

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 2789/1999 НА КОМИСИЯТА

от 22 декември 1999 година

относно установяване на търговските стандарти за трапезното грозде

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

като взе предвид Договора за създаване на Европейската общност,

като взе предвид Регламент (ЕО) № 2200/96 на Съвета от 28 октомври 1996 г. относно общата организация на пазара на плодове и зеленчуци¹, последно изменен с Регламент (ЕО) № 1257/1999², и по-специално член 2, параграф 2 от него,

като има предвид, че:

(1) Трапезното грозде фигурира в приложение I към Регламент (ЕО) № 2200/96 сред продуктите, за които трябва да бъдат приети стандарти. Регламент (ЕИО) № 1730/87 на Комисията от за определяне на стандартите за качество на трапезното грозде³, последно изменен с Регламент (ЕО) № 888/97⁴, е бил обект на множество изменения, поради което юридическата яснота вече не е гарантирана.

(2) Регламент (ЕИО) № 1730/87 следва да бъде отменен и правилата, съдържащи се в него, следва да бъдат преработени. За тази цел, поради съображения за яснота на международните пазари, следва да се държи сметка за препоръчаните стандарти за трапезното грозде от Работната група по стандартизация на нетрайните хранителни продукти и развитие на качеството към Икономическата комисия на ООН за Европа (ООН/ИКЕ).

(3) Приложението на този стандарт следва да има за последица елиминирането от пазара на продуктите с незадоволително качество, да приведе продукцията в съответствие с изискванията на потребителите и да улесни търговските взаимоотношения на основата на лоялна конкуренция, като допринесе по този начин за подобряването на рентабилността на производството.

(4) Стандартът се прилага на всички търговски етапи; транспортирането на дълги разстояния, складирането за определен период и различните манипулации, на които продуктите са подложени, могат да предизвикат някои промени, дължащи се на биологичното развитие на тези продукти или на

¹ ОВ L 297, 21.11.1996 г., стр. 1.

² ОВ L 160, 26.6.1999 г., стр. 80.

³ ОВ L 163, 23.6.1987 г., стр. 25.

⁴ ОВ L 126, 17.5.1997 г., стр. 11.

техния относително нетраен характер. При приложението на стандарта на търговските етапи, следващи етапа на изпращане, следва да се държи сметка за това влошаване на качеството. Тъй като продуктите от клас „Екстра” трябва да бъдат обект на изключително внимателно сортиране и пакетиране, за тях трябва да се има взима предвид само намалението на състоянието на тяхната свежест и плътност.

(5) Търсенето на малки опаковки, съдържащи трапезно грозде от различни сортове или различен произход, се развива. Следователно тази форма на представяне на трапезното грозде следва да бъде разрешена и следва съответно да се адаптират разпоредбите, засягащи маркировката.

(6) Мерките, предвидени в настоящия регламент са в съответствие със становището на Управителния комитет по пресните плодове и зеленчуци,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Търговският стандарт за трапезното грозде, отговарящо на код по КН 0806 10 10 е определеният в приложението.

Стандартът се прилага за всички търговски етапи, при условията, определени в Регламент (ЕО) № 2200/96.

Въпреки това, на етапите, следващи изпращането, продуктите могат да имат по отношение на изискванията на стандарта:

- леко намаляване на състоянието на тяхната свежест и плътност,
- за продуктите, класирани в класове, различни от клас „Екстра”, леки промени, дължащи се на тяхното развитие или на техния повече или по-малко нетраен характер.

Член 2

Регламент (ЕИО) № 1730/87 се отменя.

Член 3

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

Той се прилага от първия ден на месеца, следващ този на неговото влизане в сила.

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

Съставено в Брюксел на 22 декември 1999 година.

За Комисията:
Franz Fischler
Член на Комисията

ПРИЛОЖЕНИЕ

СТАНДАРТ ЗА ТРАПЕЗНОТО ГРОЗДЕ

I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ НА ПРОДУКТА.

