**ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE)** **NR** **85/2004**

**z dnia 15 stycznia 2004 r.**

**ustanawiające normy handlowe w odniesieniu do jabłek**

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 2200/96 z dnia 28 października 1996 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku owoców i warzyw[[1]](#footnote-1), w szczególności jego art. 2 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

1. Jabłka są ujęte w spisie produktów uwzględnionych w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 2200/96, dla których należy przyjąć normy. Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1619/2001 z dnia 6 sierpnia 2001 r. ustanawiające normy handlowe w odniesieniu do jabłek i gruszek oraz zmieniające rozporządzenie (EWG) nr 920/89[[2]](#footnote-2) ustanawia wspólną normę handlową dla jabłek i gruszek.
2. W celu zapewnienia większej przejrzystości Grupa Robocza ds. Normalizacji Produktów Łatwo Psujących się i Rozwoju Jakości przy Europejskiej Komisji Gospodarczej Narodów Zjednoczonych (EKG/ONZ) zadecydowała, że należy oddzielić przepisy dotyczące jabłek od przepisów dotyczących gruszek. Dodatkowo Grupa Robocza zadecydowała również o uaktualnieniu normy EKG/ONZ FFV-50 dotyczącej wprowadzania na rynek oraz kontroli jakości handlowej jabłek, uwzględniając przepisy dotyczące jakości i wielkości. W celu zapewnienia większej przejrzystości na rynku światowym, rozporządzenie (WE) nr 1619/2001 powinno zostać uchylone i należy przyjąć dwie oddzielne nowe normy handlowe, odpowiednio dla jabłek oraz gruszek.

3) Głównym kryterium dojrzałości ustanowionym w rozporządzeniu (WE) nr 1619/2001 jest definicja minimalnej wielkości jabłek. Z uwagi na zachodzący w ostatnim czasie rozwój technologiczny metod pomiaru jędrności oraz zawartości cukru, jak również pojawiające się nowe rynki zbytu dojrzałych jabłek o niewielkich rozmiarach, stosowana na terenie Wspólnoty minimalna wielkość jabłek powinna ulec zmniejszeniu. Jednocześnie nowe kryteria dotyczące dojrzałości, takie jak zawartość cukru czy jędrność powinny zapewnić, że zmniejszenie minimalnej wielkości nie oznacza wprowadzania na rynek owoców niedojrzałych i/lub niedostatecznie wyrośniętych.

1. Z uwagi na to, że istnieje potrzeba dalszych prac mających na celu określenie precyzyjnej definicji wspomnianych nowych kryteriów, uwzględniającej cechy charakterystyczne poszczególnych gatunków odnośnie wielkości jabłek, wprowadzenie w życie zmniejszenia minimalnego rozmiaru powinno zostać opóźnione do 1 sierpnia 2005 r. Do tego czasu należy ustanowić tymczasowe środki dotyczące wielkości.

5) Stosowanie tych nowych norm powinno doprowadzić do usunięcia z rynku produktów o niezadowalającej jakości, podniesienia jakości produkcji do poziomu wymagań konsumentów oraz ułatwienia handlu opartego na uczciwej konkurencji, a tym samym powinno ułatwić poprawę rentowności.

6) Normy stosowane są na wszystkich etapach obrotu. Na pewien stopień pogorszenia jakości produktów mogą mieć wpływ takie czynniki jak transport na duże odległości, składowanie przez określony czas oraz różne procesy, którym są poddawane produkty ze swojej natury wrażliwe na zmiany biologiczne i łatwo się psujące. Tego rodzaju pogorszenie jakości należy brać pod uwagę przy stosowaniu norm na etapach obrotu od chwili jego wysyłki.

7) Ponieważ produkty klasy „Ekstra” muszą być szczególnie staranie sortowane i pakowane, w ich przypadku należy uwzględniać jedynie brak świeżości i jędrności.

8) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Świeżych Owoców i Warzyw,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

*Artykuł 1*

W Załączniku do niniejszego rozporządzenia wymieniona jest norma handlowa dla jabłek objętych kodem CN 0808 10.

Normę tę stosuje się do wszystkich etapów obrotu, zgodnie z warunkami ustanowionymi w rozporządzeniu (WE) nr 2200/96.

Jednakże na etapach nastepujących po wysyłce produkty mogą wykazywać w porównaniu z wymogami normy:

* niewielki ubytek świeżości i jędrności,
* dla produktów w klasach niższych niż „Ekstra”, niewielkie pogorszenie jakości z powodu dojrzewania i skłonności do psucia się.

