

# **JABŁKA I GRUSZKI**

**Broszura interpretacyjna do normy handlowej dla  
jabłek i gruszek zawartej w rozporządzeniu  
Komisji (WE) nr 1619/2001 z dnia 6 sierpnia 2001r.**

## SPIS TREŚCI

1. Wstęp.....	3
2. Tekst normy z komentarzem .....	4
I. OKREŚLENIE PRODUKTU.....	4
II. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE JAKOŚCI .....	4
A. Wymagania minimalne .....	4
B. Podział na klasy jakości.....	11
III. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE SORTOWANIA WEDŁUG WIELKOŚCI .....	20
IV. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE TOLERANCJI.....	22
A. Tolerancje dotyczące jakości .....	22
B. Tolerancje dotyczące wielkości .....	23
V. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE PREZENTACJI .....	24
A. Jednolitość.....	24
B. Pakowanie .....	25
C. Prezentacja.....	26
VI. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA.....	29
A. Cechy identyfikacyjne .....	30
B. Nazwa produktu .....	31
C. Pochodzenie produktu .....	31
D. Charakterystyka jakości handlowej.....	31
E. Znak urzędowej kontroli jakości (nieobowiązkowo) .....	32
Załącznik.....	33
3. Postanowienia normy – wersja skrócona .....	39

## **1. Wstęp**

W Unii Europejskiej wymagania jakościowe dla świeżych owoców i warzyw objętych wspólną organizacją rynku, zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2200/96, zawarte są w normach handlowych. Normy te są wprowadzane rozporządzeniami Komisji (WE) lub (EWG), a więc aktami prawnymi ogólnego zastosowania obowiązującymi w całości we wszystkich państwach członkowskich.

Niniejsza broszura zawiera tekst normy handlowej dla cebuli wprowadzony rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1619/2001 z dnia 6 sierpnia 2001 r. wraz z komentarzem oraz zdjęciami ilustrującymi poszczególne wymagania normy.

## 2. Tekst normy z komentarzem

### I. OKREŚLENIE PRODUKTU

Przedmiotem normy są jabłka i gruszki odmian uprawnych (cultivar) *Malus domestica* Borkh. L. i *Pyrus communis* L. dostarczane konsumentom w stanie świeżym. Norma nie obejmuje jabłek i gruszek przeznaczonych do przetwórstwa.

### II. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymagań jakościowych dla jabłek i gruszek po ich przygotowaniu i zapakowaniu.

#### A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach jakości, uwzględniając szczegółowe wymagania dla danej klasy oraz dopuszczalne tolerancje, jabłka i gruszki powinny być:

- **całe**

Oznacza to, że owoce nie mogą mieć żadnych uszkodzeń powstałych zarówno podczas wzrostu, zbioru, pakowania jak i innych operacji związanych z przygotowaniem ich do przechowywania lub sprzedaży.



Zdjęcie nr 1 – jabłko uszkodzone - niedopuszczalne



Zdjęcie nr 2 – jabłko uszkodzone - niedopuszczalne

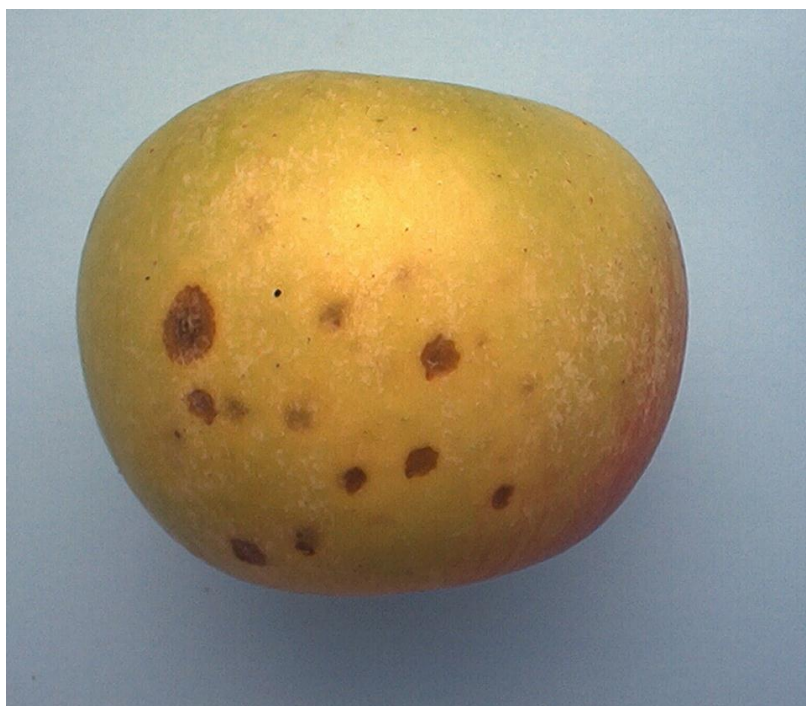
- **zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia**



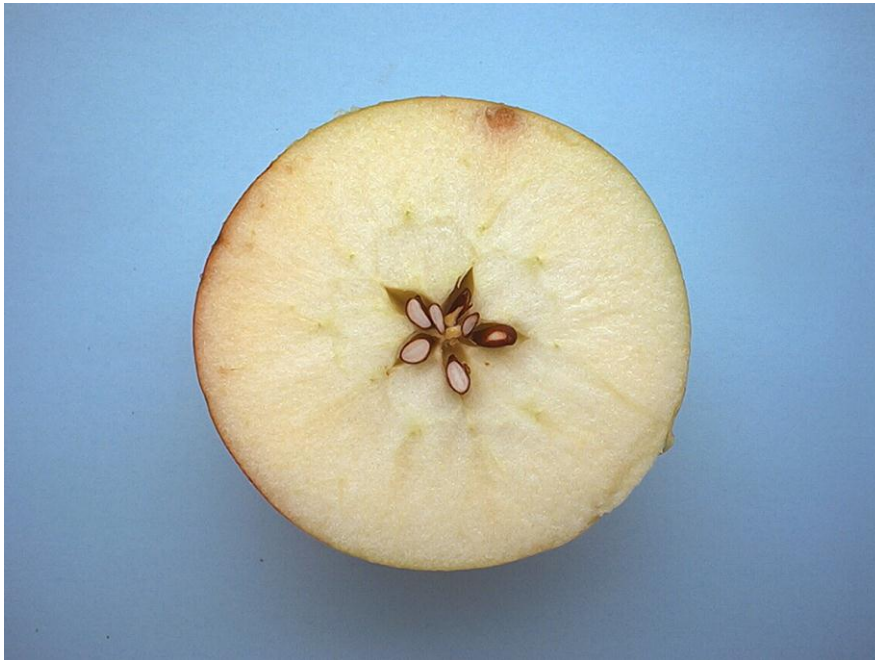
Zdjęcia nr 3 – zepsucie i uszkodzenia gradowe - niedopuszczalne



Zdjęcie nr 4 – gruszka z objawami gnicia - niedopuszczalna



Zdjęcie nr 5 – gorzka plamistość miąższu – niedopuszczalne



Zdjęcie nr 6 – gorzka plamistość miąższu – niedopuszczalne



Zdjęcie nr 7 – uszkodzenia gradowe - niedopuszczalne

- **czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych**

Owoce powinny być wolne od śladów ziemi, brudu, pozostałości środków ochrony roślin.