Настоящият стандарт се прилага за трапезното грозде от сортове, произхождащи от *Vitis vinifera L.*, предназначени за доставяне на потребителя в свежо състояние, с изключение на трапезното грозде, предназначено за индустриална преработка.

II. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО КАЧЕСТВОТО

Стандартът има за цел да определи изискванията за качество, които трябва да притежава трапезното грозде след подготовка и пакетиране.

A. Минимални характеристики.

Във всички класове, като се държи сметка за специфични разпоредби, предвидени за всеки клас и допустимите отклонения, гроздовете и зърната трябва да бъдат:

- здрави; изключват се продуктите, засегнати от гниене или влошаване на качеството, които биха ги направили негодни за консумация,
- чисти, практически свободни от видими чужди тела,
- практически свободни от вредители,
- практически свободни от увреждания, причинени от вредители,
- свободни от повишена повърхностна влажност,
- свободни от чужд мирис и/или вкус,

Освен това, зърната трябва да бъдат:

- цели,
- добре оформени,
 - нормално развити.
 -

Пигментацията, дължаща се на слънцето, не е недостатък.

Гроздовете трябва да са набрани внимателно.

Трапезното грозде трябва да бъде достатъчно развито и достатъчно узряло. Развитието и състоянието на трапезното грозде трябва да е такова, че да му позволи:

- да издържи на транспортиране и товаро-разтоварна дейност

и

- да пристигне в задоволително състояние на неговото местоназначение.

Б. Класификация.

Трапезното грозде се класифицира в три посочени по-долу класа.

i) Клас „Екстра”.

Трапезното грозде, класифицирано в този клас, трябва да бъде с най-високо качество. Гроздовете трябва да притежават типичната форма, развитие и оцветяване за сорта, като се държи сметка за района на производство, и да бъде лишено от всякакви недостатъци. Зърната трябва да бъдат твърди, добре захванати, равномерно разпределени по чепката и практически покрити с естествения им мъх.

ii) Клас I

Класифицираното в този клас трапезно грозде трябва да бъде с добро качество. Гроздовете трябва да притежават типичната форма, развитие и оцветяване на сорта, като се държи сметка за района на производство. Зърната трябва да бъдат твърди, добре захванати и във възможно по-голяма степен покрити с естествения им мъх,. Въпреки това, те могат да бъдат по-неравномерно разпределени на чепката, отколкото при клас „Екстра”.

Въпреки това, те могат да бъдат разрешени следните леки недостатъци, при условие, че те не нанасят вреда на общия вид на продукта, на неговото качество, на неговото съхранение и представянето му в опаковката:

- лек недостатък на формата,
- лек недостатък на оцветяването,
- много леки слънчеви изгаряния, засягащи само кожицата.

iii) Клас II

Този клас включва трапезно грозде, което не може да бъде класифицирано в горните категории, но отговаря на минималните характеристики, определени по-горе.

Гроздовете могат да притежават леки недостатъци на формата, развитието и оцветяването, при условие, че основните характеристики на сорта, като се държи сметка за района на производство, не са променени.

Зърната трябва да са достатъчно твърди и захванати, и в колкото е възможно по-голяма степен покрити с естествения им мъх. Те могат да бъдат по-неравномерно разпределени по чепката, отколкото в клас I.

Те могат да притежават следните недостатъци, при условие, че запазват своите основни характеристики по отношение на качеството, на съхранението и на представянето:

- недостатъци във формата,
- недостатъци в оцветяването,
- леки слънчеви изгаряния само по кожицата,
- леки натъртвания,
- леки увреждания на кожицата.

III. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО РАЗМЕРА.

Размерът се определя от теглото на грозда.

За трапезното грозде, култивирано в парник и за трапезното гроздето, култивирано на лозе, съответно сортове с едри и дребни зърна, е предвидено минимално изискване за тегло на грозд, както следва:

	Трапезно грозде, култивирано в парник	Трапезно грозде, култивирано на лозе	
		Сорт с едри зърна	Сорт с дребни зърна
Клас „Екстра”	300 g	200 g	150 g
Клас I	250 g	150 g	100 g
Клас II	150 g	100 g	75 g

Списъкът на сортовете, култивирани в парник и сортовете, култивирани на лозе, с едри и с дребни зърна, е даден в допълнението към настоящия стандарт.