*Artykuł 2*

Do 31 lipca 2005 r. mają zastosowanie następujące przepisy dotyczące wielkości:

(a) jeżeli wielkość określana jest za pomocą średnicy, minimalna wymagana dla wszystkich klas średnica wynosi:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Ekstra | I | II |
| Duże odmiany owocowe1 | 70 mm | 65 mm | 65 mm |
| Pozostałe odmiany | 60 mm | 55 mm | 55 mm |
| 1 W dodatku do Załącznika podano niepełny wykaz dużych odmian owocowych. |

(b) jeżeli wielkość określana jest masą, minimalna wymagana dla wszystkich klas masa wynosi:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Ekstra | I | II |
| Duże odmiany owocowe1 | 140 g | 110 g | 110 g |
| Pozostałe odmiany | 90 g | 80 g | 80 g |
| 1 W dodatku do Załącznika podano niepełny wykaz dużych odmian owocowych. |

*Artykuł 3*

Skreśla się rozporządzenie (EWG) nr 1619/2001.

*Artykuł 4*

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Drugi i trzeci akapit punktu III Załącznika stosuje się dopiero od dnia 1 sierpnia 2005 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 15 stycznia 2004 r.

*W imieniu Komisji*

Franz FISCHLER

*Członek Komisji*

ZAŁĄCZNIK

**NORMA DLA JABŁEK**

I. DEFINICJA PRODUKTU

Niniejszą normę stosuje się do odmian (upraw) wyhodowanych z gatunku *Maluss domestica Borkh.,* które mają być dostarczone konsumentom świeże, z wyłączeniem jabłek przeznaczonych do przetwórstwa przemysłowego.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymogów jakościowych dla jabłek, po ich przygotowaniu i zapakowaniu.

**A. Wymagania minimalne**

We wszystkich klasach jakości, z zastrzeżeniem szczególnych przepisów dla danej klasy i dopuszczalnych tolerancji, jabłka muszą:

* być nieuszkodzone,
* być w dobrym stanie; niedopuszczalny jest produkt zaczynający gnić lub psuć się w sposób wykluczający jego przydatność do spożycia,
* być czyste, praktycznie pozbawione jakichkolwiek widocznych ciał obcych,
* być praktycznie wolne od szkodników,
* być praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
* być wolne od nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej,
* wolne od obcego zapachu i/lub smaku.

Ponadto jabłka muszą być ostrożnie zrywane.

Stadium wzrostu oraz stan jabłek muszą być takie aby umożliwiały:

* kontynuowanie procesu dojrzewania oraz osiągnięcie stopnia dojrzałości wymaganego w odniesieniu do cech odmianowych[[3]](#footnote-3), [[4]](#footnote-4),
* przetrzymanie transportu i przeładunku, oraz
* przybycie w zadowalającym stanie do miejsca przeznaczenia.

**B. Klasyfikacja**

Jabłka sklasyfikowane są w trzech klasach określonych poniżej.

(i) Klasa ”Ekstra”

Jabłka w tej klasie muszą być najwyższej jakości. Pod względem kształtu, rozmiaru i wybarwienia muszą spełniać wymogi cechy odmianowej[[5]](#footnote-5) oraz mieć nienaruszone szypułki.

Miąższ owoców musi być w idealnym stanie.

Muszą one być wolne od wszelkich wad, z wyjątkiem bardzo powierzchniowych uszkodzeń, które nie mają wpływu na ogólny wygląd produktu, jakość, zachowanie jakości oraz wygląd w opakowaniu.

(ii) Klasa I

Jabłka tej klasy powinny być dobrej jakości. Pod względem kształtu, rozmiaru i wybarwienia muszą spełniać wymogi cechy odmianowej[[6]](#footnote-6).

Miąższ owoców musi być w idealnym stanie.

Jednakże następujące nieznaczne wady mogą być dopuszczalne, pod warunkiem że nie mają wpływu na ogólny wygląd produktu, jakość, zachowanie jakości oraz wygląd w opakowaniu:

* niewielka wada kształtu,
* niewielka wada rozwoju,
* niewielka wada wybarwienia,
* niewielkie wady skórki, które nie mogą przekraczać:
* 2 cm na długości w przypadku wad o podłużnym kształcie,
* 1 cm2 powierzchni całkowitej w przypadku pozostałych wad, z wyjątkiem parcha jabłoni *(Venturia inaequalis),* których łączna powierzchnia nie może przekraczać 0,25 cm2 powierzchni całkowitej produktu,
* nieznaczne obtłuczenie nieprzekraczające łącznie powierzchni 1 cm2, lecz nieodbarwione.

