		6,5:1	
Mosambi, Sathgudi și Pacitan, cu peste o	33			

¹⁴ Pentru soiurile Mandora și Minneola, raportul minim zahăr/acid este de 6,0:1 până la sfârșitul anului de comercializare care începe la 1 ianuarie 2023.

	Conținut minim de suc (%)	Conținutul minim de zahăr (°Brix)	Raport minim zahăr/acid	Colorit
cincime din suprafață de culoare verde				cerințele minime privind conținutul de suc.
Alte soiuri cu peste o cincime din suprafață de culoare verde	45			
	Grepfrut și hibrizi			
Toate soiurile și hibrizii	35			Trebuie să fie specific soiului.
Oroblanco	35	9		Fructele de culoare verzuie (verde pentru Oroblanco) sunt admise cu condiția să îndeplinească cerințele minime cu privire la conținutul de suc.
Pomelo și hibrizi		8		Trebuie să fie specific soiului cel puțin pe două treimi din suprafața fructului.

Citricile care îndeplinesc cerințele de maturitate pot fi «desverzite». Acest tratament este permis numai dacă celelalte caracteristici organoleptice naturale nu sunt modificate.

C. Clasificare

Citricile sunt clasificate în trei categorii, definite după cum urmează:

(i) Categoria «Extra»

Citricile din această categorie trebuie să fie de calitate superioară. Trebuie să fie caracteristice pentru soiul și/sau pentru tipul comercial respectiv.

Citricile nu trebuie să prezinte defecte, cu excepția unor foarte ușoare defecte superficiale, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea și prezentarea în ambalaj a acestora.

(ii) Categoria I

Citricile din această categorie trebuie să fie de bună calitate. Trebuie să fie caracteristice pentru soiul și/sau pentru tipul comercial respectiv.

Totuși, pot fi permise următoarele defecte ușoare, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea și prezentarea în ambalaj a acestora:

- un ușor defect de formă,
- ușoare defecte de colorit, inclusiv o ușoară arsură solară,
- ușoare defecte progresive ale cojii, cu condiția ca acestea să nu afecteze pulpa,
- ușoare defecte ale cojii care apar în procesul de formare a fructului, cum ar fi râia argintie, rugozitățile sau alterările provocate de dăunători,
- ușoare defecte cicatrizate generate de cauze mecanice precum grindina, frecarea, manipularea,
- desprindere ușoară și parțială a cojii (sau a stratului exterior) în cazul tuturor fructelor din grupul mandarinelor.

(iii) Categoria II

Această categorie cuprinde citricele care nu se încadrează în categoriile superioare, dar îndeplinesc cerințele minime specificate la punctul A.

Pot fi permise următoarele defecte, cu condiția ca citricele să își păstreze caracteristicile esențiale de calitate, păstrare și prezentare:

- defecte de formă,
- defecte de colorit, inclusiv arsură solară,
- defecte progresive ale cojii, cu condiția ca acestea să nu afecteze pulpa,
- defecte ale cojii care apar în procesul de formare a fructului, cum ar fi râia argintie, rugozitățile sau alterările provocate de dăunători,
- defecte cicatrizate generate de cauze mecanice precum grindina, frecarea, manipularea,
- alterări superficiale cicatrizate ale cojii,
- coajă aspră,
- desprindere ușoară și parțială a cojii (sau a stratului exterior) în cazul portocalelor și o desprindere parțială a cojii (sau a stratului exterior) în cazul tuturor fructelor din grupul mandarinelor.

III. DISPOZIȚII PRIVIND CALIBRAREA

Calibrul este determinat fie de diametrul maxim al secțiunii ecuatoriale a fructului, fie prin numărare.

A. Calibrul minim

Se aplică următoarele calibre minime:

Fruct	Diametru (în mm)
Lămâi	45
Lămâi verzi din specia Citrus latifolia	42
Lămâi verzi din specia Citrus aurantifolia și limete dulci de India	25
Mandarine Satsuma, alte soiuri de mandarine și hibridii acestora	45
Clementine	35
Portocale	53
Grepfrut și hibridi	70
Pomelo și hibridi	100

B. Uniformitatea

Citricile pot fi sortate în funcție de calibru prin aplicarea uneia dintre următoarele opțiuni:

- (a) Pentru a se asigura uniformitatea calibrelor, diferențele de calibru dintre produsele din același ambalaj nu trebuie să depășească:
- 10 mm, dacă diametrul celui mai mic fruct (indicat pe ambalaj) este mai mic de 60 mm
 - 15 mm, dacă diametrul celui mai mic fruct (indicat pe ambalaj) este de 60 mm sau mai mare, dar mai mic de 80 mm
 - 20 mm, dacă diametrul celui mai mic fruct (indicat pe ambalaj) este de 80 mm sau mai mare, dar mai mic de 110 mm
 - nu există nicio limită privind diferența de diametru în cazul fructelor cu diametrul de 110 mm sau mai mare.
- (b) Dacă se aplică coduri de calibru, trebuie respectate codurile și intervalele din tabelele următoare:

	Codul calibrului	Diametru (în mm)
Lămâi		
	0	79-90
	1	72-83
	2	68-78
	3	63-72
	4	58-67
	5	53-62
	6	48-57
	7	45-52
Lămâi verzi „lime”		
Lămâi verzi din specia Citrus latifolia	1	58-67
	2	53-62
	3	48-57
	4	45-52
	5	42-49
Lămâi verzi din specia Citrus aurantifolia și limete dulci de India	1	> 45
	2	40,1-45
	3	35,1-40
	4	30,1-35
	5	25-30
Mandarine Satsuma, clementine și alte soiuri de mandarine și hibridii acestora		
	1-XXX	78 și mai mult

1-XX	67-78
1 sau 1-X	63-74
2	58-69
3	54-64
4	50-60
5	46-56
6 ¹⁵	43-52
7	41-48
8	39-46
9	37-44
10	35-42
<hr/>	
Portocale	
<hr/>	
0	92-110
1	87-100
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

¹⁵ Calibrele mai mici de 45 mm se referă doar la clementine.

	11	58-66
	12	56-63
	13	53-60
<hr/>		
Grepfrut și hibrizi		
<hr/>		
	0	>139
	1	109-139
	2	100-119
	3	93-110
	4	88-102
	5	84-97
	6	81-93
	7	77-89
	8	73-85
	9	70-80
<hr/>		
Pomelo și hibrizi		
<hr/>		
	0	>170
	1	156-170
	2	148-162
	3	140-154
	4	132-146
	5	123-138
	6	116-129
	7	100-118
<hr/>		

Uniformitatea calibrelor se obține cu ajutorul scalelor cu calibre menționate, cu excepția cazului în care se aplică următoarea mențiune:

În cazul fructelor în vrac în recipiente și al fructelor în ambalaje de vânzare cu o greutate netă maximă de 5 kg, diferența maximă nu trebuie să depășească intervalul obținut prin gruparea a trei calibre consecutive din scala cu calibre.

- (c) În cazul fructelor calibrate în funcție de număr, diferența de calibru trebuie să respecte dispozițiile de la litera (a).

IV. DISPOZIȚII PRIVIND TOLERANȚELE

În toate etapele comercializării, se admit toleranțe privind calitatea și calibrul în cadrul fiecărui lot pentru produsele care nu îndeplinesc cerințele categoriei indicate.

A. Toleranțe privind calitatea

- (i) Categoria «Extra»

Se admite o toleranță totală de 5 % din numărul sau din greutatea citricelor care nu îndeplinesc cerințele categoriei, însă le îndeplinesc pe cele ale categoriei I. În cadrul acestei toleranțe, maximum 0,5 % din total pot fi produse care îndeplinesc cerințele categoriei II de calitate.

- (ii) Categoria I

Se admite o toleranță totală de 10 % din numărul sau din greutatea citricelor care nu îndeplinesc cerințele categoriei, însă le îndeplinesc pe cele ale categoriei II. În cadrul acestei toleranțe, maximum 1 % din total pot fi produse care nu îndeplinesc nici cerințele de calitate ale categoriei II, nici cerințele minime, sau produse alterate.

- (iii) Categoria II

Se admite o toleranță totală de 10 % din numărul sau din greutatea citricelor care nu îndeplinesc nici cerințele categoriei, nici pe cele minime. În cadrul acestei toleranțe, proporția totală a produselor alterate poate fi de maximum 2 %.

B. Toleranțe privind calibrarea

Pentru toate categoriile: se permite ca un total de 10 % din citrice (ca număr sau greutate) să corespundă calibrului imediat inferior și/sau superior celui menționat (sau celor menționate, în cazul combinării a trei calibre) pe ambalaje.

În orice caz, toleranța de 10 % se aplică numai fructelor care nu sunt mai mici decât următoarele calibre minime:

Fruct	Diametru (în mm)
Lămâi	43
Lămâi verzi din specia Citrus latifolia	40
Lămâi verzi din specia Citrus aurantifolia și limete dulci de India	Nu se aplică.
Mandarine Satsuma, alte soiuri de mandarine și hibrizii acestora	43
Clementine	34
Portocale	50
Grepfrut și hibrizi	67
Pomelo și hibrizi	98

V. DISPOZIȚII PRIVIND PREZENTAREA

A. Uniformitatea

Fiecare ambalaj trebuie să aibă un conținut uniform și să nu cuprindă decât citrice de aceeași origine, de același soi sau de același tip comercial, de aceeași calitate și de același calibru și, atât cât se poate aprecia, cu același grad de coacere și dezvoltare.

În plus, în cazul categoriei «Extra», se impune uniformitatea din punctul de vedere al coloritului.

Totuși, poate fi ambalat împreună într-un ambalaj de vânzare un amestec de citrice din specii diferite, cu condiția să aibă o calitate uniformă și, în cazul fiecărei specii, același soi sau același tip comercial și aceeași origine. Uniformitatea în ceea ce privește calibrul nu este obligatorie.

Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

B. Ambalarea

Citricile trebuie ambalate astfel încât să se asigure o protecție adecvată a produselor.

Materialele utilizate în interiorul ambalajului trebuie să fie curate și de calitate, astfel încât să nu cauzeze daune externe sau interne produselor. Utilizarea de materiale, în special hârtie sau etichete, care poartă specificații comerciale este

permisă numai cu condiția ca înscrișul sau etichetarea să se realizeze cu cerneală sau clei netoxice.

Etichetele aplicate individual pe produse trebuie să poată fi dezlipite fără a lăsa urme vizibile de adeziv și fără a cauza defecte ale cojii. Inscripționarea cu laser a unor informații pe fructe nu trebuie să ducă la defecte ale pulpei sau ale cojii.

În cazul în care fructele sunt împachetate, trebuie utilizată hârtie subțire, uscată, nouă și fără miros¹⁶.

Este interzisă utilizarea oricărei substanțe care tinde să modifice caracteristicile naturale ale citricelor, în special gustul sau mirosul¹⁷.

Ambalajele nu trebuie să conțină materii străine. Totuși, este permisă prezentarea spre vânzare a fructelor de care este atașată câte o rămurică scurtă (nu din lemn), cu câteva frunze verzi.

VI. DISPOZIȚII PRIVIND MARCAREA

Pe fiecare ambalaj¹⁸ trebuie să figureze următoarele indicații, în litere grupate pe aceeași parte, marcarea fiind lizibilă, imposibil de șters și vizibilă din exterior.

A. Identificarea

Numele și adresa fizică ale ambalatorului și/sau expeditorului (de exemplu strada/localitatea/regiunea/codul poștal și, dacă este diferită de țara de origine, țara)

Această mențiune poate fi înlocuită:

- în cazul tuturor ambalajelor, cu excepția preambalajelor, de codul reprezentând ambalatorul și/sau expeditorul, eliberat sau recunoscut de un organism oficial, indicat alături de mențiunea «Ambalator și/sau expeditor» (sau abrevieri echivalente). Codul este precedat de codul ISO 3166 (alfa) al țării/regiunii din țara care efectuează recunoașterea, dacă aceasta nu este țara de origine;
- doar în cazul preambalajelor, cu numele și adresa unui vânzător stabilit în Uniune, indicate alături de mențiunea «Ambalat pentru:» sau de o mențiune echivalentă. În acest caz, etichetarea trebuie, de asemenea, să conțină un cod care corespunde ambalatorului și/sau expeditorului. În legătură cu semnificația acestui cod, vânzătorul trebuie să furnizeze toate informațiile considerate necesare de organismul de control.

¹⁶ Utilizarea agenților de conservare sau a oricărei alte substanțe chimice care poate lăsa un miros străin pe coaja fructului este permisă dacă este compatibilă cu dispozițiile aplicabile ale Uniunii.

¹⁷ Utilizarea agenților de conservare sau a oricărei alte substanțe chimice care poate lăsa un miros străin pe coaja fructului este permisă dacă este compatibilă cu dispozițiile aplicabile ale Uniunii.

¹⁸ Aceste dispoziții referitoare la marcarea nu se aplică ambalajelor de vânzare prezentate în ambalaje. Totuși, aceste dispoziții se aplică ambalajelor de vânzare prezentate separat.

B. Natura produselor

«Lămâi», «lămâi verzi», «lămâi verzi din specia Citrus latifolia», «lămâi verzi din specia Citrus aurantifolia», «limete dulci de India»/«limete dulci de Palestina», «mandarine», «portocale», «grepfrut», «pomelo», dacă produsele nu sunt vizibile din exterior.

«Amestec de citrice» sau o denumire echivalentă și denumirile comune ale diferitelor specii, în cazul unui amestec de citrice din specii diferite.

Pentru portocale, denumirea soiului și/sau respectivul grup de soiuri în cazul «Navels» și «Valencias».

Pentru «Mandarine Satsuma» și «Clementine», trebuie indicată denumirea comună a speciei, denumirea soiului fiind opțională.

Pentru alte mandarine și hibridii acestora, trebuie indicată denumirea soiului.

Pentru toate celelalte specii: denumirea soiului este opțională.

Denumirea soiului poate fi înlocuită cu un sinonim. O denumire comercială¹⁹ poate fi furnizată doar în plus față de soi sau de sinonimul acestuia.

Culoarea pulpei «alb», «roz» sau «roșu» pentru grepfrut și pomelo, după caz.

«Cu sâmburi» în cazul clementinelor cu peste 10 sâmburi.

«Fără sâmburi» (opțional, citricele fără sâmburi pot conține, ocazional, sâmburi).

C. Originea produselor

- Țara de origine²⁰ și, opțional, regiunea de producție sau denumirea zonei la nivel național, regional sau local.
- În cazul unui amestec de citrice din specii diferite și de origini diferite, indicarea fiecăreia dintre țările de origine trebuie să figureze lângă denumirea speciei în cauză.

D. Specificații comerciale

- Categoria.
- Calibrul exprimat:
 - prin calibrul minim și cel maxim (în mm) sau
 - prin codul calibrului sau codurile calibrelor, urmate, opțional, de un calibru minim și maxim sau
 - prin număr.

¹⁹ O denumire comercială poate fi o marcă pentru care s-a solicitat ori obținut protecția sau orice altă denumire comercială.

²⁰ Se indică numele complet sau cel utilizat în mod obișnuit.