За всички класове: във всяка малка опаковка с нетно тегло, което не превишава 1 килограм, се допуска един грозд с по-малко от минималното тегло, за да може да се достигне посоченото тегло, при условие, че той отговаря на всички други изисквания на посочената категория.

В случай, че името на посоченият на маркировката сорт липсва в списъка, фигуриращ в допълнението към настоящия стандарт, се изисква минималното тегло за сортовете с едри зърна.

IV. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО ОТКЛОНЕНИЯТА

За продуктите, които не съответстват на изискванията на посочения клас, се допускат отклонения в качеството и размера.

A. Отклонения в качеството

i) Клас „Екстра”

5 % от теглото на гроздовете, неотговарящо на характеристиките на този клас, но отговарящи на тези на клас I или, по изключение, допуснати в отклоненията за този клас.

ii) Клас I

10 % от теглото на гроздовете, неотговарящо на характеристиките на този клас, но отговарящи на тези на клас II или, по изключение, допуснати в отклоненията за този клас.

iii) Клас II

10 % от теглото на гроздовете, неотговарящо на характеристиките на този клас, нито на минималните характеристики, с изключение на продукцията, засегната от гниене или всякакво друго влошаване на качеството, което ги прави негодни за консумация.

B. Отклонения в размера

i) Клас „Екстра” и клас I

10 % от гроздовете, неотговарящи на изискванията за размера на съответния клас, но отговарящи на изискванията за следващия по-нисък клас.

ii) Категория II

10 % от гроздовете, неотговарящи на изискванията за размера на класа, но с тегло, което не е под 75 грама.

V. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО ПРЕДСТАВЯНЕТО

A. Хомогенност

Съдържането на всяка опаковка трябва да бъде хомогенно и да съдържа само гроздове от еднакъв произход, сорт, качество и степен на узряване.

За продуктите, представяни в малки опаковки с нетно тегло, което не превишава 1 килограм, не се изисква хомогенност на сорта и на произхода.

По отношение на клас „Екстра” гроздовете трябва да бъдат с приблизително еднакъв размер и цвят.

Видимата част от съдържанието на пакета трябва да бъде представителна за цялото съдържание.

Б. Съхранение

Трапезното грозде трябва да бъде опаковано по начин, който да осигурява подходяща защита на продукта.

При клас „Екстра”, гроздовете трябва да бъдат наредени на един ред.

Използваните във вътрешността на пакета материали трябва да бъдат нови, чисти и от такова вещество, че да не могат да предизвикат вътрешни или външни увреждания. Използването на материали и по-специално хартия и стикери, съдържащи търговска информация е разрешено, при условие че отпечатването или етиктирането са извършени с помощта на нетоксично мастило и лепило.

Пакетите трябва да бъдат свободни от всякакви чужди тела, с изключение на случаите на специално представяне, при което се съдържа парче лозова клонка, свързана с дръжката на чепката и която не превишава 5 сантиметра дължина.

VI. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО МАРКИРОВКАТА.

Всеки пакет трябва да съдържа следните данни, отпечатани със четливи, неизличими и видими отвън знаци, групирани от една и съща страна:

A. Идентификация

- Опаковчик и/или спедитор: име и адрес или официално издаден или признат код Независимо от това, когато се използва код (символ), изразът „опаковчик и/или изпращател” (или съответно съкращение) трябва да бъде поставено в близост до този код (символ).

Б. Естество на продукта

- „Трапезно грозде”, ако съдържанието не е видимо отвън.
- Име на сорта или при необходимост имената на сортовете.

В. Произход на продукта

- Страна на произход (или при необходимост страните на произход) и евентуално района на производство или националното, регионално или местно наименование.

Г. Търговски характеристики

- Клас

Д. Официална контролна маркировка (незадължителна).