Zdjęcie nr 8 – jabłko zanieczyszczone - niedopuszczalne

- **praktycznie wolne od szkodników**

- **praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki**

Owoce muszą być wolne od uszkodzeń spowodowanych przez owady, które powodują ich niezdatność do spożycia. W ramach tolerancji dla klasy II dozwolone jest maksymalnie 2 % owoców zarobaczywionych (patrz punkt IV Postanowienia dotyczące tolerancji), ale tylko takich, w których wada ta jest nieznaczna. Nie dopuszcza się owoców wyraźnie zarobaczywionych.





Zdjęcie nr 9 – jabłko zarobaczywione - niedopuszczalne

- **wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego**

Niedopuszczalne są owoce wilgotne. Natomiast dopuszczalne jest lekkie zawilgocenie owoców spowodowane różnicą temperatur po wystawieniu owoców z chłodni.

- **bez obcych zapachów i/lub smaków**

Owoce nie mogą być przechowywane w nieodpowiednich warunkach, w których mogłyby pochłonąć niepożądane zapachy np. od innych produktów składowanych w tym samym miejscu.

Dodatkowo jabłka i gruszki powinny być delikatnie zrywane.

Szczególną uwagę należy przywiązywać do właściwego zrywania owoców, aby zapobiec ich odgnieceniom i innym uszkodzeniom skórki.

Stopień rozwoju jabłek i gruszek powinien być taki, aby mogły:

- **nadal dojrzewać, osiągając stopień dojrzałości zgodny z cechami charakterystycznymi danej odmiany<sup>1</sup>**
- **wytrzymać transport i manipulacje, oraz**
- **dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość.**

---

<sup>1</sup> Z powodu charakterystycznych cech odmianowych jeśli chodzi o dojrzałość zbiorczą dla odmiany Fuji dopuszcza się gwiazdzistą szklistość miąższu pod warunkiem, że występuje w każdym owocu

Owoce powinny być wystarczająco rozwinięte, aby osiągnąć pełny stan dojrzałości typowy dla danej odmiany, ale nie mogą być przejrzałe gdyż to mogłoby ujemnie wpłynąć na ich przydatność do spożycia.

Niedopuszczalne są owoce:

- nie w pełni rozwinięte lub niedojrzałe, które więdną w czasie składowania oraz są kwaśne i twarde co dyskwalifikuje je pod względem przydatności do spożycia
- przejrzałe



Zdjęcie nr 10 – owoc przejrzały – niedopuszczalny

- owoce, które po wystawieniu z chłodni wykazują wady takie jak wewnętrzne zbrązowienie, oparzelinę przechowalniczą czy wady spowodowane zbyt niską temperaturą

## B. Podział na klasy jakości

Jabłka i gruszki dzieli się na trzy niżej określone klasy jakości:

### (i) Klasa Extra

Jabłka i gruszki w tej klasie powinny być najwyższej jakości. Powinny mieć kształt, wielkość i barwę<sup>2</sup> charakterystyczne dla danej odmiany, a szypułka powinna być nie uszkodzona.

Owoce klasy Ekstra powinny być najwyższej jakości i powinny być bardzo starannie zaprezentowane.



Zdjęcie nr 11 – owoce klasy Ekstra

---

<sup>2</sup> kryteria barwy i ordzawienia jabłek podane są w załącznikach do wymagań podobnie jak lista odmian odpowiadających tym kryteriom

Mięsz owoców powinien być całkowicie zdrowy.

Owoce powinny być wolne od wszelkich wad, z wyjątkiem bardzo niewielkich wad powierzchniowych, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców, ich jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu.

Gruszki nie powinny mieć komórek kamiennych.

Mięsz takich gruszek posiada tzw. komórki kamienne, które powodują jego ziarnistość. Komórki kamienne dopuszczalne są jedynie wokół gniazda nasiennego.

## **(ii) Klasa I**

Jabłka i gruszki w tej klasie powinny być dobrej jakości. Powinny mieć kształt, wielkość i barwę charakterystyczne dla danej odmiany<sup>2</sup>.

Wymagania jakościowe dla owoców klasy I są nieco mniej rygorystyczne niż dla pomidorów klasy Ekstra, gdyż dopuszcza się występowanie pewnych wad. Mimo to owoce w tej klasie powinny dobrej jakości i powinny być starannie zaprezentowane.



Zdjęcie nr 12 – owoce klasy I

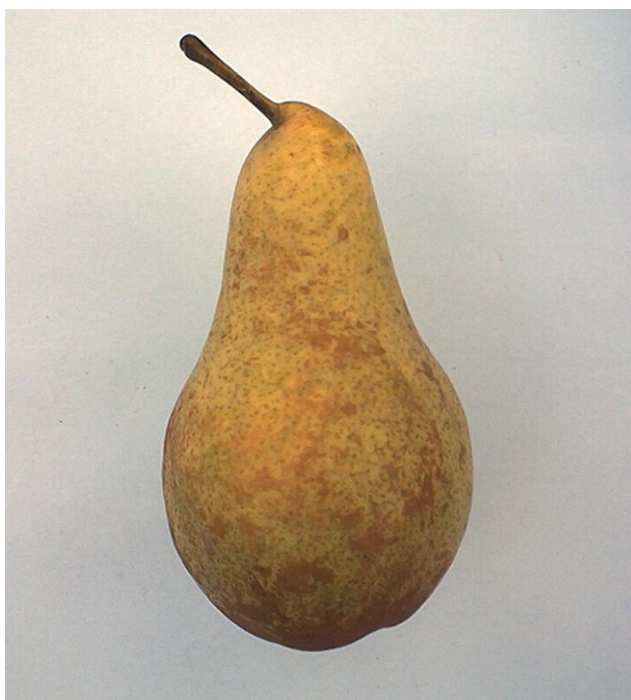
Miąższ owoców powinien być całkowicie zdrowy.

Dopuszcza się następujące niewielkie wady, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców, ich jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu:

- **niewielkie wady kształtu**



Zdjęcie nr 13 – lekkie zniekształcenie - dopuszczalne



Zdjęcie nr 14 – lekkie zniekształcenie - dopuszczalne

- **niewielkie wady rozwoju**
- **niewielkie wady barwy**
- **niewielkie wady skórki, które nie mogą przekraczać:**
  - 2 cm długości w przypadku wad o podłużnym kształcie
  - 1 cm<sup>2</sup> powierzchni całkowitej w przypadku pozostałych wad, z wyjątkiem śladów parcha (*Venturia inaequalis*), których łączna powierzchnia nie może przekraczać 0,25 cm<sup>2</sup>,
  - lekkie odgniecenia, których powierzchnia nie przekracza 1cm<sup>2</sup> i nie mają zmienionej barwy.

Dopuszczalne są wady skórki w postaci zablźnionych uszkodzeń, otarć, odgnieceń, zwiędnięcia, ordzawienia oraz spowodowane działaniem słońca (oparzelina słoneczna), działaniem gradu, działaniem środków ochrony roślin i działaniem szkodników. Wszystkie te wady są dopuszczalne w limitach określonych powyżej.