- După caz, indicarea agentului de conservare sau a altor substanțe chimice utilizate în etapa de după recoltare.

E. Marcajul de control oficial (opțional)

Menționarea indicațiilor prevăzute la primul paragraf de la punctul VI nu este necesară în cazul ambalajelor care conțin ambalaje de vânzare, clar vizibile din exterior, toate purtând indicațiile respective. Aceste ambalaje nu trebuie să poarte indicații care să inducă în eroare. Atunci când aceste ambalaje sunt paletizate, indicațiile trebuie să figureze pe o fișă plasată vizibil pe cel puțin două dintre fațetele paletului.

PARTEA 3: STANDARD DE COMERCIALIZARE PENTRU FRUCTELE KIWI

I. DEFINIȚIA PRODUSULUI

Prezentul standard reglementează fructele kiwi (cunoscute și sub denumirea de *Actinidia* sau kiwi) din soiurile (cultivarele) provenite din *Actinidia chinensis* Planch. și *Actinidia deliciosa* (A. Chev., C.F. Liang și A.R. Ferguson) destinate a fi livrate proaspete consumatorilor, fructele kiwi destinate prelucrării industriale fiind excluse.

II. DISPOZIȚII PRIVIND CALITATEA

Scopul standardului este definirea cerințelor privind calitățile pe care trebuie să le prezinte fructele kiwi după condiționare și ambalare.

Totuși, în etapele ulterioare expedierii, produsele pot prezenta, în raport cu cerințele standardului:

- o ușoară lipsă de prospețime și turgescență,
- pentru produsele clasificate în alte categorii decât categoria «Extra», o ușoară alterare datorată dezvoltării și caracterului perisabil al acestora.

A. Cerințe minime

În toate categoriile, sub rezerva dispozițiilor speciale prevăzute pentru fiecare categorie și a toleranțelor admise, fructele kiwi trebuie să fie:

- întregi (dar fără peduncul),
- sănătoase; se exclud produsele afectate de putregai sau alterate astfel încât devin improprii pentru consum,
- curate, fără materii străine vizibile,
- fără dăunători,
- fără deteriorări cauzate de dăunători care afectează pulpa,
- potrivit de tari; nici moi, nici zbârcite, nici îmbibate cu apă,
- bine formate, fructele duble sau multiple fiind excluse,

- fără umezeală externă anormală,
- fără miros și/sau gust străin.

Dezvoltarea și starea fructelor kiwi trebuie să le permită:

- să reziste la transport și la manipulare și
- să ajungă în stare satisfăcătoare la locul de destinație.

B. Cerințe minime de maturitate

Fructele kiwi trebuie să fie suficient de dezvoltate și să prezinte un grad satisfăcător de coacere.

Pentru a îndeplini această cerință, la momentul ambalării fructele trebuie să fi ajuns la un grad de coacere de cel puțin 6,2° Brix²¹ sau să fi dobândit un conținut mediu de substanță uscată de 15 %, ceea ce le-ar permite să ajungă la 9,5° Brix la intrarea în lanțul de distribuție.

C. Clasificare

Fructele kiwi sunt clasificate în trei categorii, definite după cum urmează:

(i) Categoria «Extra»

Fructele kiwi din această categorie trebuie să fie de calitate superioară. Trebuie să fie caracteristice pentru soiul respectiv.

Trebuie să fie tari, iar pulpa trebuie să fie perfect sănătoasă.

Fructele kiwi nu trebuie să prezinte defecte, cu excepția unor foarte ușoare defecte superficiale, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea și prezentarea în ambalaj a acestora.

Raportul diametru minim/diametru maxim al fructului măsurat în secțiunea ecuatorială trebuie să fie de minimum 0,8.

(ii) Categoria I

Fructele kiwi din această categorie trebuie să fie de bună calitate. Trebuie să fie caracteristice pentru soiul respectiv.

Trebuie să fie tari, iar pulpa trebuie să fie perfect sănătoasă.

Totuși, pot fi permise următoarele defecte ușoare, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea și prezentarea în ambalaj a acestora:

- un ușor defect de formă (dar fără umflături sau malformații),
- ușoare defecte de colorit,

²¹ Calculat conform descrierii din orientările OCDE privind efectuarea de teste obiective, disponibilă la: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.

- uşoare defecte ale epidermei, cu condiția ca suprafața totală afectată să nu depășească 1 cm²,
- o mică «marcă Hayward» sub forma unor linii longitudinale și fără proeminențe.

Raportul diametru minim/diametru maxim al fructului măsurat în secțiunea ecuatorială trebuie să fie de minimum 0,7.

(iii) Categoria II

Această categorie cuprinde fructele kiwi care nu se încadrează în categoriile superioare, dar îndeplinesc cerințele minime specificate la punctul A.

Fructele trebuie să fie destul de tari, iar pulpa trebuie să nu prezinte defecte grave.

Pot fi permise următoarele defecte, cu condiția ca fructele kiwi să își păstreze caracteristicile esențiale de calitate, păstrare și prezentare:

- defecte de formă,
- defecte de colorit,
- defecte ale epidermei, cum ar fi mici tăieturi cicatrizate sau țesut cicatrizat/zgâriat, cu condiția ca suprafața totală afectată să nu depășească 2 cm²,
- mai multe «mărci Hayward» mai pronunțate și cu o ușoară protuberanță,
- urme de lovituri ușoare.

III. DISPOZIȚII PRIVIND CALIBRAREA

Calibrul este determinat în funcție de greutatea fructului.

Greutatea minimă este stabilită la 90 g pentru categoria „Extra”, 70 g pentru categoria I și 65 g pentru categoria II.

Pentru a se asigura uniformitatea calibrelor, diferențele de calibru dintre produsele din același ambalaj nu trebuie să depășească:

- 10 g în cazul fructelor cu o greutate de până la 85 g,
- 15 g în cazul fructelor cu o greutate între 85 g și 120 g,
- 20 g în cazul fructelor cu o greutate între 120 g și 150 g,
- 40 g în cazul fructelor cu o greutate de 150 g sau mai mare.

IV. DISPOZIȚII PRIVIND TOLERANȚELE

În toate etapele comercializării, se admit toleranțe privind calitatea și calibrul în cadrul fiecărui lot pentru produsele care nu îndeplinesc cerințele categoriei indicate.

A. Toleranțe privind calitatea

(i) Categoria «Extra»

Se admite o toleranță totală de 5 % din numărul sau din greutatea fructelor kiwi care nu îndeplinesc cerințele categoriei, însă le îndeplinesc pe cele ale categoriei I. În cadrul acestei toleranțe, maximum 0,5 % din total pot fi produse care îndeplinesc cerințele categoriei II de calitate.

(ii) Categoria I

Se admite o toleranță totală de 10 % din numărul sau din greutatea fructelor kiwi care nu îndeplinesc cerințele categoriei, însă le îndeplinesc pe cele ale categoriei II. În cadrul acestei toleranțe, maximum 1 % din total pot fi produse care nu îndeplinesc nici cerințele de calitate ale categoriei II, nici cerințele minime, sau produse alterate.

(iii) Categoria II

Se admite o toleranță totală de 10 % din numărul sau din greutatea fructelor kiwi care nu îndeplinesc nici cerințele categoriei, nici pe cele minime. În cadrul acestei toleranțe, proporția totală a produselor alterate poate fi de maximum 2 %.

B. Toleranțe privind calibrarea

Pentru toate categoriile: se permite ca un total de 10 % din fructele kiwi (ca număr sau greutate) să nu îndeplinească cerințele privind calibrul.

Totuși, fructele kiwi nu trebuie să cântărească mai puțin de 85 g în cazul categoriei «Extra», 67 g în cazul categoriei I și 62 g în cazul categoriei II.

V. DISPOZIȚII PRIVIND PREZENTAREA

A. Uniformitatea

Fiecare ambalaj trebuie să aibă un conținut uniform și să nu cuprindă decât fructe kiwi de aceeași origine, de același soi, de aceeași calitate și de același calibru.

Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

B. Ambalarea

Fructele kiwi trebuie ambalate astfel încât să se asigure o protecție adecvată a produselor.

Materialele utilizate în interiorul ambalajului trebuie să fie curate și de calitate, astfel încât să nu cauzeze daune externe sau interne produselor. Utilizarea de materiale, în special hârtie sau etichete, care poartă specificații comerciale este permisă numai cu condiția ca înscrisul sau etichetarea să se realizeze cu cerneală sau clei netoxice.

Etichetele aplicate individual pe produse trebuie să poată fi dezlipite fără a lăsa urme vizibile de adeziv și fără a cauza defecte ale epidermei. Inscripționarea cu laser a unor informații pe fructe nu trebuie să ducă la defecte ale pulpei sau ale cojii.

Ambalajele nu trebuie să conțină materii străine.

VI. DISPOZIȚII PRIVIND MARCAREA

Pe fiecare ambalaj²² trebuie să figureze următoarele indicații, în litere grupate pe aceeași parte, marcarea fiind lizibilă, imposibil de șters și vizibilă din exterior.

A. Identificarea

Numele și adresa fizică ale ambalatorului și/sau expeditorului (de exemplu strada/localitatea/regiunea/codul poștal și, dacă este diferită de țara de origine, țara)

Această mențiune poate fi înlocuită:

- în cazul tuturor ambalajelor, cu excepția preambalajelor, de codul reprezentând ambalatorul și/sau expeditorul, eliberat sau recunoscut de un organism oficial, indicat alături de mențiunea «Ambalator și/sau expeditor» (sau abrevieri echivalente). Codul este precedat de codul ISO 3166 (alfa) al țării/regiunii din țara care efectuează recunoașterea, dacă aceasta nu este țara de origine,
- doar în cazul preambalajelor, cu numele și adresa unui vânzător stabilit în Uniune, indicate alături de mențiunea «Ambalat pentru:» sau de o mențiune echivalentă. În acest caz, etichetarea trebuie, de asemenea, să conțină un cod care corespunde ambalatorului și/sau expeditorului. În legătură cu semnificația acestui cod, vânzătorul trebuie să furnizeze toate informațiile considerate necesare de organismul de control.

B. Natura produselor

- «Fructe kiwi» și/sau «Actinidia», în cazul în care conținutul nu este vizibil din exterior.
- Denumirea soiului (opțional).
- Culoarea pulpei sau o indicație echivalentă, în cazul în care culoarea pulpei nu este verde.

C. Originea produselor

Țara de origine²³ și, opțional, regiunea de producție sau denumirea zonei la nivel național, regional sau local.

²² Aceste dispoziții referitoare la marcarea nu se aplică ambalajelor de vânzare prezentate în ambalaje. Totuși, aceste dispoziții se aplică ambalajelor de vânzare prezentate separat.

²³ Se indică numele complet sau cel utilizat în mod obișnuit.

D. Specificații comerciale

- Categoria.
- Calibrul, exprimat prin greutatea minimă și maximă a fructelor.
- Numărul de fructe (opțional).

E. Marcajul de control oficial (opțional)

Menționarea indicațiilor prevăzute la primul paragraf de la punctul VI nu este necesară în cazul ambalajelor care conțin ambalaje de vânzare, clar vizibile din exterior, toate purtând indicațiile respective. Aceste ambalaje nu trebuie să poarte indicații care să inducă în eroare. Atunci când aceste ambalaje sunt paletizate, indicațiile trebuie să figureze pe o fișă plasată vizibil pe cel puțin două dintre fațetele paletului.

PARTEA 4: STANDARD DE COMERCIALIZARE PENTRU SALATĂ, CICOARE CREAȚĂ ȘI CICOARE DE GRĂDINĂ CU FRUNZE ÎNTREGI

I. DEFINIȚIA PRODUSULUI

Prezentul standard se aplică:

- salatei verzi din soiurile (cultivarele) provenite din:
 - *Lactuca sativa* var. *capitata* L. (salată cu căpățână, inclusiv salata tip «crisphead» și «Iceberg»),
 - *Lactuca sativa* var. *longifolia* Lam. (salata verde Cos sau Romaine),
 - *Lactuca sativa* var. *crispa* L. (salata pentru frunze),
 - încrucișărilor acestor soiuri și
- cicorii crețe din soiurile (cultivarele) provenite din *Cichorium endivia* var. *crispum* Lam. și
- cicorii de grădină cu frunze întregi din soiurile (cultivarele) provenite din *Cichorium endivia* var. *latifolium* Lam.

destinate livrării în stare proaspătă către consumatori.

Prezentul standard nu se aplică produselor destinate prelucrării industriale, produselor prezentate ca frunze individuale, salatei verzi cu rădăcini cu bulgăre sau salatei verzi în ghivece.

II. DISPOZIȚII PRIVIND CALITATEA

Scopul standardului este definirea cerințelor privind calitățile pe care trebuie să le prezinte produsele după condiționare și ambalare.

Totuși, în etapele ulterioare expedierii, produsele pot prezenta, în raport cu cerințele standardului:

- o ușoară lipsă de prospețime și turgescență,
- o ușoară alterare, din cauza dezvoltării și a caracterului perisabil al acestora.

A. Cerințe minime

În toate categoriile, sub rezerva dispozițiilor speciale pentru fiecare categorie și a toleranțelor admise, produsele trebuie să fie:

- întregi,
- sănătoase; se exclud produsele afectate de putregai sau alterate astfel încât devin improprii pentru consum,
- curate și curățate, adică practic fără pământ sau alt mediu de creștere și practic fără materii străine vizibile,
- proaspete ca aspect,
- fără dăunători,
- practic fără deteriorări cauzate de paraziți,
- turgescențe,
- fără semințe,
- fără umezeală externă anormală,
- fără miros și/sau gust străin.

În cazul salatei verzi, este permisă o decolorare roșiatică, cauzată de o temperatură scăzută în timpul creșterii, cu condiția să nu modifice foarte mult aspectul acesteia.

Rădăcinile trebuie tăiate aproape de baza frunzelor exterioare și tăietura trebuie să fie dreaptă.

Produsele trebuie să aibă o dezvoltare normală. Dezvoltarea și starea produselor trebuie să fie de așa natură încât să le permită:

- să reziste la transport și la manipulare și
- să ajungă în condiții satisfăcătoare la locul de destinație.

B. Clasificare

Produsele sunt clasificate în două categorii definite după cum urmează:

(i) Categoria I

Produsele din această categorie trebuie să fie de bună calitate. Trebuie să fie caracteristice pentru soiul și/sau pentru tipul comercial respectiv.

De asemenea, produsele trebuie să fie:

- bine formate,
- tari, ținând seama de metodele de cultivare și de tipul de produs,

- fără daune sau deteriorări care scad caracterul comestibil,
- fără vătămări cauzate de îngheț.

Salata verde cu căpățână trebuie să aibă un singur miez bine format. În cazul salatei cu căpățână, cultivate sub protecție, miezul poate fi totuși mic.

Salata romană trebuie să aibă miez, care poate fi mic.

În cazul cicorii crețe de grădină și al cicorii de grădină cu frunze întregi partea din mijloc trebuie să fie de culoare galbenă.