Допълнение

НЕИЗЧЕРПАТЕЛНИ СПИСЪЦИ НА СОРТОВЕТЕ⁵

Посочените в скоби названия са синоними, които могат да бъдат използвани равностойно в маркировката на пакетите.

1. Трапезно грозде, култивирано в парник

Alphonse Lavallée (Garnacha roya — Ribier)
Black Alicante (Granacke — Granaxa — Grandaxa)
Cardinal
Canon Hall (Canon Hall Muscat)
Colman (Gros Colman) (виж 2(а) — Gros Colman)
Frankenthal (виж 2, а) — Schiava Grossa)
Golden Champion (виж 2, а) — Baresana)
Gradisca (Gradiska)
Gros Maroc
Léopold III
Muscat d'Alexandrie (виж 2, а))
Muscat d'Hambourg (виж 2, б) Moscato d'Amburgo)
Prof. Aberson
Royal

2. Трапезно грозде, култивирано на лозе

а) Сортове с едри зърна

Aledo (New Cross — Real)
Alphonse Lavallée (виж 1)
Amasya Siyahi
Angela (Angiola)
Baresana (Duraca — Golden Champion — Lattuario bianco — Latuario bianco — Littuario bianco — Turchesa — Turchesca — Uva di Bisceglie — Uva rosa — Uva Turca — Varesana)
Barlinka
Bicane (Napoléon — Perle Impériale — Weisser Damaszaner — Zanta)
Bien Donné
Blanc d'Edessa (Edessis — Amasya)
Bonheur
Calmeria
Cardinal
Coarna noir
Dabouki (Barbaroui — Khalili — Salti)
Danam

⁵ Някои от имената, включени в тези списъци от сортове могат да указват регистрирани или патентовани търговски марки в някои страни.

Dan Ben-Hannah (Black Emperor)
Danlas
Datal
Dauphine
Diagalves (Dependura — Formosa — Pendura — Villanueva)
Dimiat (Damiat — Zoumiatico)
Dominga (Gloria — Murciana blanca — Uva verde de Alhama)
Dona Maria (D. Maria)
Emperor (Emperador — Genova — Red Emperador — Red Emperor)
Erenköy Beyazi
Erlihane
Ferral
Flame Tokay
Gemre (Pembe Gemre)
Golden Hill
Gros Colman (Colman Frueher Waelscher — Gros Colmar — Triumphle)
Hönüsü
Ignea (I. Pirovano 185)
Imperial Napoleon (Doña Mariana — Mariana)
Italia (Dona Sofia — Idéal — Italian muscat — I. Pirovano 65 — Moscatel Italiano)
Kozak Beyazi
La Rochelle
Lival
Matilde
Michele Palieri
Muscat d'Alexandrie (Moscatellone — Moscatel Romano — Muscat Gordo bianco — Muscat de Grano Gordo —
Muscat d'Espagne — Muscat Romano — Muscat blanc d'Alexandrië — Muskaat van Alexandrië — Salamanna —
Seramanna — White Hanepoot — Witte Muskaat — Zibibbo)
Muscat Madame Mathiasz (Madame Jean Mathiaz)
Muscat Supreme
Ohanes (Almería — Blanca Legitima — Ohanez — Uva de Almeiria — Uva di Almeria — Uva de Embarque — Uva del Barco)
Olivette blanche (Bridal — Olivette de Montpellier — Olivette de Vendemian)
Olivette noire (Olivetta nera — Olivetta Vibonese — Cornichon — Preta — Purple Cornichon)
Pannonia (Pannonia Gold)
Peck
Perlona (I. Pirovano 54)
Phraoula (Fraoula — Phraoula Kokkini — Phraoula radini)
Planta Nova (Coma — Tardana — Tortazon)
Prune de Cazouls
Ragol (Ahmeur bou Ahmeur — Angelina — Argelina — Imperial roja — Uva de Ragol)
Razaki