Ocena owoców:

Podczas oceny pojedynczych owoców należy pamiętać, że mają to być owoce klasy I i występowanie wszystkich dopuszczalnych wad na pojedynczym owocu zdecydowanie obniża jego jakość i nie może być on uznany za owoc klasy I. Podobnie przy ocenie całego opakowania należy pamiętać, że owoce klasy I powinny być dobrej jakości, a wady nie powinny wpływać na wygląd ogólny opakowania. Dlatego też mimo dopuszczalnych wad niedopuszczalne jest, aby w opakowaniu klasy I wszystkie owoce wykazywały np. wady kształtu, porażenie parchem czy odgniecenia.



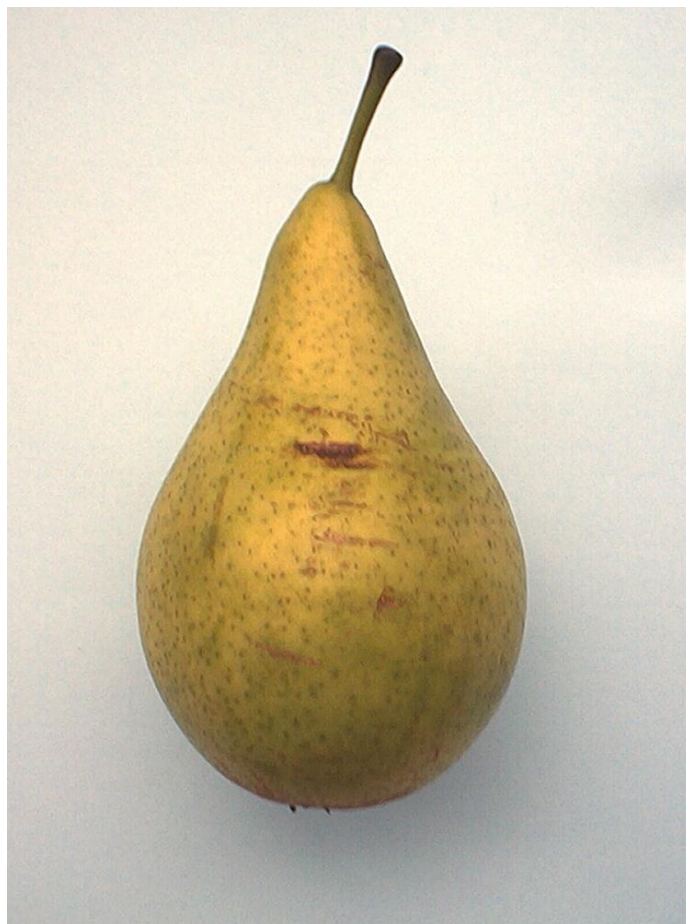
Zdjęcie nr 15 – dopuszczalne wady skórki



Zdjęcie nr 16 – lekkie odgniecenie - dopuszczalne



Zdjęcie nr 17 – dopuszczalne porażenie parchem



Zdjęcie nr 18 – dopuszczalne wady skórki

Jabłka mogą nie mieć szypułki pod warunkiem, że miejsce oderwania jest czyste, a skórka nie jest uszkodzona. W przypadku gruszek szypułka może być lekko uszkodzona.

Gruszki nie mogą mieć komórek kamiennych.

### **(iii) Klasa II**

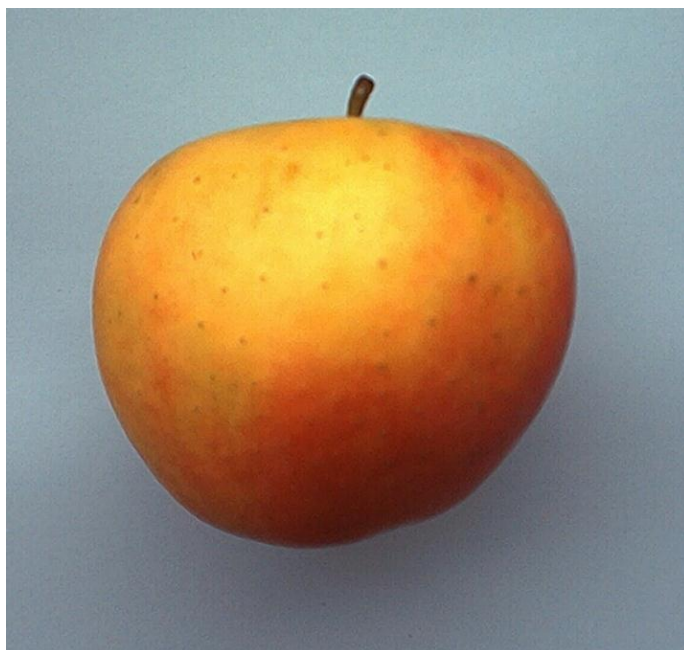
Do tej klasy zalicza się jabłka i gruszki, które nie mogą być zakwalifikowane do wyższych klas, ale spełniają wyżej określone wymagania minimalne<sup>1</sup>.

Mięszak owoców nie powinien mieć większych wad.

Dopuszcza się następujące wady pod warunkiem, że owoce zachowują swoje cechy charakterystyczne co do jakości, utrzymania jakości oraz prezentacji:



- wady kształtu



Zdjęcie nr 19 – dopuszczalna wada kształtu



Zdjęcie nr 20 – dopuszczalna wada kształtu

- **wady rozwoju**
- **wady barwy**
- **wady skórki, które nie mogą przekraczać:**
  - 4 cm długości w przypadku wad o podłużnym kształcie
  - 2,5 cm<sup>2</sup> w przypadku pozostałych wad, wliczając lekko odbarwione odgniecenia, z wyjątkiem śladów parcha (*Venturia inaequalis*), których łączna powierzchnia nie może przekraczać 1 cm<sup>2</sup>

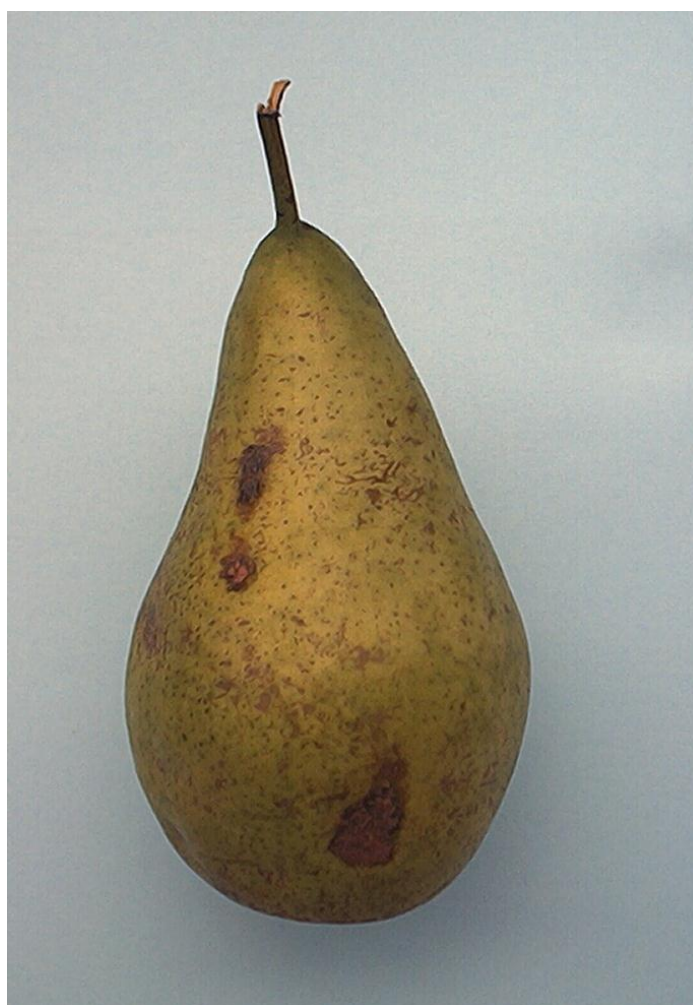
Dopuszczalne są wady skórki w postaci zabliznionych uszkodzeń, otarć, odgnieceń, zwiędnięcia, ordzawienia oraz spowodowane działaniem słońca (oparzelina słoneczna), działaniem gradu, działaniem środków ochrony roślin i działaniem szkodników. Wszystkie te wady są dopuszczalne w limitach określonych powyżej.