(ii) Categoria II

Această categorie cuprinde produsele care nu se încadrează în categoria I, dar îndeplinesc cerințele minime specificate la punctul A.

Produsele trebuie să fie:

- suficient de bine formate,
- fără vătămări și deteriorări care pot scădea în mod semnificativ caracterul comestibil.

Următoarele defecte pot fi permise, cu condiția ca produsele să își păstreze caracteristicile esențiale în privința calității, a capacității de conservare și a prezentării:

- decolorare ușoară,
- ușoare vătămări cauzate de dăunători.

Salata cu căpățână trebuie să aibă miez, care poate fi mic. În cazul salatei cu căpățână cultivate sub protecție, este permisă totuși absența miezului.

Salata romană poate să nu aibă miez.

III. DISPOZIȚII PRIVIND CALIBRAREA

Dimensiunea este determinată de greutatea unei unități.

Pentru a se asigura uniformitatea calibrelor, diferențele de calibru dintre produsele din același ambalaj nu trebuie să depășească:

(a) Salată

- 40 g în cazul în care cea mai ușoară unitate cântărește sub 150 g,
- 100 g în cazul în care cea mai ușoară unitate cântărește între 150 g și 300 g,
- 150 g în cazul în care cea mai ușoară unitate cântărește între 300 g și 450 g,
- 300 g în cazul în care cea mai ușoară unitate cântărește peste 450 g.

(b) Cicoarea creță și cicoarea de grădină cu frunze întregi

– 300 g.

IV. DISPOZIȚII PRIVIND TOLERANȚELE

În toate etapele comercializării, se admit toleranțe privind calitatea și calibrul în cadrul fiecărui lot pentru produsele care nu îndeplinesc cerințele categoriei indicate.

A. Toleranțe privind calitatea

(i) Categoria I

Se admite o toleranță totală de 10 % din produse, ca număr de unități, care nu îndeplinesc cerințele categoriei, însă le îndeplinesc pe cele ale categoriei II. În cadrul acestei toleranțe, maximum 1 % din total pot fi produse care nu îndeplinesc nici cerințele de calitate ale categoriei II, nici cerințele minime, sau produse alterate.

(ii) Categoria II

Se admite o toleranță totală de 10 % din produse, ca număr de unități, care nu îndeplinesc nici cerințele categoriei, nici pe cele minime. În cadrul acestei toleranțe, proporția totală a produselor alterate poate fi de maximum 2 %.

B. Toleranțe privind calibrarea

Pentru toate categoriile: se permite ca un total de 10 % din produse, ca număr de unități, să nu îndeplinească cerințele privind calibrul.

V. DISPOZIȚII PRIVIND PREZENTAREA

A. Uniformitatea

Fiecare ambalaj trebuie să aibă un conținut omogen și să cuprindă numai produse de aceeași origine, de același soi sau tip comercial, de aceeași calitate și de același calibru.

Totuși, poate fi ambalat împreună într-un ambalaj un amestec de salate și/sau cicori din soiuri diferite, cu condiția să aibă o calitate uniformă și, în cazul fiecărui soi, al fiecărui tip comercial și/sau al fiecărei culori, aceeași origine. Uniformitatea în ceea ce privește calibrul nu este obligatorie.

Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

B. Ambalarea

Produsele trebuie ambalate astfel încât să fie protejate corespunzător. Ele trebuie ambalate în mod rezonabil având în vedere dimensiunea și de tipul ambalajului, fără spații goale și fără strivire.

Materialele utilizate în interiorul ambalajului trebuie să fie curate și de calitate, astfel încât să nu cauzeze daune externe sau interne produselor. Utilizarea de

materiale, în special hârtie sau etichete, care poartă specificații comerciale este permisă numai cu condiția ca înscrisul sau etichetarea să se realizeze cu cerneală sau clei netoxice.

Ambalajele nu trebuie să conțină materii străine.

VI. DISPOZIȚII PRIVIND MARCAREA

Pe fiecare ambalaj²⁴ trebuie să figureze următoarele indicații, în litere grupate pe aceeași parte, marcarea fiind lizibilă, imposibil de șters și vizibilă din exterior:

A. Identificarea

Numele și adresa fizică ale ambalatorului și/sau expeditorului (de exemplu strada/localitatea/regiunea/codul poștal și, dacă este diferită de țara de origine, țara)

Această mențiune poate fi înlocuită:

- în cazul tuturor ambalajelor, cu excepția preambalajelor, de codul reprezentând ambalatorul și/sau expeditorul, eliberat sau recunoscut de un organism oficial, indicat alături de mențiunea «Ambalator și/sau expeditor» (sau abrevieri echivalente). Codul este precedat de codul ISO 3166 (alfa) al țării/regiunii din țara care efectuează recunoașterea, dacă aceasta nu este țara de origine;
- doar în cazul preambalajelor, cu numele și adresa unui vânzător stabilit în Uniune, indicate alături de mențiunea «Ambalat pentru:» sau de o mențiune echivalentă. În acest caz, etichetarea trebuie, de asemenea, să conțină un cod care corespunde ambalatorului și/sau expeditorului. În legătură cu semnificația acestui cod, vânzătorul trebuie să furnizeze toate informațiile considerate necesare de organismul de control.

B. Natura produselor

- «Salată», „salată tip «Butterhead»“, «Batavia», «salată „crisphead” („Iceberg”)), «salată romană», «salată pentru frunze» (sau, de exemplu și dacă este cazul, «Frunză de stejar», «Lollo bionda», «Lollo rossa»), «cicoare creață» sau «cicoare de grădină cu frunze întregi» sau alte denumiri echivalente în cazul în care conținutul nu este vizibil din exterior.
- «Cultivată sub protecție» sau o denumire echivalentă, după caz.
- Denumirea soiului (opțional).
- «Amestec de salate/cicori» sau o denumire echivalentă, în cazul unui amestec de salate și/sau cicori de soiuri, tipuri comerciale și/sau culori

²⁴ Aceste dispoziții referitoare la marcarea nu se aplică ambalajelor de vânzare prezentate în ambalaje. Totuși, aceste dispoziții se aplică ambalajelor de vânzare prezentate separat.

diferite. Dacă produsele nu sunt vizibile din exterior, trebuie indicate soiurile, tipurile comerciale și/sau culorile prezente în ambalaj, precum și cantitatea în cazul fiecăreia dintre acestea.

C. Originea produsului:

- Țara de origine²⁵ și, opțional, regiunea de producție sau denumirea zonei la nivel național, regional sau local.
- În cazul unui amestec de diferite salate și/sau cicori de soiuri, tipuri comerciale și/sau culori diferite care au origini diferite, indicarea fiecăreia dintre țările de origine trebuie să figureze lângă denumirea soiului, tipul comercial și/sau culoarea în cauză.

D. Specificații comerciale:

- Categoria
- Calibrul, exprimat în greutate minimă pe unitate sau în număr de unități

E. Marcajul de control oficial (opțional)

Menționarea indicațiilor prevăzute la primul paragraf de la punctul VI nu este necesară în cazul ambalajelor care conțin ambalaje de vânzare, clar vizibile din exterior, toate purtând indicațiile respective. Aceste ambalaje nu trebuie să poarte indicații care să inducă în eroare. Atunci când aceste ambalaje sunt paletizate, indicațiile trebuie să figureze pe o fișă plasată vizibil pe cel puțin două dintre fațetele paletului.

²⁵

Se indică numele complet sau cel utilizat în mod obișnuit.

PARTEA 5: STANDARD DE COMERCIALIZARE PENTRU PIERSICI ȘI NECTARINE

I. DEFINIȚIA PRODUSULUI

Prezentul standard se aplică piersicilor și nectarinelor din soiurile (cultivarele) provenite din *Prunus persica* Sieb. și Zucc. destinate a fi livrate proaspete consumatorilor, piersicile și nectarinele destinate prelucrării industriale fiind excluse.

II. DISPOZIȚII PRIVIND CALITATEA

Scopul standardului este definirea cerințelor privind calitățile pe care trebuie să le prezinte piersicile și nectarinele după condiționare și ambalare.

Totuși, în etapele ulterioare expedierii, produsele pot prezenta, în raport cu cerințele standardului:

- o ușoară lipsă de prospețime și turgescență,
- pentru produsele clasificate în alte categorii decât categoria «Extra», o ușoară alterare datorată dezvoltării și caracterului perisabil al acestora.

A. Cerințe minime

Ținând seama de dispozițiile speciale prevăzute pentru fiecare categorie și de toleranțele admise, piersicile și nectarinele trebuie să fie:

- întregi,
- sănătoase; se exclud produsele afectate de putregai sau alterate astfel încât devin improprii pentru consum,
- curate, fără materii străine vizibile,
- fără dăunători,
- fără deteriorări cauzate de dăunători care afectează pulpa,
- fără fructe despicate în cavitatea pedunculului,
- fără umezeală externă anormală,
- fără miros și/sau gust străin.

Dezvoltarea și starea piersicilor și nectarinelor trebuie să le permită:

- să reziste la transport și la manipulare și
- să ajungă în stare satisfăcătoare la locul de destinație.

B. Cerințe de maturitate

Fructele trebuie să fie suficient de dezvoltate și să prezinte un grad satisfăcător de coacere. Indexul refractometric al pulpei trebuie să fie de minimum 8° Brix²⁶.

C. Clasificare

Piersicile și nectarinele sunt clasificate în trei categorii, definite după cum urmează:

(i) Categoria «Extra»

Piersicile și nectarinele din această categorie trebuie să fie de calitate superioară. Ele trebuie să fie caracteristice soiului respectiv.

Pulpa trebuie să fie perfect sănătoasă.

Piersicile și nectarinele nu trebuie să prezinte defecte, cu excepția unor foarte ușoare defecte superficiale, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea și prezentarea în ambalaj a acestora.

(ii) Categoria I

Piersicile și nectarinele din această categorie trebuie să fie de bună calitate. Ele trebuie să fie caracteristice soiului respectiv. Pulpa trebuie să fie perfect sănătoasă.

Totuși, pot fi permise următoarele defecte ușoare, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea și prezentarea în ambalaj a acestora:

- un ușor defect de formă,
- un ușor defect de dezvoltare,
- ușoare defecte de colorit,
- ușoare urme provocate de presiune a căror suprafață totală nu depășește 1 cm²,
- ușoare defecte ale epidermei care nu pot depăși:
 - 1,5 cm lungime, în cazul defectelor cu formă alungită,
 - 1 cm² suprafață totală în cazul altor defecte.

(iii) Categoria II

Această categorie cuprinde piersicile și nectarinele care nu se încadrează în categoriile superioare, dar îndeplinesc cerințele minime specificate la punctul A.

²⁶ Calculat conform descrierii din orientările OCDE privind efectuarea de teste obiective, disponibilă la: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.

Pulpa nu trebuie să prezinte defecte majore.

Pot fi permise următoarele defecte, cu condiția ca piersicile și nectarinele să își mențină caracteristicile esențiale de calitate, păstrare și prezentare:

- defecte de formă,
- defecte de dezvoltare, inclusiv sâmburi despicați, cu condiția ca fructele să fie închise, iar pulpa să fie sănătoasă,
- defecte de colorit,
- urme de lovituri, a căror suprafață totală nu depășește 2 cm², epiderma putând fi ușor decolorată,
- defecte ale epidermei care nu pot depăși:
 - 2,5 cm lungime, în cazul defectelor cu formă alungită,
 - 2 cm² suprafață totală în cazul altor defecte.

III. DISPOZIȚII PRIVIND CALIBRAREA

Calibrul este determinat fie de diametrul maxim al secțiunii ecuatoriale, fie de greutate, fie prin numărare.

Calibrul minim este de:

- 56 mm sau 85 g în cazul categoriei «Extra»;
- 51 mm sau 65 g în cazul categoriilor I și II.

Totuși, fructele cu calibre mai mici de 56 mm sau 85 g nu se comercializează în perioada 1 iulie-31 octombrie (în emisfera nordică) și în perioada 1 ianuarie-30 aprilie (în emisfera sudică).

În cazul categoriei II, următoarele dispoziții sunt opționale.

Pentru a se asigura uniformitatea calibrelor, diferențele de calibrul dintre produsele din același ambalaj nu trebuie să depășească:

- (a) În cazul fructelor calibrate în funcție de diametru:
 - 5 mm în cazul fructelor cu diametrul sub 70 mm,
 - 10 mm în cazul fructelor cu diametrul de minimum 70 mm.
- (b) În cazul fructelor calibrate în funcție de greutate:
 - 30 g în cazul fructelor cu greutatea sub 180 g,
 - 80 g în cazul fructelor cu greutatea de minimum 180 g.
- (c) În cazul fructelor calibrate în funcție de număr, diferența de calibrul trebuie să respecte dispozițiile de la litera (a) sau (b).

În cazul aplicării codurilor de calibrare, trebuie respectate cele din tabelul de mai jos.

	Cod	Diametru		sau	Greutate	
		de la	la		de la	la
		(mm)	(mm)		(g)	(g)
1	D	51	56		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. DISPOZIȚII PRIVIND TOLERANȚELE

În toate etapele comercializării, se admit toleranțe privind calitatea și calibrul în cadrul fiecărui lot în cazul produselor care nu îndeplinesc cerințele categoriei indicate.

A. Toleranțe privind calitatea

(i) Categoria «Extra»

Se permite ca un total de 5 % din piersici sau nectarine (ca număr sau greutate) să nu îndeplinească cerințele categoriei, dar să le îndeplinească pe cele ale categoriei I. În cadrul acestei toleranțe, maximum 0,5 % din total pot fi produse care îndeplinesc cerințele categoriei II de calitate.

(ii) Categoria I

Se permite ca un total de 10 % din piersici sau nectarine (ca număr sau greutate) să nu îndeplinească cerințele categoriei, dar să le îndeplinească pe cele ale categoriei II. În cadrul acestei toleranțe, maximum 1 % din total pot fi produse care nu îndeplinesc nici cerințele de calitate ale categoriei II, nici cerințele minime, sau produse alterate.

(iii) Categoria II

Se permite ca un total de 10 % din piersici sau nectarine (ca număr sau greutate) să nu îndeplinească nici cerințele categoriei, nici cerințele

minime. În cadrul acestei toleranțe, proporția totală a produselor alterate poate fi de maximum 2 %.

B. Toleranțe privind calibrarea

Pentru toate categoriile (dacă se impune calibrarea): se permite ca un total de 10 % din piersici sau nectarine (ca număr sau greutate) să nu îndeplinească cerințele privind calibrul.

V. DISPOZIȚII PRIVIND PREZENTAREA

A. Uniformitatea

Fiecare ambalaj trebuie să aibă un conținut uniform și să nu cuprindă decât piersici sau nectarine de aceeași origine, de același soi, de aceeași calitate, cu același grad de coacere și de același calibrul (dacă se impune calibrarea), iar în cazul categoriei «Extra» conținutul trebuie să fie, de asemenea, uniform din punctul de vedere al coloritului.

Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

B. Ambalarea

Piersicile sau nectarinele trebuie ambalate astfel încât să se asigure o protecție adecvată a produsului.