Jabłka mogą nie mieć szypułek, pod warunkiem że miejsce odłamania szypułki jest czyste, a sąsiadująca z nim skórka nie jest uszkodzona.

(iii) Klasa II

Do klasy tej zalicza się jabłka, które nie odpowiadają wymaganiom wyższych klas, ale spełniają wyżej określone wymogi minimalne[[7]](#footnote-7).

Miąższ owoców nie może mieć większych wad.

Dopuszczalne są następujące wady, pod warunkiem że owoc zachowuje zasadniczo swoją charakterystykę pod względem jakości, utrzymania jakości oraz wyglądu:

* wady kształtu,
* wady rozwoju,
* wady wybarwienia,
* wady skórki, które nie mogą przekraczać:
* 4 cm na długości w przypadku wad o podłużnym kształcie,
* 2,5 cm2 łącznej powierzchni w przypadku pozostałych wad, z wyjątkiem parcha jabłoni *(Venturia inaequalis),* których łączna powierzchnia nie może przekraczać 1 cm2 powierzchni całkowitej produktu,
* nieznaczne obtłuczenie, lekko odbarwione, nieprzekraczające łącznie powierzchni 1 cm2.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość jabłek ustala się na podstawie maksymalnej średnicy przekroju poprzecznego lub masy.

Dla wszystkich klas owoców wymagany jest następujący rozmiar minimalny określany wg średnicy:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Ekstra | Klasa I | Klasa II |
| Duże odmiany owocowe1Pozostałe odmiany | 65 mm 60 mm | 60 mm 55 mm | 60 mm 50 mm |
| 1 W dodatku do niniejszej normy podano niepełny wykaz dużych odmian owocowych. |

Dla wszystkich klas owoców wymagany jest następujący rozmiar minimalny określany wg masy:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Ekstra | Klasa I | Klasa II |
| Duże odmiany owocowe1Pozostałe odmiany | 110g90 g | 90 g 80 g | 90 g 70 g |
| 1 W dodatku do niniejszej normy podano niepełny wykaz dużych odmian owocowych. |

W celu zapewnienia jednorodności wielkości owoców w danym opakowaniu:

— w przypadku owoców, których wielkość określana jest wg średnicy, różnica pomiędzy średnicami poszczególnych owoców w tym samym opakowaniu musi być ograniczona do:

* 5 mm w przypadku owoców klasy „Ekstra” oraz owoców klasy I i II, zapakowanych w rzędach i warstwach[[8]](#footnote-8),
* 10 mm w przypadku owoców klasy I pakowanych luzem do opakowania lub do opakowań jednostkowych[[9]](#footnote-9);

— w przypadku owoców, których wielkość określana jest w kategoriach masy, różnica masy poszczególnych owoców w tym samym opakowaniu powinna wynosić maksymalnie:

* 20% średniej wagi owocu w danym opakowaniu w przypadku owoców klasy „Ekstra” oraz owoców klasy I i II, zapakowanych w rzędach i warstwach,
* 25% średniej wagi owocu w danym opakowaniu w przypadku owoców klasy I pakowanych luzem do opakowania lub do opakowań jednostkowych.

Dla owoców klasy II pakowanych luzem do opakowania lub do opakowań jednostkowych nie ma ograniczeń jednorodności wielkości.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Tolerancja w odniesieniu do jakości i wielkości dozwolona jest dla produktu niespełniającego wymogów klasy oznaczonej na każdym opakowaniu.

**A. Tolerancje jakości**

(i) Klasa „Ekstra”

5% liczby lub masy jabłek niespełniających wymagań tej klasy, lecz zgodnych z wymaganiami dla klasy I lub w wyjątkowych przypadkach mieszczących się w granicach tolerancji dla tej klasy.

(ii) Klasa I

10% liczby lub masy jabłek niespełniających wymagań tej klasy, lecz zgodnych z wymaganiami dla klasy II, lub wyjątkowo mieszczących się granicach tolerancji dla tej klasy.