Zdjęcie nr 21 – dopuszczalna wada skórki



Zdjęcie nr 22 – dopuszczalne wady skórki



Zdjęcie nr 23 – dopuszczalne wady skórki

Ocena owoców:

Podczas oceny pojedynczych owoców należy pamiętać, że owoce klasy II powinny mieć dostateczną jakość handlową i nadawać się do spożycia. Występowanie wszystkich dopuszczalnych wad na pojedynczym owocu jest niedopuszczalne, a owoc taki może być ewentualnie dopuszczalny w ramach określonych tolerancji. Podobnie przy ocenie całego opakowania należy pamiętać, że owoce klasy II powinny zachować dostateczną jakość handlową, a wady nie powinny wpływać na wygląd ogólny opakowania. Dlatego też mimo dopuszczalnych wad niedopuszczalne jest, aby wszystkie owoce wykazywały np. wady kształtu, porażenie parchem czy odgniecenia.

### III. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE SORTOWANIA WEDŁUG WIELKOŚCI

Wielkość jabłek i gruszek określa się największą poprzeczną średnicą owocu lub ich masą. Jednakże w przypadku sortowania według masy, jabłka o minimalnej masie muszą osiągnąć średnicę minimalną podaną w poniżej.

Wymagane są następujące średnice minimalne dla wszystkich klas:

<b>Jabłka</b>	<b>Klasa Extra</b>	<b>Klasa I</b>	<b>Klasa II</b>
Odmiany wielkoowocowe <sup>2</sup>	70 mm	65 mm	65 mm
Inne odmiany	60 mm	55 mm	55 mm

<b>Gruszki</b>	<b>Klasa Extra</b>	<b>Klasa I</b>	<b>Klasa II</b>
Odmiany wielkoowocowe <sup>2</sup>	60 mm	55 mm	55 mm
Inne odmiany	55 mm	50 mm	45 mm

Wyjątkowo, dla gruszek odmian letnich podanych w załączniku do normy, nie ustala się wielkości minimalnej owoców dla wysyłek realizowanych pomiędzy 10 czerwca a 31 lipca (włącznie) każdego roku.

Aby zapewnić jednolitość wielkości w opakowaniu, różnica pomiędzy średnicami owoców w tym samym opakowaniu powinna wynosić

- 5 mm dla owoców klasy Extra i owoców klasy I i II układanych w rzędy i warstwy<sup>3</sup>
- 10 mm dla owoców klasy I pakowanych luzem w opakowaniu i opakowaniu detalicznym<sup>4</sup>.

Nie ma żadnych ograniczeń co do jednolitości dla owoców klasy II pakowanych luzem w opakowaniach i opakowaniach detalicznych.

Mimo, że nie ma żadnych ustalonych ograniczeń co do jednolitości owoców klasy II wskazane jest aby unikać zdecydowanych różnic w wielkości jabłek w jednym opakowaniu.



Zdjęcie nr 24 – zbyt duża różnica w wielkości w jednym opakowaniu

<sup>3</sup> jednakże dla jabłek odmian Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) i Horneburger różnica ta może wynosić do 10 mm.

<sup>4</sup> jednakże dla jabłek odmian Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) i Horneburger różnica ta może wynosić do 20 mm.



Zdjęcie nr 25 - – zbyt duża różnica w wielkości w jednym opakowaniu

#### **IV. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE TOLERANCJI**

Dla produktu nie spełniającego wymagań ustalonych dla danej klasy dopuszcza się w każdej jednostce opakowania tolerancje w zakresie jakości i wielkości.

Z uwagi na to, że podczas ręcznego lub mechanicznego sortowania mogą powstawać błędy, dopuszcza się tolerancje w zakresie jakości i wielkości. Są one wyrażane wagowo lub liczbowo i dla klasy Ekstra wynoszą 5 %, a dla klas I i II wynoszą 10 %.

W żadnym wypadku podczas sortowania nie jest dopuszczalne celowe umieszczanie produktów niższej jakości tak aby mieściły się one jeszcze w dopuszczalnej tolerancji.

Tolerancje są określane poprzez ocenę każdego opakowania wybranego do kontroli i uśrednienie wyniku ze wszystkich ocenianych opakowań.

##### **A. Tolerancje dotyczące jakości**

###### **(i) Klasa Extra**

5% liczbowo lub wagowo owoców nie spełniających wymagań tej klasy, ale zgodnych z wymaganiami dla klasy I, lub wyjątkowo mieszczących się w tolerancjach dla tej klasy.

**(ii) Klasa I**

10 % liczbowo lub wagowo owoców nie spełniających wymagań klasy I, ale zgodnych z wymaganiami dla klasy II, lub wyjątkowo mieszczących się w tolerancjach dla tej klasy. Gruszki bez szypułek nie są wliczane do tej tolerancji.

**(iii) Klasa II**

10 % liczbowo lub wagowo owoców nie spełniających wymagań klasy II ani wymagań minimalnych, z wyjątkiem owoców z objawami zepsucia lub z innymi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia.

W ramach tej tolerancji dopuszcza się do 2 % liczbowo lub wagowo owoców z następującymi wadami:

- znaczne porażenie gorzką plamistością lub szklistością miąższu,
- lekkie uszkodzenia lub niezabliźnione pęknięcia,
- bardzo nieznaczne ślady zgnilizny
- obecność szkodników i uszkodzenie miąższu przez szkodniki

**B. Tolerancje dotyczące wielkości**

Dla wszystkich klas:

- (a) dla owoców, do których mają zastosowanie postanowienia dotyczące jednolitości, 10 % liczbowo lub wagowo owoców, których średnica mieści się w bezpośrednio niższym lub wyższym przedziale wielkości w stosunku do tego wskazanego na opakowaniu, przy czym dla owoców zakwalifikowanych do najniższego przedziału wielkości maksymalne odchylenie wynosi 5 mm poniżej ustalonego minimum,
- (b) dla owoców, dla których nie mają zastosowania postanowienia dotyczące jednolitości, 10% wagowo lub liczbowo owoców, które nie posiadają wymaganej wielkości minimalnej, z maksymalnym odchyleniem 5 mm poniżej tej wielkości.