Materialele utilizate în interiorul ambalajului trebuie să fie curate și de calitate, astfel încât să nu cauzeze daune externe sau interne produselor. Utilizarea de materiale, în special hârtie sau etichete, care poartă specificații comerciale este permisă numai cu condiția ca înscrisul sau etichetarea să se realizeze cu cerneală sau clei netoxice.

Etichetele aplicate individual pe produse trebuie să poată fi dezlipite fără a lăsa urme vizibile de adeziv și fără a cauza defecte ale epidermei. Inscricționarea cu laser a unor informații pe fructe nu trebuie să ducă la defecte ale pulpei sau ale epidermei.

Ambalajele nu trebuie să conțină materii străine.

VI. DISPOZIȚII PRIVIND MARCAREA

Pe fiecare ambalaj²⁷ trebuie să figureze următoarele indicații, în litere grupate pe aceeași parte, marcarea fiind lizibilă, imposibil de șters și vizibilă din exterior:

A. Identificarea

²⁷ Aceste dispoziții referitoare la marcarea nu se aplică ambalajelor de vânzare prezentate în ambalaje. Totuși, aceste dispoziții se aplică ambalajelor de vânzare prezentate separat.

Numele și adresa fizică ale ambalatorului și/sau expeditorului (de exemplu strada/localitatea/regiunea/codul poștal și, dacă este diferită de țara de origine, țara)

Această mențiune poate fi înlocuită:

- în cazul tuturor ambalajelor, cu excepția preambalajelor, de codul reprezentând ambalatorul și/sau expeditorul, eliberat sau recunoscut de un organism oficial, indicat alături de mențiunea «Ambalator și/sau expeditor» (sau abrevieri echivalente). Codul este precedat de codul ISO 3166 (alfa) al țării/regiunii din țara care efectuează recunoașterea, dacă aceasta nu este țara de origine;
- doar în cazul preambalajelor, cu numele și adresa unui vânzător stabilit în Uniune, indicate alături de mențiunea «Ambalat pentru:» sau de o mențiune echivalentă. În acest caz, etichetarea trebuie, de asemenea, să conțină un cod care corespunde ambalatorului și/sau expeditorului. În legătură cu semnificația acestui cod, vânzătorul trebuie să furnizeze toate informațiile considerate necesare de organismul de control.

B. Natura produselor

- «Piersici» sau «Nectarine», în cazul în care conținutul nu este vizibil din exterior.
- Culoarea pulpei.
- Denumirea soiului (opțional).

C. Originea produsului:

Țara de origine²⁸ și, opțional, regiunea de producție sau denumirea zonei la nivel național, regional sau local.

D. Specificații comerciale:

- Categoria.
- Calibrul (dacă se impune calibrarea), exprimat prin diametrul minim și cel maxim (în mm), prin greutatea minimă și cea maximă (în g) sau prin codul calibrului.
- Numărul de unități (opțional).

E. Marcajul de control oficial (opțional)

Menționarea indicațiilor prevăzute la primul paragraf de la punctul VI nu este necesară în cazul ambalajelor care conțin ambalaje de vânzare, clar vizibile din exterior, toate purtând indicațiile respective. Aceste ambalaje nu trebuie să poarte indicații care să inducă în eroare. Atunci când aceste ambalaje sunt

²⁸

Se indică numele complet sau cel utilizat în mod obișnuit.

paletizate, indicațiile trebuie să figureze pe o fișă plasată vizibil pe cel puțin două dintre fațetele paletului.

PARTEA 6: STANDARD DE COMERCIALIZARE PENTRU PERE

I. DEFINIȚIA PRODUSULUI

Prezentul standard se aplică perelor din soiurile (cultivarele) provenite din *Pyrus communis* L. destinate a fi livrate proaspete consumatorilor, perele destinate prelucrării industriale fiind excluse.

II. DISPOZIȚII PRIVIND CALITATEA

Scopul standardului este definirea cerințelor privind calitățile pe care trebuie să le prezinte perele după condiționare și ambalare.

Totuși, în etapele ulterioare expedierii, produsele pot prezenta, în raport cu cerințele standardului:

- o ușoară lipsă de prospețime și turgescență,
- pentru produsele clasificate în alte categorii decât categoria «Extra», o ușoară alterare datorată dezvoltării și caracterului perisabil al acestora.

A. Cerințe minime

Sub rezerva dispozițiilor speciale prevăzute pentru fiecare categorie și a toleranțelor admise, perele din toate categoriile trebuie să fie:

- întregi,
- sănătoase; se exclud produsele afectate de putregai sau alterate astfel încât devin improprii pentru consum,
- curate, fără materii străine vizibile,
- fără dăunători,
- fără deteriorări cauzate de dăunători care afectează pulpa,
- fără umezeală externă anormală,
- fără miros și/sau gust străin.

Dezvoltarea și starea perelor trebuie să le permită:

- să reziste la transport și la manipulare și
- să ajungă în stare satisfăcătoare la locul de destinație.

B. Cerințe de maturitate

Dezvoltarea perelor și stadiul lor de maturitate trebuie să le permită continuarea procesului de coacere și atingerea gradului de coacere necesar în raport cu caracteristicile soiului.

C. Clasificare

Perele sunt clasificate în trei categorii definite după cum urmează:

(i) Categoria «Extra»

Perele din această categorie trebuie să fie de calitate superioară. Trebuie să fie caracteristice pentru soiul respectiv²⁹.

Pulpa trebuie să fie perfect sănătoasă, iar epiderma trebuie să fie lipsită de rugozitate aspră.

Perele nu trebuie să prezinte defecte, cu excepția unor foarte ușoare defecte superficiale, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al fructelor, calitatea, capacitatea de conservare și prezentarea sa în ambalaj.

Pedunculul trebuie să fie intact.

Perele nu trebuie să fie pietroase.

(ii) Categoria I

Perele din această categorie trebuie să fie de bună calitate. Trebuie să fie caracteristice pentru soiul respectiv³⁰.

Pulpa trebuie să fie perfect sănătoasă.

Totuși, pot fi permise următoarele defecte ușoare, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea și prezentarea în ambalaj a acestora:

- un ușor defect de formă,
- un ușor defect de dezvoltare,
- ușoare defecte de colorit,
- foarte ușoară rugozitate aspră,
- ușoare defecte ale epidermei care nu pot depăși:
 - 2 cm lungime, în cazul defectelor cu formă alungită,
 - 1 cm² suprafață totală în cazul altor defecte, cu excepția rapănului (*Venturia pirina* și *V. inaequalis*), care, per total, nu trebuie să afecteze o suprafață mai mare de 0,25 cm².
- urme de lovituri ușoare a căror suprafață nu depășește 1 cm².

Pedunculul poate fi ușor deteriorat.

²⁹ În apendicele la prezentul standard figurează o listă neexhaustivă a soiurilor cu fructe mari și a soiurilor de pere de vară.

³⁰ În apendicele la prezentul standard figurează o listă neexhaustivă a soiurilor cu fructe mari și a soiurilor de pere de vară.

Perele nu trebuie să fie pietroase.

(iii) Categoria II

Această categorie cuprinde perele care nu se încadrează în categoriile superioare, dar îndeplinesc cerințele minime specificate la punctul A.

Pulpa nu trebuie să prezinte defecte majore.

Pot fi permise următoarele defecte, cu condiția ca perele să își mențină caracteristicile esențiale de calitate, păstrare și prezentare:

- defecte de formă,
- defecte de dezvoltare,
- defecte de colorit,
- ușoară rugozitate aspră,
- defecte ale epidermei care nu pot depăși:
 - 4 cm lungime, în cazul defectelor cu formă alungită,
 - 2,5 cm² suprafață totală în cazul altor defecte, cu excepția rapănului (*Venturia pirina* și *V. inaequalis*), care, per total, nu trebuie să afecteze o suprafață mai mare de 1 cm².
 - urme de lovituri ușoare a căror suprafață nu depășește 2 cm².

III. DISPOZIȚII PRIVIND CALIBRAREA

Calibrul este determinat fie de diametrul maxim al secțiunii ecuatoriale, fie de greutate.

Calibrul minim este de:

(a) În cazul fructelor calibrate în funcție de diametru:

	«Extra»	Categoria I	Categoria II
Soiuri de fructe mari	60 mm	55 mm	55 mm
Alte soiuri	55 mm	50 mm	45 mm

(b) În cazul fructelor calibrate în funcție de greutate:

	«Extra»	Categoria I	Categoria II
Soiuri de fructe mari	130 g	110 g	110 g
Alte soiuri	110 g	100 g	75 g

Perele de vară incluse în apendicele la prezentul standard nu trebuie să respecte cerința privind calibrul minim.

Pentru a se asigura uniformitatea calibrelor, diferențele de calibru dintre produsele din același ambalaj nu trebuie să depășească:

(a) În cazul fructelor calibrate în funcție de diametru:

- 5 mm pentru fructele din categoria „Extra” și pentru fructele din categoriile I și II prezentate pe rânduri și în straturi suprapuse,
- 10 mm pentru fructele din categoria I prezentate în ambalaje de vânzare sau în vrac în ambalaj.

(b) În cazul fructelor calibrate în funcție de greutate:

- pentru fructele din categoria «Extra» și cele din categoriile I și II ambalate în rânduri și în straturi suprapuse:

Interval (în g)	Diferență de greutate (în g)
75-100	15
100-200	35
200-250	50
> 250	80

- pentru fructele din categoria I prezentate în ambalaje de vânzare sau în vrac în ambalaj:

Interval (în g)	Diferență de greutate (în g)
100-200	50
> 200	100

Nu există nicio limită referitoare la uniformitatea calibrului în cazul fructelor din categoria II prezentate în ambalaje de vânzare sau în vrac în ambalaj.

IV. DISPOZIȚII PRIVIND TOLERANȚELE

În toate etapele comercializării, se admit toleranțe privind calitatea și calibrul în cadrul fiecărui lot pentru produsele care nu îndeplinesc cerințele categoriei indicate.

A. Toleranțe privind calitatea

- (i) Categoria «Extra»

Se admite o toleranță totală de 5 % din numărul sau din greutatea perelor care nu îndeplinesc cerințele categoriei, însă le îndeplinesc pe cele ale categoriei I. În cadrul acestei toleranțe, maximum 0,5 % din total pot fi produse care îndeplinesc cerințele categoriei II de calitate.

(ii) Categoria I

Se admite o toleranță totală de 10 % din numărul sau din greutatea perelor care nu îndeplinesc cerințele categoriei, însă le îndeplinesc pe cele ale categoriei II. În cadrul acestei toleranțe, maximum 1 % din total pot fi produse care nu îndeplinesc nici cerințele de calitate ale categoriei II, nici cerințele minime, sau produse alterate.

(iii) Categoria II

Se admite o toleranță totală de 10 % din numărul sau din greutatea perelor care nu îndeplinesc nici cerințele categoriei, nici pe cele minime. În cadrul acestei toleranțe, proporția totală a produselor alterate poate fi de maximum 2 %.

B. Toleranțe privind calibrarea

Pentru toate categoriile: se permite ca un total de 10 % din pere (ca număr sau greutate) să nu îndeplinească cerințele privind calibrul. Această toleranță nu poate fi extinsă astfel încât să includă produsele cu un calibru de:

- 5 mm sau mai mult sub diametrul minim,
- 10 g sau mai mult sub greutatea minimă.

V. DISPOZIȚII PRIVIND PREZENTAREA

A. Uniformitatea

Fiecare ambalaj trebuie să aibă un conținut omogen și să nu cuprindă decât pere de aceeași origine, de același soi, de aceeași calitate și dimensiune (dacă se impune sortarea după dimensiune) și cu același grad de coacere.

De asemenea, în cazul categoriei «Extra» se impune uniformitatea din punctul de vedere al coloritului.

Totuși, poate fi ambalat împreună într-un ambalaj de vânzare un amestec de pere din soiuri diferite, cu condiția să aibă o calitate uniformă și, în cazul fiecărui soi, aceeași origine. Uniformitatea în ceea ce privește calibrul nu este obligatorie.

Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

B. Ambalarea

Perele trebuie ambalate astfel încât să se asigure o protecție adecvată a produsului.

Materialele utilizate în interiorul ambalajului trebuie să fie curate și de calitate, astfel încât să nu cauzeze daune externe sau interne produselor. Utilizarea de materiale, în special hârtie sau etichete, care poartă specificații comerciale este permisă numai cu condiția ca înscrisul sau etichetarea să se realizeze cu cerneală sau clei netoxice.

Etichetele aplicate individual pe produse trebuie să poată fi dezlipite fără a lăsa urme vizibile de adeziv și fără a cauza defecte ale cojii. Inscricționarea cu laser a unor informații pe fructe nu trebuie să ducă la defecte ale pulpei sau ale cojii.

Ambalajele nu trebuie să conțină materii străine.

VI. DISPOZIȚII PRIVIND MARCAREA

Pe fiecare ambalaj³¹ trebuie să figureze următoarele indicații, în litere grupate pe aceeași parte, marcarea fiind lizibilă, imposibil de șters și vizibilă din exterior.

A. Identificarea

Numele și adresa fizică ale ambalatorului și/sau expeditorului (de exemplu strada/localitatea/regiunea/codul poștal și, dacă este diferită de țara de origine, țara)

Această mențiune poate fi înlocuită:

- în cazul tuturor ambalajelor, cu excepția preambalajelor, de codul reprezentând ambalatorul și/sau expeditorul, eliberat sau recunoscut de un organism oficial, indicat alături de mențiunea «Ambalator și/sau expeditor» (sau abrevieri echivalente). Codul este precedat de codul ISO 3166 (alfa) al țării/regiunii din țara care efectuează recunoașterea, dacă aceasta nu este țara de origine;
- doar în cazul preambalajelor, cu numele și adresa unui vânzător stabilit în Uniune, indicate alături de mențiunea «Ambalat pentru:» sau de o mențiune echivalentă. În acest caz, etichetarea trebuie, de asemenea, să conțină un cod care corespunde ambalatorului și/sau expeditorului. În legătură cu semnificația acestui cod, vânzătorul trebuie să furnizeze toate informațiile considerate necesare de organismul de control.

B. Natura produselor

- «Pere», în cazul în care conținutul ambalajului nu este vizibil din exterior.
- Denumirea soiului. În cazul unui amestec de pere din soiuri diferite, denumirile respectivelor soiuri.

³¹ Aceste dispoziții referitoare la marcarea nu se aplică ambalajelor de vânzare prezentate în ambalaje. Totuși, aceste dispoziții se aplică ambalajelor de vânzare prezentate separat.

- Denumirea soiului poate fi înlocuită cu un sinonim. O denumire comercială³² poate fi furnizată doar în plus față de soi sau de sinonimul acestuia.

C. Originea produsului:

Țara de origine³³ și, opțional, regiunea de producție sau denumirea zonei la nivel național, regional sau local.

În cazul unui amestec de soiuri diferite de pere de origini diferite, indicarea fiecăreia dintre țările de origine trebuie să figureze lângă denumirea soiului în cauză.