(iii) Klasa II

10% liczby lub masy jabłek niespełniających wymagań tej klasy, ani wymagań minimalnych, z wyłączeniem produktów naruszonych przez gnicie lub inny rodzaj zepsucia, który czyni je niezdatnymi do spożycia.

W granicach tej tolerancji dopuszcza się nie więcej niż 2% liczby lub masy owoców wykazujących następujące wady:

* poważne zakażenie skorkowaceniem (gorzkie miejsca) lub szklistością miąższu owocu,
* nieduże uszkodzenie lub niezagojone pęknięcia,
* bardzo nieznaczne ślady gnicia,
* obecność szkodników żerujących wewnątrz owocu i/lub uszkodzeń miąższu spowodowanych przez szkodniki.

**B. Tolerancje wielkości**

Dla wszystkich klas:

* 10% liczby lub masy owoców nieodpowiadających wielkości bezpośrednio powyżej lub poniżej wielkości oznaczonej na opakowaniu, przy czym dla owoców zakwalifikowanych do najniższego przedziału wielkości maksymalne odchylenie wynosi:
* 5 mm poniżej minimalnej średnicy, w przypadku kiedy wielkość określana jest średnicą,
* 10 g poniżej minimalnej masy, w przypadku kiedy wielkość określana jest wagą .

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE WYGLĄDU

A. **Jednorodność**

Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i zawierać jedynie jabłka tego samego pochodzenia, odmiany, jakości i rozmiaru (jeżeli produkt podlega wymiarowaniu), jak również mieć ten sam stopień dojrzałości.

W przypadku klasy „Ekstra” jednorodność dotyczy również wybarwienia.

Opakowania detaliczne o wadze netto nieprzekraczającej 5 kg mogą zawierać jabłka różnych odmian, pod warunkiem że gatunki te charakteryzują się taką samą jakością, pochodzeniem, wielkością (jeżeli są wymiarowane) oraz stopniem dojrzałości.

Bez względu na powyższe przepisy niniejszego punktu, produkty objęte niniejszym rozporządzeniem mogą być mieszane w opakowaniach o wadze netto nieprzekraczającej trzech kilogramów z różnymi rodzajami świeżych owoców i warzyw na warunkach ustanowionych w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 48/2003[[10]](#footnote-10).

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna w stosunku do całej jego zawartości.

**B. Pakowanie**

Jabłka muszą być pakowane w sposób zapewniający odpowiednią ochronę produktu. W szczególności opakowania detaliczne o wadze netto przekraczającej 3 kg powinny być odpowiednio sztywne, tak by owoce były dostatecznie chronione.

Materiały stosowane do wykładania wnętrza opakowania powinny być nowe, czyste i takiej jakości, aby zapobiegały jakimkolwiek uszkodzeniem wewnętrznym lub zewnętrznym produktu. Stosowanie materiałów, zwłaszcza papieru bądź etykiety, zawierających specyfikacje handlowe jest dozwolone, o ile nadruki lub etykiety zostały wykonane przy użyciu nietoksycznego tuszu lub kleju.

Opakowania nie mogą zawierać żadnych ciał obcych.

**C. Wygląd**

W przypadku klasy „Ekstra” owoce muszą być pakowane warstwami.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE OZNAKOWANIA

Na każdym opakowaniu muszą się znajdować następujące szczegółowe dane umieszczone literami zgrupowanymi po tej samej stronie, naniesione w sposób czytelny i trwały oraz widoczne z zewnątrz.

**A. Identyfikacja**

Pakujący i/lub wysyłający: nazwa i adres lub urzędowo ustanowiony lub zaakceptowany znak kodowy. Jednakże w przypadku zastosowania znaku kodowego, w bliskim sąsiedztwie tego znaku musi być podane odniesienie „pakujący i/lub wysyłający (lub równoważne skróty)”.

**B. Rodzaj produktu**

* „Jabłka” – jeżeli zawartość opakowania nie jest widoczna z zewnątrz.
* Nazwa odmiany lub odmian, jeżeli ma to zastosowanie.
* W przypadku opakowań detalicznych zawierających jabłka różnych odmian, nazwy wszystkich zawartych w tym opakowaniu odmian.

**C. Pochodzenie produktu**

Kraj pochodzenia produktu i (nieobowiązkowo) rejon uprawy lub nazwa krajowa, regionalna albo lokalna.

— W przypadku opakowań detalicznych zawierających mieszaninę różnych odmian jabłek różnego pochodzenia należy podać na opakowaniu kraj pochodzenia każdej odmiany obok nazwy poszczególnych odmian.