## V. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE PREZENTACJI

### A. Jednolitość

Zawartość każdego opakowania powinna być jednolita i zawierać owoce wyłącznie tego samego pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości (jeśli sortowano według wielkości) oraz o tym samym stopniu dojrzałości.



Zdjęcie nr 26 – owoce różnych odmian – niedopuszczalne



W klasie Extra owoce powinny być jednolite także pod względem wybarwienia.



Zdjęcie nr 27 – jednolite wybarwienie – owoce klasy Ekstra

Jednolitość odmianowa nie jest wymagana dla jabłek w małych opakowaniach detalicznych o masie netto nie większej niż 3 kg. Jeśli w jednym opakowaniu znajdują się różne odmiany jabłek nie jest też wymagana jednolitość pochodzenia.

Widoczna część owoców w jednostce opakowania powinna być reprezentatywna w stosunku do całej jego zawartości.

Szczególną uwagę należy zwrócić na ukrywanie wewnątrz opakowania, np. w niższych warstwach, owoców o niższej jakości i nieodpowiedniej wielkości niż ta, która została zadeklarowana.

## **B. Pakowanie**

Owoce powinny być pakowane w taki sposób, aby zapewnić ich właściwą ochronę.

Materiały stosowane do wykładania wnętrza opakowania powinny być nowe, czyste i takiej jakości, aby zapobiegały jakimkolwiek uszkodzeniem zewnętrznym lub wewnętrznym produktu. Użycie materiałów, zwłaszcza papieru ze specyfikacją

handlową jest dozwolone pod warunkiem, że nadruk lub etykieta zostaną wykonane nietoksycznym tuszem lub klejem.

Opakowania nie powinny zawierać żadnych zanieczyszczeń obcych.

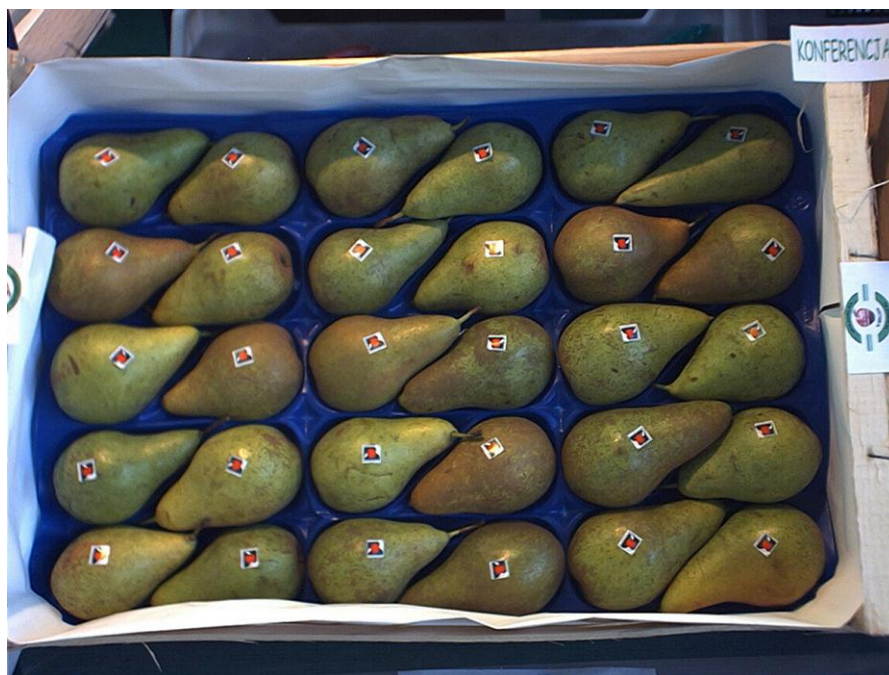
Powyższe wymagania dotyczą ogólnej staranności opakowań, które powinny być zapobiegać obecności zanieczyszczeń obcych takich jak liście, gałązki, ziemia, piasek.

### **C. Prezentacja**

Owoce klasy Extra powinny być pakowane warstwami.



Zdjęcie nr 28 – sposób prezentacji dla klasy Ekstra



Zdjęcie nr 29 – sposób prezentacji dla klasy Ekstra



Zdjęcie nr 30 – sposób prezentacji dla klasy I



Zdjęcie nr 31 – sposób prezentacji dla klasy I



Zdjęcie nr 32 – sposób prezentacji dla klasy I



Zdjęcie nr 33 – sposób prezentacji dla klasy II

## **VI. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA**

Na każdym opakowaniu należy umieścić następujące informacje, zgrupowane na tej samej stronie, naniesione w sposób czytelny, trwały oraz widoczny z zewnątrz:

Znakowanie może być bezpośrednio wydrukowane na opakowaniu lub może być wydrukowane na trwale przytwierdzonej etykiecie.

W przypadku stosowania opakowań wielokrotnego użytku wszystkie poprzednie etykiety powinny być starannie usunięte.

Przykłady oznakowania opakowania jabłek – zawartość widoczna z zewnątrz:

JABŁUSZKO Sp. z o.o. ul. Ogrodnicza 199-999 Góra, Polska, tel. +48 (11) 712 34 56	
JONAGOLD	KLASA I
WIELKOŚĆ 80-85 mm	PRODUKT POLSKI

JABŁUSZKO Sp. z o.o. ul. Ogrodnicza 199-999 Góra, Polska, tel. +48 (11) 712 34 56	
ELSTAR	KLASA II
WIELKOŚĆ 60 mm +	PRODUKT POLSKI

JABŁUSZKO Sp. z o.o. ul. Ogrodnicza 199-999 Góra, Polska, tel. +48 (11) 712 34 56	
GLOSTER	KLASA EKSTRA
ILOŚĆ SZTUK: 24	PRODUKT POLSKI

#### **A. Cechy identyfikacyjne**

Pakujący i/lub wysyłający: Nazwa i adres lub urzędowo ustanowiony lub zaakceptowany znak firmowy. Jednakże w przypadku kiedy znak firmowy jest użyty, odnośnik „pakujący i/lub wysyłający” (lub odpowiedni skrót) muszą być zaznaczone w ścisłym powiązaniu ze znakiem firmowym.

Pakujący jest to osoba lub firma odpowiedzialna za pakowanie owoców. Nie oznacza to jednak personelu, który aktualnie realizuje prace i który jest odpowiedzialny tylko przed kierownictwem.

Kod firmowy nie jest znakiem handlowym, ale urzędowo kontrolowanym sposobem identyfikacji w celu uniknięcia pomyłek przy rozpoznawaniu odpowiedzialnej osoby lub firmy. Opakowanie powinno być tak oznakowane, aby umożliwić identyfikację firmy lub osoby odpowiedzialnej za pakowanie. Jednakże wysyłający dobrowolnie może wziąć na siebie odpowiedzialność wobec służb kontrolnych i w takim wypadku identyfikacja pakującego na zasadach określonych powyżej nie jest konieczna.