D. Specificații comerciale:

- Categoria.
- Dimensiunea sau, pentru fructele prezentate în rânduri și în straturi suprapuse, numărul de unități.
- În cazul în care identificarea este efectuată în funcție de calibru, acesta trebuie indicat:
 - (a) în cazul produselor care fac obiectul normelor privind uniformitatea, prin diametrul minim și cel maxim sau prin greutatea minimă și cea maximă;
 - (b) opțional, în cazul produselor care nu fac obiectul normelor privind uniformitatea, prin diametrul sau greutatea celui mai mic fruct din ambalaj, urmat(ă) de cuvintele «și peste» sau de o indicație echivalentă sau, după caz, prin diametrul sau greutatea celui mai mare fruct din ambalaj.

E. Marcajul de control oficial (opțional)

Menționarea indicațiilor prevăzute la primul paragraf de la punctul VI nu este necesară în cazul ambalajelor care conțin ambalaje de vânzare, clar vizibile din exterior, toate purtând indicațiile respective. Aceste ambalaje nu trebuie să poarte indicații care să inducă în eroare. Atunci când aceste ambalaje sunt paletizate, indicațiile trebuie să figureze pe o fișă plasată vizibil pe cel puțin două dintre fațetele paletului.

³² O denumire comercială poate fi o marcă pentru care s-a solicitat ori obținut protecția sau orice altă denumire comercială.

³³ Se indică numele complet sau cel utilizat în mod obișnuit.

Apendice

Lista neexhaustivă a soiurilor cu fructe mari și a soiurilor de pere de vară

Soiurile cu fructe mici și alte soiuri care nu sunt menționate în tabel pot fi comercializate, cu condiția respectării cerințelor privind calibrul prevăzute pentru alte soiuri și descrise în secțiunea III din standard.

Unele dintre soiurile enumerate în tabelul următor pot fi comercializate sub denumirile pentru care s-a solicitat sau s-a obținut protecția mărcii în una sau mai multe țări. Nu s-a dorit includerea unor astfel de mărci în primele două coloane din tabel. Anumite mărci cunoscute sunt menționate în a treia coloană numai cu titlu informativ.

Legendă:

L = Soiuri cu fructe mari

SP = Pere de vară, pentru care nu este prevăzut niciun calibru minim.

Soiul	Sinonime	Mărci	Calibru
Abbé Fétel	Abate Fetel		L
Abugo o Siete en Boca			SP
Akça			SP
Alka			L
Alsa			L
Amfora			L
Alexandrine Douillard			L
Bambinella			SP
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

Soiul	Sinonime	Mărci	Calibru
Carusella			SP
Castell	Castell de Verano		SP
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
Dita			L
D. Joaquina	Doyenné de Juillet		SP
Doyenné d'hiver	Winterdechant		L
Doyenné du Comice	Comice, Vereinsdechant		L
Erika			L
Etrusca			SP
Flamingo			L
Forelle			L
Général Leclerc		Amber Grace™	L
Gentile			SP
Golden Russet Bosc			L
Grand champion			L
Harrow Delight			L
Jeanne d'Arc			L
Joséphine			L
Kieffer			L
Klapa Mīlule			L
Leonardeta	Mosqueruela, Margallon, Colorada de Alcanadre, Leonarda de Magallon		SP
Lombacad		Cascade ®	L
Moscarella			SP

Soiul	Sinonime	Mărci	Calibru
Mramornaja			L
Mustafabey			SP
Packham's Triumph	Williams d'Automne		L
Passe Crassane	Passa Crassana		L
Perita de San Juan			SP
Pérola			SP
Pitmaston	Williams Duchesse		L
Précoce de Trévoux	Trévoux		SP
Président Drouard			L
Rosemarie			L
Santa Maria	Santa Maria Morettini		SP
Spadoncina	Agua de Verano, Agua de Agosto		SP
Suvenirs			L
Taylors Gold			L
Triomphe de Vienne			L
Vasarine Sviestine			L
Williams Bon Chrétien	Bon Chrétien, Bartlett, Williams, Summer Bartlett		L

PARTEA 7: STANDARD DE COMERCIALIZARE PENTRU CĂPȘUNI

I. DEFINIȚIA PRODUSULUI

Prezentul standard se aplică în cazul căpșunilor din soiurile (cultivarele) provenite din genul *Fragaria* L. destinate a fi livrate proaspete consumatorilor, căpșunile destinate prelucrării industriale fiind excluse.

II. DISPOZIȚII PRIVIND CALITATEA

Scopul standardului este definirea cerințelor privind calitățile pe care trebuie să le prezinte căpșunile după condiționare și ambalare.

Totuși, în etapele ulterioare expedierii, produsele pot prezenta, în raport cu cerințele standardului:

- o ușoară lipsă de proapețime și turgescență,
- pentru produsele clasificate în alte categorii decât categoria «Extra», o ușoară alterare datorată dezvoltării și caracterului perisabil al acestora.

A. Cerințe minime

În toate categoriile, ținând seama de dispozițiile speciale prevăzute pentru fiecare categorie și de toleranțele admise, căpșunile trebuie să fie:

- întregi, nedeteriorate,
- sănătoase; se exclud produsele afectate de putregai sau alterate astfel încât devin improprii pentru consum,
- curate, fără materii străine vizibile,
- cu un aspect proaspăt, dar nespălate,
- fără dăunători,
- practic fără deteriorări cauzate de paraziți,
- cu caliciu (cu excepția fragilor); caliciul și, atunci când este prezent, pedunculul trebuie să fie proaspete,
- fără umezeală externă anormală,
- fără miros și/sau gust străin.

Căpșunile trebuie să fie suficient de dezvoltate și să prezinte un grad satisfăcător de coacere. Dezvoltarea și starea căpșunilor trebuie să le permită:

- să reziste la transport și la manipulare și
- să ajungă în stare satisfăcătoare la locul de destinație.

B. Clasificare

Căpșunile sunt încadrate în trei categorii definite după cum urmează:

(i) Categoria «Extra»

Căpșunile din această categorie trebuie să fie de calitate superioară. Ele trebuie să fie caracteristice soiului respectiv.

Acestea trebuie:

- să aibă un aspect lucios, ținând seama de caracteristicile soiului,
- să fie lipsite de urme de pământ.

Nu trebuie să prezinte defecte, cu excepția unor foarte ușoare alterări superficiale, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produsului, calitatea sa, păstrarea și prezentarea în ambalaj.

(ii) Categoria I

Căpșunile din această categorie trebuie să fie de bună calitate. Ele trebuie să fie caracteristice soiului respectiv.

Totuși, pot fi permise următoarele defecte ușoare, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea și prezentarea în ambalaj a acestora:

- un ușor defect de formă,
- prezența unei mici zone albe care nu depășește a zecea parte din suprafața totală a fructului,
- ușoare semne superficiale de presare.

Ele trebuie să fie lipsite practic de urme de pământ.

(iii) Categoria II

Această categorie cuprinde căpșunile care nu se încadrează în categoriile superioare, dar îndeplinesc cerințele minime specificate la punctul A.

Căpșunile pot prezenta următoarele defecte, cu condiția să-și păstreze caracteristicile esențiale de calitate, păstrare și prezentare:

- defecte de formă,
- o zonă albă a cărei suprafață nu trebuie să depășească a cincea parte din suprafața totală a fructului,
- ușoare urme uscate de lovituri care nu sunt susceptibile să se răspândească,
- urme ușoare de pământ.

III. DISPOZIȚII PRIVIND CALIBRAREA

Calibrul este determinat de diametrul maxim al secțiunii ecuatoriale.

Calibrul minim este de:

- 25 mm în cazul categoriei «Extra»;
- 18 mm în cazul categoriilor I și II.

Nu există un calibru minim în cazul fragilor.

IV. DISPOZIȚII PRIVIND TOLERANȚELE

În toate etapele comercializării, se admit toleranțe privind calitatea și calibrul în cadrul fiecărui lot pentru produsele care nu îndeplinesc cerințele categoriei indicate.

A. Toleranțe privind calitatea

(i) Categoria «Extra»

Se admite o toleranță totală de 5 % din numărul sau din greutatea căpșunelor care nu îndeplinesc cerințele categoriei, însă le îndeplinesc pe cele ale categoriei I. În cadrul acestei toleranțe, maximum 0,5 % din total pot fi produse care îndeplinesc cerințele categoriei II de calitate.

(ii) Categoria I

Se admite o toleranță totală de 10 % din numărul sau din greutatea căpșunelor care nu îndeplinesc cerințele categoriei, însă le îndeplinesc pe cele ale categoriei II. În cadrul acestei toleranțe, maximum 2 % din total pot fi produse care nu îndeplinesc nici cerințele de calitate ale categoriei II, nici cerințele minime, sau produse alterate.

(iii) Categoria II

Se admite o toleranță totală de 10 % din numărul sau din greutatea căpșunelor care nu îndeplinesc nici cerințele categoriei, nici pe cele minime. În cadrul acestei toleranțe, proporția totală a produselor alterate poate fi de maximum 2 %.

B. Toleranțe privind calibrarea

Pentru toate categoriile: se permite ca un total de 10 % din căpșuni (ca număr sau greutate) să nu îndeplinească cerințele privind calibrul minim.

V. DISPOZIȚII PRIVIND PREZENTAREA

A. Uniformitatea

Fiecare ambalaj trebuie să aibă un conținut omogen și să nu cuprindă decât căpșuni de aceeași origine, de același soi și de aceeași calitate.

În cazul categoriei «Extra», căpșunile, cu excepția fragilor, trebuie să fie deosebit de uniforme și regulate în ceea ce privește gradul de coacere, coloritul și calibrul. În cazul categoriei I, căpșunile pot fi mai puțin uniforme în ceea ce privește calibrul.

Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

B. Ambalarea

Căpșunile trebuie ambalate astfel încât să se asigure o protecție adecvată a produsului.

Materialele utilizate în interiorul ambalajului trebuie să fie curate și de calitate, astfel încât să nu cauzeze daune externe sau interne produselor. Utilizarea de materiale, în special hârtie sau etichete, care poartă specificații comerciale este permisă numai cu condiția ca înscrisul sau etichetarea să se realizeze cu cerneală sau clei netoxice.

Ambalajele nu trebuie să conțină materii străine.

VI. DISPOZIȚII PRIVIND MARCAREA

Pe fiecare ambalaj³⁴ trebuie să figureze următoarele indicații, în litere grupate pe aceeași parte, marcarea fiind lizibilă, imposibil de șters și vizibilă din exterior.

A. Identificarea

Numele și adresa fizică ale ambalatorului și/sau expeditorului (de exemplu strada/localitatea/regiunea/codul poștal și, dacă este diferită de țara de origine, țara)

Această mențiune poate fi înlocuită:

- în cazul tuturor ambalajelor, cu excepția preambalajelor, de codul reprezentând ambalatorul și/sau expeditorul, eliberat sau recunoscut de un organism oficial, indicat alături de mențiunea «Ambalator și/sau expeditor» (sau abrevieri echivalente). Codul este precedat de codul ISO 3166 (alfa) al țării/regiunii din țara care efectuează recunoașterea, dacă aceasta nu este țara de origine;
- doar în cazul preambalajelor, cu numele și adresa unui vânzător stabilit în Uniune, indicate alături de mențiunea «Ambalat pentru:» sau de o mențiune echivalentă. În acest caz, etichetarea trebuie, de asemenea, să conțină un cod care corespunde ambalatorului și/sau expeditorului. În legătură cu semnificația acestui cod, vânzătorul trebuie să furnizeze toate informațiile considerate necesare de organismul de control.

B. Natura produselor

- «Căpșuni», în cazul în care conținutul ambalajului nu este vizibil din exterior.
- Denumirea soiului (opțional).

C. Originea produsului:

³⁴ Aceste dispoziții referitoare la marcarea nu se aplică ambalajelor de vânzare prezentate în ambalaje. Totuși, aceste dispoziții se aplică ambalajelor de vânzare prezentate separat.

Țara de origine³⁵ și, opțional, regiunea de producție sau denumirea zonei la nivel național, regional sau local.

D. Specificații comerciale:

- Categoria.

E. Marcajul de control oficial (opțional)

Menționarea indicațiilor prevăzute la primul paragraf de la punctul IV nu este necesară în cazul ambalajelor care conțin ambalaje de vânzare, clar vizibile din exterior, toate purtând indicațiile respective. Aceste ambalaje nu trebuie să poarte indicații care să inducă în eroare. Atunci când aceste ambalaje sunt paletizate, indicațiile trebuie să figureze pe o fișă plasată vizibil pe cel puțin două dintre fațetele paletului.

³⁵ Se indică numele complet sau cel utilizat în mod obișnuit.

PARTEA 8: STANDARD DE COMERCIALIZARE PENTRU ARDEI

I. DEFINIȚIA PRODUSULUI

Prezentul standard se aplică ardeilor din soiurile³⁶ (cultivarele) provenite din *Capsicum annuum* L. destinați a fi livrați în stare proaspătă consumatorilor, ardeii destinați prelucrării industriale fiind excluși.

II. DISPOZIȚII PRIVIND CALITATEA

Scopul standardului este definirea cerințelor privind calitățile pe care trebuie să le prezinte ardeii după condiționare și ambalare.

Totuși, în etapele ulterioare expedierii, produsele pot prezenta, în raport cu cerințele standardului:

- o ușoară lipsă de prospețime și turgescență,
- pentru produsele clasificate în alte categorii decât categoria «Extra», o ușoară alterare datorată dezvoltării și caracterului perisabil al acestora.

A. Cerințe minime

În toate categoriile, sub rezerva respectării dispozițiilor speciale pentru fiecare categorie și a toleranțelor permise, ardeii grași trebuie să fie:

- întregi,
- sănătoși; se exclud produsele afectate de putregai sau alterate astfel încât devin improprii pentru consum,
- curați, fără materii străine vizibile,
- proaspeți ca aspect,
- tari,
- fără dăunători,
- fără deteriorări cauzate de dăunători care afectează pulpa,
- fără deteriorări cauzate de temperatură scăzută sau îngheț,
- cu pedunculi atașați; pedunculul trebuie să fie tăiat drept, iar caliciul trebuie să fie intact,
- fără umezeală externă anormală,
- fără miros și/sau gust străin.

Gradul de dezvoltare și starea ardeilor grași trebuie să fie de așa natură încât să le permită::

- să reziste la transport și manipulare și
- să ajungă la locul de destinație în stare satisfăcătoare.

³⁶ Unele soiuri de ardei pot fi iuți. Câteva exemple de soiuri comerciale de ardei cu gust ușor iute sunt Sivri, Padron și Somborka.

B. Clasificare

Ardeii grași sunt încadrați în trei categorii definite după cum urmează:

(i) Categoria «Extra»

Ardeii din această categorie trebuie să fie de calitate superioară. Aceștia trebuie să prezinte caracteristicile soiului și/sau ale tipului comercial.

Nu trebuie să prezinte defecte, cu excepția unor foarte ușoare alterări superficiale, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produsului, calitatea sa, păstrarea și prezentarea în ambalaj.

(ii) Categoria I

Ardeii grași din această categorie trebuie să fie de bună calitate. Aceștia trebuie să prezinte caracteristicile soiului și/sau ale tipului comercial.