**D. Specyfikacja jakości handlowej**

— klasa

— wielkość lub – w przypadku owoców ułożonych warstwami - liczba sztuk owoców.

Jeżeli identyfikacja odbywa się według rozmiaru, powinna być wyrażona:

1. dla produktu podlegającego zasadom jednorodności, jako średnica minimalna i maksymalna lub waga minimalna i maksymalna;
2. dla produktu niepodlegającego zasadom jednorodności, jako średnica lub waga najmniejszego owocu w danym opakowaniu oraz słowem „i powyżej” lub znakiem „+” lub równorzędnym oraz, jeśli stosowne, z podaniem średnicy lub wagi największego owocu.

**E. Urzędowy znak kontroli (nieobowiązkowo)**

*Dodatek*

**1*.* Kryteria wybarwienia, grupy wybarwienia i kody**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Grupa wybarwienia | A(odmiany czerwone) | B(odmiany o mieszanym czerwonym zabarwieniu) | C(odmiany smugowate, lekko zabarwione) | D(pozostałe odmiany) |
|  | Całkowita powierzchnia czerwonego zabarwienia, charakterystycznego dla tej odmiany | Całkowita powierzchnia mieszanego czerwonego zabarwienia, charakterystycznego dla tej odmiany | Całkowita powierzchnia lekko zabarwionego, zaczerwienionego lub smugowatego wybarwienia, charakterystycznego dla tej odmiany |  |
| Klasa Ekstra | 3/4 | 1/2 | 1/3 |  |
| Klasa I | 1/2 | 1/3 | 1/10 | Brak wymagań odnośnie czerwonego wybarwienia |
| Klasa II | 1/4 | 1/10 | — |  |

**2. Kryteria dotyczące ordzewienia**

* **Grupa R:** Odmiany, dla których ordzewienie stanowi cechę charakterystyczną skórki i nie jest wadą, jeżeli jest typową cechą wyglądu odmiany.
* Dla odmian nieoznaczonych symbolem „R” na poniższej liście, ordzewienie jest dopuszczalne w ramach następujących limitów:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Klasa „Ekstra” | Klasa I | Klasa II | Tolerancja dla Klasy II |
| (i) Brązowe plamy | — nie na zewnątrz wgłębienia szypułkowego | — mogą nieznacznie wychodzić poza wgłębienie szypułkowe lub zagłębienia słupkowe | — mogą wychodzić poza wgłębienie szypułkowe lub zagłębienia słupkowe | — Owoce nieróżniące się znacznie wyglądem i stanem w opakowaniu |
|  | — nieszorstkie | — nieszorstkie | — lekko szorstkie |  |
| (ii) Ordzewienie |  | Maksymalna dozwolona powierzchnia owocu |  |
| — blade, podobne do siatki ordzewienie (niekontrastujące zbytnio z ogólnym wybarwieniem owocu) | — nieznaczne i sporadyczne ślady ordzewienia, niezmieniające ogólnego wyglądu owocu ani pozostałych owoców w opakowaniu | 1/5 | 1/2 | — Owoce nieróżniące się znacznie wyglądem i stanem w opakowaniu |
| — znaczne | — brak | 1/20 | 1/3 | — Owoce nieróżniące się znacznie wyglądem i stanem w opakowaniu w danym opakowaniu |
| — wady łącznie (za wyjątkiem brązowych plam, których nie zalicza się do wad łącznych). W żadnym przypadku łączna powierzchnia bladego i wyraźnego ordzewienia oraz wyraźne ordzewienie łącznie nie mogą przekroczyć: | - | 1/5 | 1/2 | — Owoce nieróżniące się znacznie wyglądem i stanem w opakowaniu |

**3. Kryteria wielkości:**

**Grupa L:** odmiany o dużych owocach wymienione w drugim akapicie tytułu III niniejszej normy.

4. NIEPEŁNY WYKAZ ODMIAN JABŁEK KLASYFIKOWANYCH WEDŁUG KRYTERIÓW ICH WYBARWIENIA, ORDZEWIENIA I WIELKOŚCI:

Owoce zaliczane do gatunków nieujętych na liście powinny być klasyfikowane według cech charakterystycznych dla swojej odmiany.