## **B. Nazwa produktu**

- "jabłka" lub „gruszki”, jeśli zawartość opakowania nie jest widoczna z zewnątrz.
- nazwa odmiany lub odmian

Znakowanie powinno uwzględniać kraj pochodzenia tzn. kraj, w którym owoce zostały wyprodukowane np. Polska, Niemcy oraz nazwę odmiany lub odmian.

## **C. Pochodzenie produktu**

Kraj pochodzenia i nieobowiązkowo rejon uprawy lub nazwa krajowa, regionalna lub lokalna. W przypadku, o którym mowa w punkcie V A, odnośnie jabłek różnych odmian i różnego pochodzenia pakowanych razem w opakowania detaliczne, musi być podany kraj pochodzenia każdej odmiany.

## **D. Charakterystyka jakości handlowej**

- klasa
- wielkość lub dla owoców pakowanych warstwami ilość owoców

Jeśli podaje się na opakowaniu wielkość owoców to powinno się ją zaznaczyć w następujący sposób:

- a) dla owoców podlegających zasadom jednolitości, minimalną i maksymalną średnicą

b) dla owoców nie podlegających zasadom jednolitości, minimalną średnicą oraz słowem „i powyżej” lub znakiem „+” lub maksymalną średnicą.

**E. Znak urzędowej kontroli jakości (nieobowiązkowo)**



## Załącznik

### 1. ZASADY KLASYFIKACJI JABŁEK WEDŁUG BARWY

Odmiany jabłek dzieli się według barwy skórki na cztery grupy:

#### **Grupa A: Odmiany o zabarwieniu czerwonym**

Klasa Ekstra: co najmniej 3/4 powierzchni owocu powinna mieć barwę czerwoną

Klasa I: co najmniej 1/2 powierzchni owocu powinna mieć barwę czerwoną

Klasa II: co najmniej 1/4 powierzchni owocu powinna mieć barwę czerwoną

#### **Grupa B: Odmiany o zróżnicowanej intensywności czerwonego zabarwienia**

Klasa Ekstra: co najmniej 1/2 powierzchni owocu powinna mieć barwę czerwoną

Klasa I: co najmniej 1/3 powierzchni owocu powinna mieć barwę czerwoną

Klasa II: co najmniej 1/10 powierzchni owocu powinna mieć barwę czerwoną

#### **Grupa C : Odmiany prążkowane, lekko zabarwione**

Klasa Ekstra: co najmniej 1/3 powierzchni owocu powinna mieć zabarwienie czerwone, prążkowane

Klasa I: co najmniej 1/10 powierzchni owocu powinna mieć zabarwienie czerwone, prążkowane

Przykład zabarwienia jabłek z grupy C:



Zdjęcie nr 34 – wybarwienie dla klasy Ekstra



Zdjęcie nr 35 – wybarwienie dla klasy I

**Grupa D: Inne odmiany**

## 2. ZASADY KLASYFIKACJI JABŁEK WEDŁUG ORDZAWIENIA SKÓRKI

Odmiany jabłek dzieli się według ordzawienia skórki na dwie grupy:

**Grupa R:** odmiany jabłek, dla których ordzawienie jest cechą charakterystyczną skórki i nie jest wadą jeśli odpowiada typowemu wyglądowi odmiany

Dla odmian innych niż zawartych w grupie R występowanie ordzawień dopuszcza się w następujących granicach:

	Klasa Extra	Klasa I	Klasa II	Tolerancja dla klasy II
i) Brązowe plamy	nie wykraczające poza zagłębienie szypułkowe	mogą lekko wykraczać poza zagłębienie szypułkowe lub kielichowe	mogą wykraczać poza zagłębienie szypułkowe lub kielichowe	owoc nie pogarszający wyglądu i trwałości owoców w opakowaniu
	nie szorstkie	nie szorstkie	lekko szorstkie	
ii) Ordzawienia		Maksymalna dopuszczalna powierzchnia owocu:		
Delikatne siatkowe ordzawienie (nie kontrastujące silnie z ogólną barwą owocu)	Nieznaczne i odosobnione ślady ordzawień nie zmieniające ogólnego wyglądu owoców i zawartości opakowania	1/5	1/2	Owoc nie pogarszający wyglądu i trwałości owoców w opakowaniu
intensywne	brak	1/20	1/3	Owoc nie pogarszający wyglądu i trwałości owoców w opakowaniu
Suma wad (z wyjątkiem brązowych plam, które są wyłączone z sumy wad). W żadnym przypadku ordzawienia w postaci delikatnej siatki oraz ordzawienia intensywne nie mogą łącznie przekraczać więcej niż:	-	1/5	1/2	Owoc nie pogarszający wyglądu i trwałości owoców w opakowaniu

Przykłady dopuszczalnego ordzawienia:



Zdjęcie nr 36 – dopuszczalne ordzawienie dla klasy I



Zdjęcie nr 37 – dopuszczalne ordzawienie dla klasy II

### 3. ZASADY KLASYFIKACJI JABŁEK I GRUSZEK WEDŁUG WIELKOŚCI

Odmiany jabłek i gruszek dzieli się na trzy grupy w zależności od ich wielkości

**Grupa L** - odmiany wielkoowocowe wspomniane w rozdziale III normy

**Grupa SP** - odmiany letnie gruszek wspomniane w rozdziale III normy

**Pozostałe odmiany**

### 4. OTWARTA LISTA ODMIAN JABŁEK PODZIELONYCH WEDŁUG WYBARWIENIA, ORDZAWIENIA I WIELKOŚCI

Odmiana	Odpowiedniki lub mutanty	Grupa wg wybarwienia	Grupa wg ordzawienia	Grupa wg wielkości
Abbondanza		C		
Akane	Prime Rouge, Pime Red, Tohoku 3, Tokyo Rose	B		
Alice		B		
Alkmene	Early Windsor	C		
Altländer				L
Apollo		C		L
Arlet		C		L
Aroma		C		
Aroma Amorosa		B		
Ashmead's Kernel			R	
Belfort	Pella	B		
Bellavista	Vista Bella	B		
Belle de Boskoop i mutanty	Schöner von Boskoop, Schone van Boskoop, Goudrenet			
Belle fleur double				L
Berlepsch		C		
Berlepsch rouge	Berlepsch, Berlepsch	B		
Bismarck				L
Black Ben Davis		A		L
Black Stayman		A		L
Blenheim				L
Boskoop rouge	Red Boskoop, Roter Boskoop, Schmitz-Hübsch, Rode Boskoop	B	R	L
Braeburn		C		L
Bramley's Seedling	Bramley, Triomphe de Kiel			L
Brettacher				L
Calville (grupa)				L
Cardinal		B		
Carmio		A		
Carola	Kalco	C		L
Casanova de Alcobaca		C		
Charden				L
Charles Ross				L
Chata Encarnada		C		
Commercio		C		
Cortland		B		L
Cox pomona				L
Cox's Orange Pippin i mutanty	Cox Orange	C Cherry Cox: B	R	
Crimson Bramley				L
Cunha	Riscadinha	C		
Delicious ordinaire	Ordinary Delicious	B		
Delicious Pilafa		B		L
Democrat		A		L
Discovery		B		
Dunn's Seedling			R	
Egremont Russet			R	
Elan				L
Ellison's orange (Ellison)		C		L
Elstar		C		
Finkenwerder				L
Fortuna Delicious		A		L
Fortune			R	
Fuji		C		L
Gala		C		
Garcia				L
Gelber Edel				L
Glorie von Holland				L
Gloster 69		B		L