Totuși, pot fi permise următoarele defecte ușoare, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea și prezentarea în ambalaj a acestora:

- un ușor defect de formă,
- daune ușoare cauzate de mana ardeii sau de tripsi, care nu afectează mai mult de 1/3 din suprafața totală,
- ușoare defecte ale epidermei, precum:
 - corodare, zgâriere, arsură solară, urme de presiune, a căror suprafață totală nu depășește 2 cm în cazul defectelor cu formă alungită și 1 cm² în cazul altor defecte sau
 - crăpături superficiale uscate care, în total, afectează cel mult 1/8 din suprafața totală,
- peduncul ușor deteriorat.

(iii) Categoria II

Această categorie cuprinde ardeii care nu se încadrează în categoriile superioare, dar îndeplinesc cerințele minime specificate la punctul A.

Pot fi permise următoarele defecte, cu condiția ca ardeii să își mențină caracteristicile esențiale de calitate, păstrare și prezentare:

- defecte de formă,
- daune cauzate de mana ardeii sau de tripsi, care nu afectează mai mult de 2/3 din suprafața totală,
- defecte ale epidermei, precum:
 - corodare, zgâriere, arsură solară, urme de lovire și daune cicatrizate, a căror suprafață totală nu depășește 4 cm în cazul defectelor cu formă alungită și 2,5 cm² în cazul altor defecte sau
 - crăpături superficiale uscate care, în total, afectează cel mult 1/4 din suprafața totală,

- deteriorare a capătului cu inflorescență al ardeiului, pe o suprafață de cel mult 1 cm²,
- zbârcire care nu depășește 1/3 din suprafață,
- peduncul și caliciu deteriorate, cu condiția ca pulpa din jurul acestora să rămână intactă.

III. DISPOZIȚII PRIVIND CALIBRAREA

Calibrul este determinat fie de diametrul maxim al secțiunii ecuatoriale, fie de greutate. Pentru a se asigura uniformitatea calibrelor, diferențele de calibru dintre produsele din același ambalaj nu trebuie să depășească:

- (a) În cazul ardeilor calibrați în funcție de diametru:
 - 20 mm.
- (b) În cazul ardeilor calibrați în funcție de greutate:
 - 30 g dacă cel mai greu ardei cântărește 180 g sau mai puțin,
 - 80 g dacă cel mai ușor ardei cântărește peste 180 g, dar mai puțin de 260 g,
 - fără limită dacă cel mai ușor ardei cântărește 260 g sau mai mult.

Ardeii cu formă alungită trebuie să fie suficient de uniformi din punctul de vedere al lungimii.

Uniformitatea calibrelor nu este obligatorie în cazul ardeilor din categoria II.

IV. DISPOZIȚII PRIVIND TOLERANȚELE

În toate etapele comercializării, se admit toleranțe privind calitatea și calibrul în cadrul fiecărui lot pentru produsele care nu îndeplinesc cerințele categoriei indicate.

A. Toleranțe privind calitatea

(i) Categoria «Extra»

Se admite o toleranță totală de 5 % din numărul sau din greutatea ardeilor grași care nu îndeplinesc cerințele categoriei, însă le îndeplinesc pe cele ale categoriei I. În cadrul acestei toleranțe, maximum 0,5 % din total pot fi produse care îndeplinesc cerințele categoriei II de calitate.

(ii) Categoria I

Se admite o toleranță totală de 10 % din numărul sau din greutatea ardeilor grași care nu îndeplinesc cerințele categoriei, însă le îndeplinesc pe cele ale categoriei II. În cadrul acestei toleranțe, maximum 1 % din total pot fi produse care nu îndeplinesc nici cerințele de calitate ale categoriei II, nici cerințele minime, sau produse alterate.

(iii) Categoria II

Se admite o toleranță totală de 10 % din numărul sau din greutatea ardeilor grași care nu îndeplinesc nici cerințele categoriei, nici pe cele minime. În cadrul acestei toleranțe, proporția totală a produselor alterate poate fi de maximum 2 %.

B. Toleranțe privind calibrarea

Pentru toate categoriile (dacă se impune calibrarea): se permite ca un total de 10 % din ardeii grași (ca număr sau greutate) să nu îndeplinească cerințele privind calibrul.

V. DISPOZIȚII PRIVIND PREZENTAREA

A. Uniformitatea

Fiecare ambalaj trebuie să aibă un conținut uniform și să nu cuprindă decât ardei de aceeași origine, de același soi sau de același tip comercial, de aceeași calitate, de același calibru (dacă se impune calibrarea) și, în cazul categoriei «Extra» și al categoriei I, atât cât se poate aprecia, cu același grad de coacere și același colorit.

Totuși, poate fi ambalat împreună într-un ambalaj un amestec de ardei de diferite tipuri comerciale și/sau culori, cu condiția să aibă o calitate uniformă și, în cazul fiecărui tip comercial și/sau al fiecărei culori în cauză, aceeași origine. Uniformitatea în ceea ce privește calibrul nu este obligatorie.

Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

B. Ambalarea

Ardeii grași trebuie ambalați astfel încât să se asigure o protecție adecvată a produsului.

Materialele utilizate în interiorul ambalajului trebuie să fie curate și de calitate, astfel încât să nu cauzeze daune externe sau interne produselor. Utilizarea de materiale, în special hârtie sau etichete, care poartă specificații comerciale este permisă numai cu condiția ca înscrisul sau etichetarea să se realizeze cu cerneală sau clei netoxice.

Etichetele aplicate individual pe produse trebuie să poată fi dezlipite fără a lăsa urme vizibile de adeziv și fără a cauza defecte ale cojii. Inscricționarea cu laser a unor informații pe fructe nu trebuie să ducă la defecte ale pulpei sau ale epidermei.

Ambalajele nu trebuie să conțină materii străine.

VI. DISPOZIȚII PRIVIND MARCAREA

Pe fiecare ambalaj³⁷ trebuie să figureze următoarele indicații, în litere grupate pe aceeași parte, marcarea fiind lizibilă, imposibil de șters și vizibilă din exterior.

A. Identificarea

Numele și adresa fizică ale ambalatorului și/sau expeditorului (de exemplu strada/localitatea/regiunea/codul poștal și, dacă este diferită de țara de origine, țara)

Această mențiune poate fi înlocuită:

³⁷ Aceste dispoziții referitoare la marcarea nu se aplică ambalajelor de vânzare prezentate în ambalaje. Totuși, aceste dispoziții se aplică ambalajelor de vânzare prezentate separat.

- în cazul tuturor ambalajelor, cu excepția preambalajelor, de codul reprezentând ambalatorul și/sau expeditorul, eliberat sau recunoscut de un organism oficial, indicat alături de mențiunea «Ambalator și/sau expeditor» (sau abrevieri echivalente). Codul este precedat de codul ISO 3166 (alfa) al țării/regiunii din țara care efectuează recunoașterea, dacă aceasta nu este țara de origine;
- doar în cazul preambalajelor, cu numele și adresa unui vânzător stabilit în Uniune, indicate alături de mențiunea «Ambalat pentru:» sau de o mențiune echivalentă. În acest caz, etichetarea trebuie, de asemenea, să conțină un cod care corespunde ambalatorului și/sau expeditorului. În legătură cu semnificația acestui cod, vânzătorul trebuie să furnizeze toate informațiile considerate necesare de organismul de control.

B. Natura produselor

- «Ardei», în cazul în care conținutul nu este vizibil din exterior.
- «Amestec de ardei» sau o denumire echivalentă, în cazul unui amestec de ardei de tipuri comerciale și/sau culori diferite. Dacă produsele nu sunt vizibile din exterior, trebuie indicate tipurile comerciale și/sau culorile prezente în ambalaj, precum și cantitatea în cazul fiecăreia dintre acestea.

C. Originea produsului:

Țara de origine³⁸ și, opțional, regiunea de producție sau denumirea zonei la nivel național, regional sau local.

În cazul unui amestec de ardei care sunt de tipuri comerciale și/sau culori diferite și care au origini diferite, indicarea fiecăreia dintre țările de origine trebuie să figureze lângă denumirea tipului comercial și/sau a culorii în cauză.

D. Specificații comerciale:

- Categoria.
- Calibrul (dacă se impune calibrarea) exprimat prin diametrul minim și cel maxim sau prin greutatea minimă și cea maximă.
- Numărul de unități (opțional).
- «Iute» sau o denumire echivalentă, după caz.

E. Marcajul de control oficial (opțional)

Menționarea indicațiilor prevăzute la primul paragraf de la punctul VI nu este necesară în cazul ambalajelor care conțin ambalaje de vânzare, clar vizibile din exterior, toate purtând indicațiile respective. Aceste ambalaje nu trebuie să poarte indicații care să inducă în eroare. Atunci când aceste ambalaje sunt paletizate, indicațiile trebuie să figureze pe o fișă plasată vizibil pe cel puțin două dintre fațetele paletului.

PARTEA 9: STANDARD DE COMERCIALIZARE PENTRU STRUGURII DE MASĂ

³⁸ Se indică numele complet sau cel utilizat în mod obișnuit.

I. DEFINIȚIA PRODUSULUI

Prezentul standard se aplică strugurilor de masă din soiurile (cultivarele) provenite din *Vitis vinifera* L. destinați a fi livrați în stare proaspătă consumatorilor, strugurii de masă destinați prelucrării industriale fiind excluși.

II. DISPOZIȚII PRIVIND CALITATEA

Scopul standardului este definirea cerințelor privind calitățile pe care trebuie să le prezinte strugurii de masă după condiționare și ambalare.

Totuși, în etapele ulterioare expedierii, produsele pot prezenta, în raport cu cerințele standardului:

- o ușoară lipsă de prospețime și turgescență,
- pentru produsele clasificate în alte categorii decât categoria «Extra», o ușoară alterare datorată dezvoltării și caracterului perisabil al acestora.

A. Cerințe minime

În toate categoriile, sub rezerva dispozițiilor speciale prevăzute pentru fiecare categorie și a toleranțelor admise, boabele și ciorchinii trebuie să fie:

- sănătoase; se exclud produsele afectate de putregai sau alterate astfel încât devin improprii pentru consum,
- curate, fără materii străine vizibile,
- fără dăunători,
- practic fără deteriorări cauzate de paraziți,
- fără umezeală externă anormală,
- fără miros și/sau gust străin.

De asemenea, boabele trebuie să fie:

- întregi,
- bine formate,
- dezvoltate normal.

Pigmentarea datorată soarelui nu constituie un defect.

Dezvoltarea și starea strugurilor de masă trebuie să le permită:

- să reziste la transport și la manipulare și
- să ajungă în stare satisfăcătoare la locul de destinație.

B. Cerințe de maturitate

Sucul din fructe trebuie să aibă un indice refractometric³⁹ de minimum:

- 12° Brix pentru soiurile Alphonse Lavallée, Cardinal și Victoria,
- 13° Brix pentru toate celelalte soiuri cu sâmburi,

³⁹ Calculat conform descrierii din orientările OCDE privind efectuarea de teste obiective, disponibilă la: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.

- 14° Brix pentru toate soiurile fără sâmburi.

În plus, toate soiurile trebuie să prezinte un raport zahăr-aciditate satisfăcător.

C. Clasificare

Strugurii de masă sunt clasificați în trei categorii, definite după cum urmează:

(i) Categoria «Extra»

Strugurii de masă clasificați în această categorie trebuie să fie de calitate superioară. Ei trebuie să prezinte caracteristicile soiului, ținând seama de zona de producție.

Boabele trebuie să fie tari, bine prinse de ciorchine, repartizate uniform pe ciorchine și acoperite cu pruină.

Nu trebuie să prezinte defecte, cu excepția unor foarte ușoare alterări superficiale, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produsului, calitatea sa, păstrarea și prezentarea în ambalaj.

(ii) Categoria I

Strugurii de masă clasificați în această categorie trebuie să fie de bună calitate. Ei trebuie să prezinte caracteristicile soiului, ținând seama de zona de producție.

Boabele trebuie să fie tari, bine prinse de ciorchine și, pe cât posibil, acoperite cu pruină. Repartizarea boabelor pe ciorchine poate fi totuși mai puțin uniformă decât în cazul categoriei «Extra».

Totuși, pot fi permise următoarele defecte ușoare, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea și prezentarea în ambalaj a acestora:

- un ușor defect de formă,
- ușoare defecte de colorit,
- foarte ușoare arsuri solare care nu afectează decât epiderma, ușoare defecte ale epidermei.

(iii) Categoria II

Această categorie cuprinde strugurii de masă care nu se încadrează în categoriile superioare, dar îndeplinesc cerințele minime specificate la punctul A.

Ciorchinii pot prezenta ușoare defecte de formă, de dezvoltare și de colorit, cu condiția ca acestea să nu afecteze caracteristicile esențiale ale soiului, ținând seama de zona de producție.

Boabele trebuie să fie suficient de tari și suficient de bine prinse de ciorchine și, pe cât posibil, acoperite cu pruină. Repartizarea pe ciorchine poate fi mai puțin uniformă decât la categoria I.

Pot fi permise următoarele defecte, cu condiția ca strugurii de masă să își mențină caracteristicile esențiale de calitate, păstrare și prezentare:

- defecte de formă,
- defecte de colorit,

- uşoare arsuri solare care nu afectează decât epiderma,
- uşoare urme de lovire,
- defecte ale epidermei.

III. DISPOZIȚII PRIVIND CALIBRAREA

Calibrul este determinat de greutatea ciorchinului.

Greutatea minimă a unui ciorchine este de 75 g pentru categoria «Extra» și categoria I. Această dispoziție nu se aplică în cazul ambalajelor care conțin porții unice din toate categoriile.

IV. DISPOZIȚII PRIVIND TOLERANȚELE

În toate etapele comercializării, se admit toleranțe privind calitatea și calibrul în cadrul fiecărui lot pentru produsele care nu îndeplinesc cerințele categoriei indicate.

A. Toleranțe privind calitatea

(i) Categoria «Extra»

Se permite ca un total de 5 % din ciorchini (ca greutate) să nu îndeplinească cerințele categoriei, dar să le îndeplinească pe cele ale categoriei I. În cadrul acestei toleranțe, maximum 0,5 % din total pot fi produse care îndeplinesc cerințele categoriei II de calitate.

(ii) Categoria I

Se permite ca un total de 10 % din ciorchini (ca greutate) să nu îndeplinească cerințele categoriei, dar să le îndeplinească pe cele ale categoriei I. În cadrul acestei toleranțe, maximum 1 % din total pot fi produse care nu îndeplinesc nici cerințele de calitate ale categoriei II, nici cerințele minime, sau produse alterate.

În plus față de respectivele toleranțe, se permite ca maximum 10 % (ca greutate) să fie boabe separate, și anume boabe desprinse de ciorchine, cu condiția ca boabele respective să fie sănătoase și întregi.

(iii) Categoria II

Se permite ca un total de 10 % din ciorchini, ca greutate, să nu îndeplinească nici cerințele categoriei, nici pe cele minime. În cadrul acestei toleranțe, proporția totală a produselor alterate poate fi de maximum 2 %.