Niektóre odmiany ujęte w poniższej liście mogą być sprzedawane pod nazwami handlowymi, w stosunku do których wystąpiono z wnioskiem o zastrzeżenie lub też zostały już zastrzeżone na terenie jednego lub kilku państw. Pierwsza i druga kolumna poniższej tabeli nie uwzględniają takich nazw handlowych. W trzeciej kolumnie podano odnośniki do znanych nazw handlowych wyłącznie do celów informacyjnych.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Odmiana | Synonimy | Nazwa handlowa | Grupa wybarwienia | Ordzewienie | Grupa rozmiaru |
| African Red |  | African Carmine™ | B |  |  |
| Akane | Tohoku 3 | Primerouge® | B |  |  |
| Alborz Seedling |  |  | C |  |  |
| Aldas |  |  | B |  | L |
| Alice |  |  | B |  |  |
| Alkmene | Early Windsor |  | C |  |  |
| Aiwa |  |  | B |  |  |
| Angold |  |  | C |  | L |
| Apollo | Beauty of Blackmoor |  | C |  | L |
| Arkcharm | Arkansas nr 18 A 18 |  | C |  | L |
| Arlet |  |  | B | R |  |
| AromaMutacje Aroma o czerwonym wybarwieniu, na przykład Aroma Amorosa |  |  | CB |  |  |
| Auksis |  |  | B |  |  |
| Belfort | Pella |  | B |  |  |
| Belle de Boskoop oraz mutacje |  |  | D | R | L |
| Belle fleur double |  |  | D |  | L |
| Berlepsch | Freiherr von Berlepsch |  | C |  |  |
| Berlepsch rouge | Red Berlepsch Roter Berlepsch |  | B |  |  |
| Blushed Golden |  |  |  |  | L |
| Bohemia |  |  | B |  | L |
| Boskoop rouge | Red Boskoop Roter Boskoop |  | B | R | L |
| BraeburnMutacje Braeburn o czerwonym wybarwieniu, na przykład:Hidala JoburnLochbuie Red Braeburn Mahana Red Mariri RedRedfield Royal Braeburn |  | Hilwell® Aurora™ Red Braeburn™ Southern Rose™Redfield® Eve™ Red Braeburn™ Southern Rose™Red Braeburn™ Southern Rose™ | BA |  | L L |
| Bramley's Seedling | Bramley Triomphe de Kiel |  | D |  | L |
| Brettacher Sämling |  |  | D |  | L |
| Calville (grupa…) |  |  | D |  | L |
| Cardinal |  |  | B |  |  |
| Carola | Kalco |  | C |  | L |
| Caudle |  | Cameo™ | B |  |  |
| Charden |  |  | D |  | L |
| Charles Ross |  |  | D |  | L |
| Civni |  | Rubens® | B |  |  |
| Coromandel Red | Corodel |  | A |  |  |
| Cortland |  |  | B |  | L |
| Cox's orange pippin i mutacjeOdmiany Cox's Orange Pippin o czerwonym wybarwieniu, na przykład:Cherry Cox | Cox Orange |  | C B | R R |  |
| Crimson Bramley |  |  |  |  | L |
| Cripps Pink |  | Pink Lady® | C |  |  |
| Cripps Red |  | Sundowner™ | C (1) |  |  |
| Dalili |  | Ambassy® | C |  | L |
| Dalinbel |  |  | B |  |  |
| Delblush |  | Tentation® | D |  | L |
| Delcorf imutacje, na przykład:Dalili Monidel |  | Delbarestivale®Ambassy® | C |  | L |
| Delgollune |  | Delbard Jubilé® | B |  | L |
| Delicious ordinaire | Ordinary Delicious |  | B |  |  |
| Deljeni |  | Primgold® | D |  | L |
| Delikates |  |  | B |  |  |
| Delor |  |  | C |  | L |
| Discovery |  |  | C |  |  |
| Dunn's Seedling |  |  | D | R |  |
| Dykmanns Zoet |  |  | C |  |  |
| Egremont Russet |  |  | D | R |  |
| Elan |  |  | D |  | L |
| Elise | Red Delight | Roblos® | A |  | L |
| Ellison's orange | Ellison |  | C |  | L |
| Elstar i mutacje, na przykład:Daliter Elshof Elstar Armhold Elstar ReinhardtOdmiany Elstar o czerwonym wybarwieniu, na przykład:Bel-El Daliest Goedhof Red Elstar Valstar |  | Elton™Red Elswout™ Elista™ Elnica™ | CB |  |  |