Golden Delicious i mutanty				L
Golden Russet			R	
Graham	Graham Royal Jubilé			L
Granny Smith				L
Gravenstein rouge	Red Gravenstein, Gravenstein rossa, Roter Gravensteiner	B		L
Gravensteiner	Gravenstein			L
Greensleeves				L
Grossherzog Friedrich von Baden				L
Herma				L
Honeygold				L
Horneburger				L
Howgate wonder				L
Idared		B		L
Imperatore	Emperor Alexander	C		L
Ingrid Marie		B	R	
Jacob Fisher	Jakob Fisher			L
Jacques Lebel	Jakob Lebel			L
Jamba		C		L
James Grieve i mutanty				L
James Grieve rouge	Red James Grieve, Roter James Grieve	B		L
Jerseymac		B		
Jester				L
Jonagold <sup>1</sup> i mutanty		C		L
Jonagored		A		L
Jonathan		B		
Jupiter				L
Karmijn de Sonnaville		C	R	L
Koenigin (The Queen)				
Katy	Katja	B		
Kent			R	
Kidd's Orange Red		C	R	
Kim		B		
King David		A		
Königin	The Queen			L
Lane's Prince Albert	Lanes Prinz Albert			L
Laxton's Superb	Laxtons Superb	C	R	
Lemoen Apfel	Lemoenappel			L
Lobo		B		
Lord Lambourne		C		
Maigold		C		L
Mantet rouge	Red Mantet, Roter Mantet	C		
McIntosh Red		B		
Melodie		C		
Melrose		C		L
Mingan	Peromingan, Mingana		R	L
Morgenduft	Rome Beauty	B		L
Musch				L
Mutsu	Crispin			L
Normanda		C		L
Notarapfel	Notaris, Notarisappel			L
Nueva Europa		C		
Nueva Orleans		B		L
Odin		B		
Oldenburg		C		
Ontario		B		L
Ozarkgold				L
Pater v. d. Elsen				L
Paula Red		B		
Pero del Cirio				L
Piglos		B		L
Pimona		C		
Pinova		C		L
Piros		C		L
Pomme raisin		C		
Rambour d'hiver	Winterrambour, Teuringer, Menznauer			L

<sup>1</sup> Jednakże dla odmiany Jonagold przynajmniej 1/10 powierzchni owocu klasy II musi mieć zabarwienie czerwone prążkowanie

	Jäger			
Rambour franc		B		
Red Chief		A		L
Red Delicious i mutanty		A		L
Red Dougherty		A		
Red Rome		A		
Red York		A		
Reglindis		C		L
Reine des Reinettes	Goldparmäne, King of the pippins	C		
Reineta Encarnada		B		
Reineta Roja del Canada		B		L
Reinette blanche du Canada	Reinette du Canada, Canada blanc, Kanadarenette, Renetta del Canada		R	L
Reinette de France	Renetta di Francia			L
Reinette de Landsberg	Renetta di Landsberg, Landseberger, Landsberger Renette			L
Reinette d'Orléans	Orleans Reinette, Renetta d'Orléans			L
Reinette étoilée	Sternrenette, Sterappel	A		
Reinette grise	Graue Renette, Renetta Grigia		R	L
Reinette grise du Canada	Graue Kanadarenette		R	L
Richared		A		L
Roja de Benejama	Verruga, Roja del Valle, Clavelina	A		
Rose de Berne	Berner Rosenapfel	A		
Rose de Caldaro	Kalterer, Rose di Caldaro	C		
Royal Gala	Tenroy	A		
Royal Red		A		L
Saure Gamerse	Gamerse Zure			L
Septer				L
Shampion		C		L
Signe Tillisch				L
Spartan		A		
St Edmunds Pippin			R	
Stalapfel		B		
Stark Delicious		A		
Starking		A		L
Starkrimson		A		L
Stark's Earliest		C		
Stayman Winesap	Stayman	B		L
Staymared	Staymanred, Red Stayman	A		L
Sturmer Pippin			R	
Summerred		B		
Sunset			R	
Suntan			R	
Top Red		A		L
Toreno			R	
Transparente de Croncels	Croncels			L
Triomphe de Luxembourg				L
Tydemans Early Worcester	Tydemans Early	B		L
Wagener		B		
Wealthy		B		
Well Spur		A		L
Winesap	Winter Winesap	A		
Winston		C		
Winter Banana	Winterbanane, Winterbananenapfel			L
Worcester Pearmain		B		
Yellow Newton	Albemarle Pippin		R	
York		B		
Zabergäu				L
Zigeunerin				L

5. OTWARTA LISTA ODMIAN GRUSZEK PODZIELONYCH WEDŁUG WIELKOŚCI

Odmiana	Odpowiedniki lub mutanty	Grupa wg wielkości
Abbé Fétel	Abbate Fétel, Abate Fétel	L
Abugo o Siete en Boca		SP
Alexandrine Douillard		L
André Desportes		SP
Azucar Verde		SP
Bergamotten		SP
Beurré Alexandre Lucas	Lucas, Alexander Lucas	L
Beurré Clairgeau	Clairgeau, Clairgeaus Butterbrine	L
Beurré d'Arenberg	Hardenpont	L
Beurré Diel	Diels Butterbrine	L
Beurré Giffard	Giffards Butterbrine	SP
Beurré Gris		SP
Beurré Lebrun		L
Beurré précoce Morettini	Buttira precoce Morettini	SP
Blanca de Aranjuez	Agua de Aranjuez, Espadona, Blanquilla	SP
Buntracks		SP
Carapinha		SP
Carusella		SP
Castell	Castell de Verano	SP
Catillac	Pondspaer Ronde Gratio, Grand Monarque, Charteuse	L
Claude Blanchet		SP
Colorée de Juillet	Bunte Juli	SP
Condoula		SP
Coscia	Ercolini	SP
Curé	Curato, Pastoren, Del cura de Ouro Espadon de Invierno, Bella de Berry, Lombarda de Rioja, Batall de Campana	L
D. Joaquina	Doyenné de Juillet	SP
Devoe		L
Don Guido		L
Doyenné d'hiver	Winterdechant, Decana d'Inverno	L
Doyenné du Comice	Comice, Vereinsdechant, decana del Comizio	L
Duchesse d'Angoulême	Duchessa d'Angoulême	L
Empereur Alexandre	Beurré Bosc, Beurré d'Apremont, Kaiser Alexander, Imperatore Asselandro, Kaiserkrone, Alexanderbrine	L
Flor de Invierno		L
Général Leclerc		L
Gentile		SP
Gentile Bianca di Firenze		SP
Gentilona		SP
Giardina		SP
Gramshirtle		SP
Grand Champion		L
Hartleffs		SP
Jeanne d'Arc		L
Leonardeta	Mosqueruela, Margallon, Colorada de Acanadre, Leonarda de Magallon	SP
Marguerite Marillat	Margarete Marillat	L
Moscatella		SP
Oomskinderen		SP
Packham's Triumph	Williams d'Automne	L
Passe Crassane	Passa Crassana, Edelcrassane	L
Perita de San Juan		SP
Pérola		SP
Précoce de Altedo	Precoce di Altedo	SP
Précoce de Trévoux	Trévoux, Précoce di Trévoux, Frühe von Trévoux	SP
Président Drouart	Präsident Drouard	L
Santa Maria	Santa Maria Morettini	SP
Souvenir du Congrès	Kongress, Congress	L
Spadoncina	Agua de verano, Agua de Agosto	SP
Triomphe de Vienne	Trionfo di Vienna, Triumph von Vienne	L
Wilder		SP
Williams Duchesse	Pitmaston	L
Witthöftsbrine		SP