În plus față de respectivele toleranțe, se permite ca maximum 10 % (ca greutate) să fie boabe separate, și anume boabe desprinse de ciorchine, cu condiția ca boabele respective să fie sănătoase și întregi.

B. Toleranțe privind calibrarea

Pentru toate categoriile (dacă se impune calibrarea): se permite ca un total de 10 % din ciorchini, ca greutate, să nu îndeplinească cerințele privind calibrul. În scopul adaptării greutății, fiecare ambalaj de vânzare (cu excepția porțiilor unice) poate conține un ciorchine care cântărește mai puțin de 75 g, cu condiția ca ciorchinele să îndeplinească toate celelalte cerințe ale categoriei specificate.

V. DISPOZIȚII PRIVIND PREZENTAREA

A. Uniformitatea

Fiecare ambalaj trebuie să aibă un conținut uniform și să nu cuprindă decât ciorchini de aceeași origine, de același soi, de aceeași calitate și cu același grad de coacere.

În cazul categoriei «Extra», ciorchinii trebuie să fie aproximativ uniforme din punctul de vedere al calibrului și al coloritului.

Totuși, poate fi ambalat împreună într-un ambalaj un amestec de struguri de masă din soiuri diferite, cu condiția să aibă o calitate uniformă și, în cazul fiecărui soi, aceeași origine.

Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

B. Ambalarea

Strugurii de masă trebuie ambalați astfel încât să se asigure o protecție adecvată a produsului.

Materialele utilizate în interiorul ambalajului trebuie să fie curate și de calitate, astfel încât să nu cauzeze daune externe sau interne produselor. Utilizarea de materiale, în special hârtie sau etichete, care poartă specificații comerciale este permisă numai cu condiția ca înscrisul sau etichetarea să se realizeze cu cerneală sau clei netoxice.

Etichetele aplicate individual pe produse trebuie să poată fi dezlipite fără a lăsa urme vizibile de adeziv și fără a cauza defecte ale cojii.

Ambalajele nu trebuie să conțină materii străine, deși un fragment de curpen de maximum 5 cm lungime poate rămâne atașat de ciorchine, ca formă de prezentare specială.

VI. DISPOZIȚII PRIVIND MARCAREA

Pe fiecare ambalaj⁴⁰ trebuie să figureze următoarele indicații, în litere grupate pe aceeași parte, marcarea fiind lizibilă, imposibil de șters și vizibilă din exterior:

A. Identificarea

Numele și adresa fizică ale ambalatorului și/sau expeditorului (de exemplu strada/localitatea/regiunea/codul poștal și, dacă este diferită de țara de origine, țara)

Această mențiune poate fi înlocuită:

- în cazul tuturor ambalajelor, cu excepția preambalajelor, de codul reprezentând ambalatorul și/sau expeditorul, eliberat sau recunoscut de un organism oficial, indicat alături de mențiunea «Ambalator și/sau expeditor» (sau abrevieri echivalente). Codul este precedat de codul ISO 3166 (alfa) al țării/regiunii din țara care efectuează recunoașterea, dacă aceasta nu este țara de origine;

⁴⁰ Aceste dispoziții referitoare la marcarea nu se aplică ambalajelor de vânzare prezentate în ambalaje. Totuși, aceste dispoziții se aplică ambalajelor de vânzare prezentate separat.

- doar în cazul preambalajelor, cu numele și adresa unui vânzător stabilit în Uniune, indicate alături de mențiunea «Ambalat pentru:» sau de o mențiune echivalentă. În acest caz, etichetarea trebuie, de asemenea, să conțină un cod care corespunde ambalatorului și/sau expeditorului. În legătură cu semnificația acestui cod, vânzătorul trebuie să furnizeze toate informațiile considerate necesare de organismul de control.

B. Natura produselor

- «Struguri de masă», în cazul în care conținutul nu este vizibil din exterior.
- Denumirea soiului. În cazul unui amestec de struguri de masă din soiuri diferite, denumirile respectivelor soiuri.

Denumirea soiului poate fi înlocuită cu un sinonim. O denumire comercială poate fi furnizată doar în plus față de soi sau de sinonimul acestuia.

C. Originea produsului:

- Țara de origine⁴¹ și, opțional, regiunea de producție sau denumirea zonei la nivel național, regional sau local.
- În cazul unui amestec de soiuri diferite de struguri de masă de origini diferite, indicarea fiecăreia dintre țările de origine trebuie să figureze lângă denumirea soiului în cauză.

D. Specificații comerciale:

- Categoria.

După caz, mențiunea «ciorchini cu greutate sub 75 g, constituind porții unice» sau denumire echivalentă.

E. Marcajul de control oficial (opțional)

Menționarea indicațiilor prevăzute la primul paragraf de la punctul VI nu este necesară în cazul ambalajelor care conțin ambalaje de vânzare, clar vizibile din exterior, toate purtând indicațiile respective. Aceste ambalaje nu trebuie să poarte indicații care să inducă în eroare. Atunci când aceste ambalaje sunt paletizate, indicațiile trebuie să figureze pe o fișă plasată vizibil pe cel puțin două dintre fațetele paletului.

PARTEA 10: STANDARD DE COMERCIALIZARE PENTRU TOMATE

I. DEFINIȚIA PRODUSULUI

Prezentul standard se aplică tomatelor din soiurile (cultivarele) provenite din *Solanum lycopersicum* L. destinate a fi livrate proaspete consumatorilor, tomatele destinate prelucrării industriale fiind excluse.

Tomatele pot fi clasificate în patru tipuri comerciale:

- «rotunde»,
- «costate»,

⁴¹ Se indică numele complet sau cel utilizat în mod obișnuit.

- «lunguiete» sau «alungite»,
- tomate «cireșe/cocktail» (soiuri miniaturale) de toate formele.

II. DISPOZIȚII PRIVIND CALITATEA

Scopul standardului este definirea cerințelor privind calitățile pe care trebuie să le prezinte tomatele după condiționare și ambalare.

Totuși, în etapele ulterioare expedierii, produsele pot prezenta, în raport cu cerințele standardului:

- o ușoară lipsă de prospețime și turgescență,
- pentru produsele clasificate în alte categorii decât categoria «Extra», o ușoară alterare datorată dezvoltării și caracterului perisabil al acestora.

A. Cerințe minime

În toate categoriile, sub rezerva dispozițiilor speciale pentru fiecare categorie și a toleranțelor admise, tomatele trebuie să fie:

- întregi,
- sănătoase; produsele afectate de putregai sau alterate astfel încât să devină improprie pentru consum sunt excluse.
- curate, fără materii străine vizibile,
- proaspete ca aspect,
- fără dăunători,
- fără deteriorări cauzate de dăunători care afectează pulpa,
- fără umezeală externă anormală,
- fără miros și/sau gust străin.

În ceea ce privește tomatele în ciorchine, codițele trebuie să fie proaspete, sănătoase, curate și lipsite de frunze și de materii străine vizibile.

Dezvoltarea și starea tomatelor trebuie să le permită:

- să reziste la transport și la manipulare și
- să ajungă în stare satisfăcătoare la locul de destinație.

B. Cerințe de maturitate

Dezvoltarea tomatelor și stadiul lor de maturitate trebuie să le permită continuarea procesului de coacere și atingerea unui grad de coacere satisfăcător.

C. Clasificare

Tomatele sunt clasificate în trei categorii definite după cum urmează:

(i) Categoria «Extra»

Tomatele din această categorie trebuie să fie de calitate superioară. Trebuie să fie tari și caracteristice pentru soiul respectiv.

Acestea nu trebuie să prezinte pete verzi sau alte defecte, cu excepția unor defecte foarte ușoare, superficiale, cu condiția ca acestea să nu

afecteze aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea și prezentarea în ambalaj a acestora.

(ii) Categoria I

Tomatele clasificate în această categorie trebuie să fie de bună calitate. Ele trebuie să fie suficient de tari și să prezinte caracteristicile soiului.

Trebuie să fie lipsite de crăpături și de „pete verzi” vizibile.

Totuși, pot fi permise următoarele defecte ușoare, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea și prezentarea în ambalaj a acestora:

- un ușor defect de formă și de dezvoltare,
- ușoare defecte de colorit,
- ușoare defecte ale epidermei;
- urme foarte ușoare de lovituri.

În plus, tomatele «costate» pot prezenta:

- crăpături cicatrizate de 1 cm lungime maximă,
- protuberanțe, dar nu excesive;
- un mic ombilic, dar fără suberificare,
- o suberificare în zona stigmatului pe o suprafață de maximum 1 cm²,
- o cicatrice pistilară fină, de formă alungită (asemănătoare unei cusături), a cărei lungime nu trebuie să depășească două treimi din diametrul maxim al fructului..

(iii) Categoria II

Această categorie cuprinde tomatele care nu se încadrează în categoriile superioare, dar îndeplinesc cerințele minime specificate la punctul A.

Tomatele trebuie să fie suficient de tari (dar pot fi ușor mai puțin tari decât cele încadrate în categoria I) și nu trebuie să prezinte crăpături necicatrizate.

Pot fi permise următoarele defecte, cu condiția ca tomatele să își mențină caracteristicile esențiale de calitate, păstrare și prezentare:

- defecte de formă și de dezvoltare,
- defecte de colorit,
- defecte ale epidermei sau urme de lovituri, cu condiția ca fructul să nu fie grav afectat,
- crăpături cicatrizate, cu o lungime de cel mult 3 cm în cazul tomatelor rotunde, costate sau lunguițe.

În plus, tomatele «costate» pot prezenta:

- protuberanțe mai pronunțate decât cele permise în cazul categoriei I, însă fără a prezenta defecte de formă,
- un ombilic,

- o suberificare în zona stigmatului pe o suprafață de maximum 2 cm²,
- o cicatrice fină a pistilului de formă alungită (asemănătoare unei cusături).

III. DISPOZIȚII PRIVIND CALIBRAREA

Calibrul este determinat fie de diametrul maxim al secțiunii ecuatoriale, fie de greutate, fie prin numărare.

Următoarele dispoziții nu se aplică tomatelor în ciorchine și sunt opționale pentru:

- tomatele cireșe și cocktail cu un diametru mai mic de 40 mm;
- tomatele costate cu formă neregulată precum și
- categoria II.

Pentru a se asigura uniformitatea calibrelor, diferențele de calibrul dintre produsele din același ambalaj nu trebuie să depășească:

(a) În cazul tomatelor calibrate în funcție de diametru:

- 10 mm, dacă diametrul celui mai mic fruct (indicat pe ambalaj) este mai mic de 50 mm,
- 15 mm, dacă diametrul celui mai mic fruct (indicat pe ambalaj) este de 50 mm sau mai mare, dar mai mic de 70 mm,
- 20 mm, dacă diametrul celui mai mic fruct (indicat pe ambalaj) este de 70 mm sau mai mare, dar mai mic de 100 mm,
- nu există nicio limită privind diferența de diametru în cazul fructelor cu diametrul de 100 mm sau mai mare.

Dacă se aplică coduri de dimensiune, trebuie respectate codurile și intervalele din tabelul următor:

Codul calibrului	Diametru (în mm)
0	≤ 20
1	$> 20 \leq 25$
2	$> 25 \leq 30$
3	$> 30 \leq 35$
4	$> 35 \leq 40$
5	$> 40 \leq 47$
6	$> 47 \leq 57$
7	$> 57 \leq 67$
8	$> 67 \leq 82$
9	$> 82 \leq 102$
10	> 102

- (b) În cazul tomatelor calibrate în funcție de greutate sau de număr, diferența de dimensiune trebuie să corespundă diferenței indicate la litera (a).

IV. DISPOZIȚII PRIVIND TOLERANȚELE

În toate etapele comercializării, se admit toleranțe privind calitatea și calibrul în cadrul fiecărui lot pentru produsele care nu îndeplinesc cerințele categoriei indicate.

A. Toleranțe privind calitatea

(i) Categoria «Extra»

Se admite o toleranță totală de 5 % din numărul sau din greutatea tomatelor care nu îndeplinesc cerințele categoriei, însă le îndeplinesc pe cele ale categoriei II. În cadrul acestei toleranțe, maximum 0,5 % din total pot fi produse care îndeplinesc cerințele categoriei II de calitate.

(ii) Categoria I

Se admite o toleranță totală de 10 % din numărul sau din greutatea tomatelor care nu îndeplinesc cerințele categoriei, însă le îndeplinesc pe cele ale categoriei II. În cadrul acestei toleranțe, maximum 1 % din total pot fi produse care nu îndeplinesc nici cerințele de calitate ale categoriei II, nici cerințele minime, sau produse alterate.

În cazul tomatelor în ciorchine, se permite ca un procentaj de 5 % din tomate (ca număr sau greutate) să fie desprinse de peduncul.

(iii) Categoria II

Se admite o toleranță totală de 10 % din numărul sau din greutatea tomatelor care nu îndeplinesc nici cerințele categoriei, nici pe cele minime. În cadrul acestei toleranțe, proporția totală a produselor alterate poate fi de maximum 2 %.

În cazul tomatelor în ciorchine, se permite ca un procentaj de 10 % din tomate (ca număr sau greutate) să fie desprinse de peduncul.

B. Toleranțe privind calibrarea

Pentru toate categoriile: se permite ca un total de 10 % din tomate (ca număr sau greutate) să nu îndeplinească cerințele privind calibrul.

V. DISPOZIȚII PRIVIND PREZENTAREA

A. Uniformitatea

Fiecare ambalaj trebuie să aibă un conținut uniform și să nu conțină decât tomate de aceeași origine, de același soi sau tip comercial, de aceeași calitate și dimensiune (dacă se impune sortarea după dimensiune).

Tomatele încadrate în categoria «Extra» și în categoria I trebuie să fie uniforme în ceea ce privește gradul de coacere și coloritul. În plus, tomatele «lunguiete» trebuie să fie suficient de uniforme din punctul de vedere al lungimii.

Totuși, poate fi ambalat împreună într-un ambalaj de vânzare un amestec de tomate din soiuri diferite, cu condiția să aibă o calitate uniformă și, în cazul fiecărei culori, al fiecărui soi și/sau al fiecărui tip comercial în cauză, aceeași origine. Uniformitatea în ceea ce privește calibrul nu este obligatorie.

Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

B. Ambalarea

Tomatele trebuie ambalate astfel încât să se asigure o protecție adecvată a produselor.

Materialele utilizate în interiorul ambalajului trebuie să fie curate și de calitate, astfel încât să nu cauzeze daune externe sau interne produselor. Utilizarea de materiale, în special hârtie sau etichete, care poartă specificații comerciale este permisă numai cu condiția ca înscrisul sau etichetarea să se realizeze cu cerneală sau clei netoxice.

Etichetele aplicate individual pe produse trebuie să poată fi dezlipite fără a lăsa urme vizibile de adeziv și fără a cauza defecte ale epidermei. Inscricționarea cu laser a unor informații pe fructe nu trebuie să ducă la defecte ale pulpei sau ale epidermei.

Ambalajele nu trebuie să conțină materii străine.