Red Globe
 Regina (Afouz Ali — Afis Ali — Afuz Ali — Aleppo — Bolgar — Dattier de
 Beyrouth — Dattero di Negroponte
 Galleta — Hafis Ali — Inzolia imperiale — Karaboumou — Kararubun —
 Mennavacca bianca — Parchitana —
 Pergolona — Regina di Puglia — Reine — Rasaki — Rosaki blanc — Rosetti —
 Uva Real — Waltham Cross)
 Regina nera (Mennavacca nera — Lattuario nero — Olivettona — Regina negra —
 Rosaki noir)
 Ribol
 Ronelle (Black Gem)
 Salba
 Schiava grossa (Black Hambourg — Frankenthal — Gross Vernatsch — Imperator
 — Lamper — Schiavone
 Trollinger)
 Sonita
 Sugrafive (Early superior seedless)
 Sugraone (Superior seedless)
 Sunred Seedless
 Tchaouch (Chaouch — Parc de Versailles — Tsaoussi)
 Verico
 Victoria

б) Сортове дребни зърна

Admirable de Courtiller (Admirable — Csiri Csur) —
 Albillo (Acerba — Albuela — Blanco Ribera — Cagalon)
 Angelo Pirovano (I. Pirovano 2)
 Annamaria (I. Ubizzoni 4)
 Baltali
 Beba (Beba de los Santos — Eva)
 Catalanesca (Catalanesa — Catalana — Uva Catalana)
 Chasselas blanc (Chasselas doré — Fendant — Franceset — Franceseta — Gutedel
 — Krachgutedel — White van
 der Laan)
 Chasselas rouge
 Chelva (Chelva de Cebreros — Guareña — Mantuo — Villanueva)
 Ciminnita (Cipro bianco)
 Clairette (Blanquette — Malvoisie — Uva de Jijona)
 Colombana bianca (Verdea — Colombana de Peccioli)
 Dehlro
 Delizia di Vaprio (I. Pirovano 46 A)
 Flame Seedless (Red Flame)
 Gros Vert (Abbondanza — St Jeannet — Trionfo dell'Esposizione — Verdal —
 Trionfo di Gerusalemme)
 Jaoumet (Madeleine de St Jacques — Saint Jacques)

Madeleine (Angevine — Angevine Oberlin — Madeleine Angevine Oberlin —
 Republicain)
 Mireille
 Molinera (Besgano — Castiza — Molinera gorda)
 Moscato d'Adda (Muscat d'Adda)
 Moscato d'Amburgo (Black Muscat — Hambro — Hamburg — Hamburski Misket
 — Muscat d'Hambourg — Moscato Preto)
 Moscato di Terracina (Moscato di Maccarese)
 Œillade (Black Malvoisie — Cinsaut — Cinsault — Ottavianello — Sinso)
 Panse precoce (Bianco di Foster — Foster's white — Sicilien)
 Perla di Csaba (Càbski Biser — Julski muskat — Muscat Julius — Perle de Csaba)
 Perlaut
 Perlette
 Pizzutello bianco (Aetonychi aspro — Coretto — Cornichon blanc — Rish Baba —
 Sperone di gallo — Teta di vacca)
 Precoce de Malingre
 Primus (I. Pirovano 7)
 Prunesta (Bermestia nera — Pergola rossa — Pergolese di Tivoli)
 Regina dei Vigneti (Königin der Weingrten — Muskat Szölöskertek Kizalyneja —
 Szőlűskertek Kizalyneh — Rasaki
 ourgarias — Regina Villos — Reina de las Viñas — Reine des Vignes — I.
 Mathiasz 140 — Queen of the Vineyards)
 Servant (Servan — Servant di Spagna)
 Sideritis (Sidiritis)
 Sultanines (Bidaneh — Kishmich — Kis Mis — Sultan — Sultana — Sultani —
 Cekirdesksiz — Sultanina bianca —
 Sultaniye — Thompson Seedless and mutations)
 Valenci blanc (Valensi — Valency — Panse blanche)
 Valenci noir (Planta Mula — Rucial de Mula — Valenci negro)
 Yapincak