### 3. Postanowienia normy – wersja skrócona

Wymagania	Klasa Ekstra	Klasa I	Klasa II
<b>Wymagania minimalne</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- całe</li> <li>- zdrowe</li> <li>- czyste</li> <li>- praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki</li> <li>- wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego</li> <li>- bez obcych zapachów i/lub smaków</li> </ul>		
<b>Wymagania jakościowe</b>			
<b>Owoce powinny być:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- najwyższej jakości</li> <li>- o charakterystycznym dla odmiany kształcie, wielkości oraz barwie</li> <li>- z nie uszkodzoną szypułką</li> <li>- o całkowicie zdrowym miąższu</li> <li>- bez komórek kamiennych (gruszki)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrej jakości</li> <li>- o charakterystycznym dla odmiany kształcie, wielkości oraz barwie</li> <li>- o całkowicie zdrowym miąższu</li> <li>- bez komórek kamiennych (gruszki)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dostatecznej jakości</li> <li>- o miąższu bez większych wad</li> </ul>
<b>Dopuszczalne wady:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- nieznaczne powierzchniowe wady skórki</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- niewielkie wady kształtu</li> <li>- niewielkie wady rozwoju</li> <li>- niewielkie wady barwy</li> <li>- niewielkie wady skórki, które nie mogą przekraczać: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 cm długości dla wad o podłużnym kształcie</li> <li>- 1 cm<sup>2</sup> pow. całkowitej dla pozostałych wad, z wyjątkiem śladów parcha, których łączna pow. nie może przekraczać 0,25 cm<sup>2</sup></li> <li>- lekkie odgniecenia, których pow. nie przekracza 1cm<sup>2</sup> i nie mają zmienionej barwy</li> </ul> </li> <li>- brak szypułki dla jabłek (miejsce oderwania jest czyste, a skórka nie jest uszkodzona)</li> <li>- lekko uszkodzona szypułka dla gruszek</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wady kształtu</li> <li>- wady rozwoju</li> <li>- wady barwy</li> <li>- wady skórki, które nie mogą przekraczać: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 4 cm długości dla wad o podłużnym kształcie</li> <li>- 2,5 cm<sup>2</sup> dla pozostałych wad, wliczając lekko odbarwione odgniecenia, z wyjątkiem śladów parcha, których łączna pow. nie może przekraczać 1 cm<sup>2</sup></li> </ul> </li> </ul>

<b>Wymagania</b>	<b>Klasa Ekstra</b>	<b>Klasa I</b>	<b>Klasa II</b>
<p><b>Barwa (jabłka):</b></p> <p><b>Grupa A:</b> Odmiany o zabarwieniu czerwonym</p> <p><b>Grupa B:</b> Odmiany o zróżnicowanej intensywności czerwonego zabarwienia</p> <p><b>Grupa C:</b> Odmiany prążkowane, lekko zabarwione</p>	<p>- co najmniej 3/4 powierzchni owocu powinna mieć barwę czerwoną</p> <p>- co najmniej 1/2 powierzchni owocu powinna mieć barwę czerwoną</p> <p>- co najmniej 1/3 powierzchni owocu powinna mieć zabarwienie czerwone, prążkowane</p>	<p>- co najmniej 1/2 powierzchni owocu powinna mieć barwę czerwoną</p> <p>- co najmniej 1/3 powierzchni owocu powinna mieć barwę czerwoną</p> <p>- co najmniej 1/10 powierzchni owocu powinna mieć zabarwienie czerwone, prążkowane</p>	<p>- co najmniej 1/4 powierzchni owocu powinna mieć barwę czerwoną</p> <p>- co najmniej 1/10 powierzchni owocu powinna mieć barwę czerwoną</p>
<p><b>Wielkość</b></p> <p><b>Jabłka:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- odmiany wielkoowocowe</li> <li>- inne odmiany</li> </ul> <p><b>Gruszki:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- odmiany wielkoowocowe</li> <li>- inne odmiany</li> <li>- odmiany letnie</li> </ul>	<p>70 mm</p> <p>60 mm</p> <p>60 mm</p> <p>55 mm</p> <p>nie określa się pomiędzy 10.06 – 31.08</p>	<p>65 mm</p> <p>55 mm</p> <p>55 mm</p> <p>50 mm</p> <p>nie określa się pomiędzy 10.06 – 31.08</p>	<p>65 mm</p> <p>55 mm</p> <p>55 mm</p> <p>45 mm</p> <p>nie określa się pomiędzy 10.06 – 31.08</p>
<p><b>Tolerancje</b></p> <p>jakościowe</p> <p>wielkościowe</p>	<p>5 %</p> <p>10 %</p>	<p>10 %</p> <p>10 %</p>	<p>10 %</p> <p>w tym 2 % owoców z poważniejszymi wadami</p> <p>10 %</p>
<p><b>Pakowanie i prezentacja</b></p> <p>jednolitość</p>	<p>w jednym opakowaniu wymagane takie same:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pochodzenie</li> <li>- odmiana</li> <li>- jakość</li> <li>- wielkość (jeśli sortowano według wielkości)</li> <li>- stopień dojrzałości</li> <li>- barwa</li> </ul>		
<p>pakowanie</p>	<p>opakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- muszą chronić produkt przed uszkodzeniami</li> <li>- nie mogą zawierać żadnych zanieczyszczeń obcych</li> <li>- materiały do wykładania wnętrza opakowania powinny być nowe i czyste oraz zapobiegać uszkodzeniom zewnętrznym lub wewnętrznym produktu</li> </ul>		
<p>prezentacja</p>	<p>owoce muszą być pakowane warstwami</p>		



Wymagania	Klasa Ekstra	Klasa I	Klasa II
<b>Znakowanie</b>	<p>Obowiązkowe informacje na każdym opakowaniu zgrupowane na tej samej stronie, naniesione w sposób czytelny, trwałe oraz widoczny z zewnątrz:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nazwa i adres pakującego i/lub wysyłającego</li> <li>- „jabłka” lub „gruszki”, jeśli zawartość opakowania nie jest widoczna z zewnątrz</li> <li>- nazwa odmiany lub odmian</li> <li>- kraj pochodzenia</li> <li>- klasa jakości</li> <li>- wielkość <ul style="list-style-type: none"> <li>- określona minimalną i maksymalną średnicą dla owoców podlegających zasadom jednolitości</li> <li>- określona minimalną średnicą oraz słowami „i powyżej” lub znakiem „+” lub maksymalną średnicą</li> </ul> </li> </ul>		