VI. DISPOZIȚII PRIVIND MARCAREA

Pe fiecare ambalaj⁴² trebuie să figureze următoarele indicații, în litere grupate pe aceeași parte, marcarea fiind lizibilă, imposibil de șters și vizibilă din exterior:

A. Identificarea

Numele și adresa fizică ale ambalatorului și/sau expeditorului (de exemplu strada/localitatea/regiunea/codul poștal și, dacă este diferită de țara de origine, țara)

Această mențiune poate fi înlocuită:

- în cazul tuturor ambalajelor, cu excepția preambalajelor, de codul reprezentând ambalatorul și/sau expeditorul, eliberat sau recunoscut de un organism oficial, indicat alături de mențiunea «Ambalator și/sau expeditor» (sau abrevieri echivalente). Codul este precedat de codul ISO 3166 (alfa) al țării/regiunii din țara care efectuează recunoașterea, dacă aceasta nu este țara de origine;
- doar în cazul preambalajelor, cu numele și adresa unui vânzător stabilit în Uniune, indicate alături de mențiunea «Ambalat pentru:» sau de o mențiune echivalentă. În acest caz, etichetarea trebuie, de asemenea, să conțină un cod care corespunde ambalatorului și/sau expeditorului. În legătură cu semnificația acestui cod, vânzătorul trebuie să furnizeze toate informațiile considerate necesare de organismul de control.

B. Natura produselor

- «Tomate» sau «tomate în ciorchine» și tipul comercial sau «tomate cireșe/cocktail» sau «tomate cireșe/cocktail în ciorchine» sau o denumire echivalentă pentru alte soiuri miniaturale, în cazul în care conținutul nu este vizibil din exterior.
- «Amestec de tomate» sau o denumire echivalentă, în cazul unui amestec de tomate de diferite soiuri, tipuri comerciale și/sau culori. Dacă produsele nu sunt vizibile din exterior, trebuie indicate culorile, soiurile sau tipurile comerciale prezente în ambalaj, precum și cantitatea în cazul fiecăreia dintre acestea.
- Denumirea soiului (opțional).

C. Originea produsului:

Țara de origine⁴³ și, opțional, regiunea de producție sau denumirea zonei la nivel național, regional sau local.

În cazul unui amestec de diferite culori, soiuri și/sau tipuri comerciale de tomate de origini diferite, indicarea fiecăreia dintre țările de origine trebuie să figureze lângă numele culorii, al soiului și/sau al tipului comercial respectiv.

D. Specificații comerciale:

- Categoria.

⁴² Aceste dispoziții referitoare la marcarea nu se aplică ambalajelor de vânzare prezentate în ambalaje. Totuși, aceste dispoziții se aplică ambalajelor de vânzare prezentate separat.

⁴³ Se indică numele complet sau cel utilizat în mod obișnuit.

- Calibrul (dacă se impune calibrarea) exprimat prin:
 - diametrul minim și cel maxim sau
 - greutatea minimă și cea maximă sau
 - codul calibrului, specificat în secțiunea III sau
 - numărul tomatelor, urmat de calibrul minim și cel maxim.

E. Marcajul de control oficial (opțional)

Menționarea indicațiilor prevăzute la primul paragraf de la punctul IV nu este necesară în cazul ambalajelor care conțin ambalaje de vânzare, clar vizibile din exterior, toate purtând indicațiile respective. Aceste ambalaje nu trebuie să poarte indicații care să inducă în eroare. Atunci când aceste ambalaje sunt paletizate, indicațiile trebuie să figureze pe o fișă plasată vizibil pe cel puțin două dintre fațetele paletului.

PARTEA 11: STANDARDE DE COMERCIALIZARE PENTRU BANANE

I. DEFINIȚIA PRODUSULUI

Prezentul standard se aplică bananelor din soiurile (cultivarele) provenite din Musa spp. și hibridii acestora, destinate a fi livrate în stare proaspătă consumatorilor, după condiționare și ambalare, în etapele definite la articolul 4 alineatul (2). Bananele destinate exclusiv gătitului (plantains) sau prelucrării industriale sunt excluse. Soiurile cărora li se aplică acest standard sunt incluse în apendice.

II. DISPOZIȚII PRIVIND CALITATEA

Prezentul standard definește cerințele de calitate pe care trebuie să le îndeplinească bananele conform definiției din secțiunea I.

A. Cerințe minime

În toate categoriile, sub rezerva dispozițiilor speciale pentru fiecare categorie și a toleranțelor permise, bananele trebuie să fie:

- verzi și necoapte,
- întregi,
- tari,
- sănătoase; produsele afectate de putregai sau alterate astfel încât să devină improprii pentru consum sunt excluse,
- curate, fără materii străine vizibile,
- proaspete ca aspect,
- fără dăunători,
- practic fără deteriorări cauzate de paraziți,
- cu pedunculul intact, fără îndoituri, infecție fungică sau desicare,

- cu pistilurile rupte,
- fără malformații sau curbură anormală a fructului,
- practic fără urme de lovituri,
- practic fără deteriorări cauzate de temperaturile joase,
- fără umiditate exterioară anormală,
- fără deteriorări cauzate de dăunători care afectează pulpa,
- fără miros și/sau gust străin.

De asemenea, mănunchiurile sau ciorchinii (fragmente de mănunchiuri) trebuie să conțină:

- o porțiune suficientă de coroană cu colorit normal, sănătoasă și fără infecție fungică,
- o coroană tăiată curat, nu oblic, fără urme de smulgere sau fragmente de tulpină.

Dezvoltarea și starea de maturitate a bananelor trebuie să permită:

- să reziste la transport și la manipulare și
- ajungerea la destinație în condiții satisfăcătoare, în vederea obținerii unui grad corespunzător de maturitate după coacere.

B. Clasificare

Bananele sunt clasificate în trei categorii definite după cum urmează:

(i) Categoria «Extra»

Bananele încadrate în această categorie trebuie să fie de calitate superioară. Acestea trebuie să prezinte caracteristicile soiului și/sau tipului comercial.

Fructele trebuie să nu prezinte defecte, cu excepția unor ușoare pete superficiale care nu acoperă mai mult de 1 cm² din suprafața fructului, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al mănunchiului sau al ciorchinului, calitatea și capacitatea de păstrare a acestuia sau prezentarea ambalajului.

(ii) Categoria I

Bananele încadrate în această categorie trebuie să fie de calitate bună. Acestea trebuie să prezinte caracteristicile soiului și/sau tipului comercial.

Cu toate acestea, se admit următoarele defecte ușoare ale fructelor, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al mănunchiului sau al ciorchinului, calitatea și capacitatea de păstrare a acestuia sau prezentarea ambalajului:

- ușoare defecte de formă,

- defecte ușoare ale cojii datorate frecării și alte ușoare pete superficiale care să nu acopere mai mult de 2 cm² din suprafața fructului.

Sub nicio formă nu este permis ca aceste defecte ușoare să afecteze pulpa fructului.

(iii) Categoria II

Această categorie cuprinde bananele care nu se încadrează în categoriile superioare, dar îndeplinesc cerințele minime specificate la punctul A.

Se admit următoarele defecte ale fructelor, cu condiția ca bananele să-și păstreze caracteristicile esențiale cu privire la calitate, capacitatea de păstrare și aspect:

- defecte de formă,
- defecte ale cojii datorate zgârierii, frecării sau altor cauze, cu condiția ca suprafața totală afectată să nu acopere mai mult de 4 cm² din suprafața fructului.

Sub nicio formă nu este permis ca aceste defecte să afecteze pulpa fructului.

III. DISPOZIȚII PRIVIND CALIBRAREA

În ceea ce privește calibrul bananelor din subgrupele Gros Michel și Cavendish:

- lungimea fructelor este determinată de-a lungul curburii exterioare de la capătul cu inflorescență la baza pedunculului unde se termină pulpa comestibilă, iar diametrul este definit ca grosimea unei secțiuni transversale dintre fețele laterale.
- gradul, și anume măsura grosimii unei secțiuni transversale a fructului, exprimată în milimetri, între fețele laterale și mijloc, perpendicular pe axa longitudinală.

Fructul de referință pentru măsurarea lungimii și a gradului este:

- fructul mijlociu pe rândul exterior al mănunchiului.
- fructul de lângă tăietura care secționează mănunchiul, pe rândul exterior al ciorchinelui.

Lungimea minimă admisă este de 14 cm și gradul minim admis este de 27 mm.

Ca o excepție de la prevederile secțiunii III, bananele din subgrupele Gros Michel și Cavendish produse în Madeira, Azore, Algarve, Insulele Canare, Creta, Lakonia și Cipru care au o lungime mai mică de 14 cm pot fi comercializate în Uniune.

Dispozițiile referitoare la calibrare nu se aplică bananelor-smochină.

IV. DISPOZIȚII PRIVIND TOLERANȚELE

În fiecare ambalaj se admit toleranțe privind calitatea și calibrul pentru produse care nu îndeplinesc cerințele categoriei indicate.

A. Toleranțe privind calitatea

(i) Categoria «Extra»

5 % din numărul sau din greutatea bananelor care nu îndeplinesc cerințele categoriei „extra” dar care îndeplinesc cerințele pentru categoria I, sau, în mod excepțional, care se încadrează în toleranțele pentru această categorie.

(ii) Categoria I

10 % din numărul sau greutatea bananelor care nu îndeplinesc cerințele categoriei I, dar care îndeplinesc cerințele categoriei II sau, în mod excepțional, care se încadrează în toleranțele pentru această categorie.

(iii) Categoria II

10 % din numărul sau greutatea bananelor care nu îndeplinesc nici cerințele categoriei II, nici cerințele minime, cu excepția produselor afectate de putrezire sau de orice alte deteriorări care le fac improprii consumului.

B. Toleranțe privind calibrarea

Pentru toate categoriile, 10 % din numărul bananelor din subgrupele Gros Michel și Cavendish care nu îndeplinesc caracteristicile privind calibrul, până la o limită de 1 cm pentru lungimea minimă de 14 cm cu excepția bananelor produse în Madeira, Azore, Algarve, Insulele Canare, Creta, Lakonia și Cipru.

V. DISPOZIȚII PRIVIND PREZENTAREA

A. Uniformitatea

Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie uniform și să cuprindă exclusiv banane de aceeași origine, din același soi și/sau de același tip comercial și de aceeași calitate.

Partea vizibilă a conținutului fiecărui ambalaj trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

B. Ambalarea

Bananele trebuie să fie ambalate astfel încât să fie protejate în mod corespunzător.

Materialele folosite în interiorul ambalajului trebuie să fie noi, curate și de o asemenea natură încât să nu cauzeze deteriorarea internă sau externă a produsului. Folosirea materialelor, în special a hârtiei de împachetat sau a etichetelor adezive indicând specificațiile comerciale, este permisă cu condiția ca tipărirea și etichetarea să fie făcute cu cerneală sau clei netoxic.

Ambalajele nu trebuie să conțină materii străine.

C. Prezentarea

Bananele pot fi prezentate în mănunchiuri sau ciorchini (fragmente de mănunchiuri) sau sub formă de fructe individuale.

Pedunculul nu este rupt, ci tăiat cu grijă.

În zonele de producție, bananele pot fi comercializate în ciorchine.

VI. DISPOZIȚII PRIVIND MARCAREA

Fiecare ambalaj trebuie să prezinte următoarele indicații scrise cu caractere grupate pe aceeași parte, lizibile, imposibil de șters și vizibile din exterior:

A. Identificarea

Numele și adresa sau codul emis sau recunoscut oficial al ambalatorului și/sau expeditorului.

B. Natura produselor

- cuvântul „Banane”, atunci când conținutul nu este vizibil din exterior.
- denumirea soiului sau a tipului comercial.

C. Originea produsului:

Țara de origine și, în cazul produselor din Uniune:

- zona de producție și
- (opțional) denumirea națională, regională sau locală.

D. Specificații comerciale:

- Categorie,
- greutate netă,
- calibru, exprimat ca lungime minimă și, opțional, ca lungime maximă.

E. Marcajul de control oficial (opțional)

Apendice

Lista principalelor grupe, subgrupe și cultivare de banane pentru desert comercializate în Uniune

Grupe	Subgrupe	Principalele cultivare (listă non-exhaustivă)
AA	Sweet-fig	Sweet-fig, Pisang Mas, Amas Date, Bocadillo
AB	Ney-Poovan	Ney-poovan, Safet Velchi
AAA	Cavendish	Dwarf Cavendish
		Giant Cavendish
		Lacatan
		Poyo (Robusta)
		Williams
		Americani
		Valery
		Arvis
	Gros Michel	Gros Michel (Big Mike)
		Highgate
	Hybrids	Flhorban 920
	Pink Fig	Figue Rose
		Figue Rose Verte
Ibota		
AAB	Fig apple	Fig apple, Silk
	Pome (Prata)	Pacovan
		Prata Ana
Mysore	Mysore, Pisang Ceylan, Gorolo	

ANEXA II

Tabelul de corespondență menționat la articolul 10

Regulamentul (UE) nr. 543/2011	Regulamentul (UE) nr. 1333/2011	Prezentul Regulament	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2023/xxxx [OP este rugat să introducă numărul aferent C(2023) 5449]
Articolul 1	-	Articolul 1	Articolul 1
Articolul 2	-	-	-
Articolul 3 alineatele (1) și (3)	-	Articolul 2	-
Articolul 3 alineatul (2)		Articolul 4	
Articolul 4	-	Articolul 5	-
Articolul 5	-	Articolul 6	-
Articolul 6	-	Articolul 7	-
Articolul 7	-	Articolul 8	-
Articolul 8	-	-	-
Articolul 9	-	-	Articolul 2
Articolul 10	-	-	Articolul 3
Articolul 11	-	-	Articolul 5
Articolul 12	-	-	Articolul 4
Articolul 13	-	-	Articolul 6
Articolul 14	-	-	Articolul 7
Articolul 15	-	Articolul 9	Articolul 8
Articolul 16	-	-	Articolul 9
Articolul 17	-	-	Articolul 10
Articolul 18	-	-	Articolul 11

Articolele 19- 151	-	-	-
-	Articolul 1	Articolul 4 alineatul (1)	-
-	Articolul 2	Articolul 4 alineatul (2)	-
-	Articolul 3	-	-
-	Articolul 4	-	-
-	Articolul 5	-	-
-	Articolul 6	-	Articolul 10
-	Articolul 7	-	-
-	Articolul 8	-	Articolul 5
-	Articolul 9	-	Articolul 4
-	Articolul 10	-	-
-	Articolul 11	-	-
-	Articolul 12	-	-
-	Articolul 13	-	-
Anexa I	-	Anexa I părțile A și B părțile 1-10	
Anexa II	-	-	Anexa I
Anexa III	-	-	Anexa III
Anexa IV		-	Anexa IV
Anexa V		-	Anexa V
Anexa Va la ANEXA XX	-	-	-
-	Anexa I	Anexa I partea B partea 11	-
-	Anexa II	-	Anexa III
-	Anexa III	-	Anexa II
-	Anexa IV	Apendicele la anexa	

		I partea B partea 11	
-	Anexa V	-	-
-	Anexa VI	-	-