| Empire |  |  | A |  |  |
| Falstaff |  |  | C |  |  |
| Fiesta | Red Pippin |  | C |  |  |
| Fiorina |  | Querina® | B |  | L |
| Fortune |  |  | D | R |  |
| Fuji i mutacje |  |  | B |  | L |
| GalaOdmiany Gala o czerwonym wybarwieniu, na przykład:Annaglo Baigent Galaxy Mitchgala Obrogala Regala Regal Prince Tenroy |  | Brookfield® Mondial Gala®Gala Must® Royal Gala® | CA |  |  |
| Garcia |  |  | D |  | L |
| Ginger Gold |  |  | D |  | L |
| Gloster |  |  | B |  | L |
| Goldbohemia |  |  | D |  | L |
| Golden Delicious i mutacje |  |  | D |  | L |
| Golden Russet |  |  | D | R |  |
| Golden Supreme | Gradigold Golden Extreme |  | D |  | L |
| Goldrush | Coop 38 |  | D |  | L |
| Goldstar |  |  | D |  | L |
| Granny Smith |  |  | D |  | L |
| Gravenstein rouge | Red Gravenstein Roter Gravensteiner |  | B |  | L |
| Gravensteiner | Gravenstein |  | D |  | L |
| Greensleeves |  |  | D |  | L |
| Holsteiner Cox i mutacje | Holstein |  | D | R |  |
| Holstein rouge | Red Holstein Roter Holsteiner Cox |  | C | R |  |
| Honeycrisp |  | Honeycrunch® | C |  | L |
| Honeygold |  |  | D |  | L |
| Horneburger |  |  | D |  | L |
| Howgate Wonder | Manga |  | D |  | L |
| Idared |  |  | B |  | L |
| Ingrid Marie |  |  | B | R |  |
| Isbranica | Izbranica |  | C |  |  |
| Jacob Fisher |  |  | D |  | L |
| Jacques Lebel |  |  | D |  | L |
| Jamba |  |  | C |  | L |
| James Grieve i mutacje |  |  | D |  | L |
| James Grieve rouge | Red James Grieve |  | B |  | L |
| Jarka |  |  | C |  | L |
| Jerseymac |  |  | B |  |  |
| Jester |  |  | D |  | L |
| Jonagold2 i mutacje, na przykład:Crowngold Daligo Daliguy Dalijean Jonagold 2000 Jonabel Jonabres King Jonagold New Jonagold Novajo Schneica Wilmuta | Jonasty Jonamel ExcelFukushima Veulemanns Jonica |  | C |  | L |
| Jonagored i mutacje, na przykład:Decosta Jomured Jonagold Boerekamp Jomar Jonagored Supra Jonaveld Primo Romagold Rubinstar Red Jonaprince | Van de Poel Surkijn | Early Queen® Marnica®First Red®Wilton's® Red Prince® | A |  | L |
| Jonalord |  |  | C |  |  |
| Jonathan |  |  | B |  |  |
| Julia |  |  | B |  |  |
| Jupiter |  |  | D |  | L |
| Karmijn de Sonnaville |  |  | C | R | L |
| Katy | Katja |  | B |  |  |
| Kent |  |  | D | R |  |
| Kidd's orange red |  |  | C | R |  |
| Kim |  |  | B |  |  |
| Koit |  |  | C |  | L |
| Krameri Tuvioun |  |  | B |  |  |
| Kukikovskoje |  |  | B |  |  |
| Lady Williams |  |  | B |  | L |
| Lane's Prince Albert |  |  | D |  | L |
| Laxton's Superb | Laxtons Superb |  | C | R |  |
| Ligol |  |  | B |  | L |
| Lobo |  |  | B |  |  |
| Lodel |  |  | A |  |  |
| Lord Lambourne |  |  | C |  |  |
| Maigold |  |  | B |  |  |
| Mc Intosh |  |  | B |  |  |
| Melis |  |  | B |  | L |
| Melba |  |  | B |  |  |
| Melodic |  |  | B |  | L |
| Melrose |  |  | C |  | L |
| Meridian |  |  | C |  |  |
| Moonglo |  |  | C |  |  |
| Morgenduft | Imperatore |  | B |  | L |
| Mutsu |  | Crispin® | D |  | L |
| Normanda |  |  | C |  | L |
| Nueva Europa |  |  | C |  |  |
| Nueva Orleans |  |  | B |  | L |
| Odin |  |  | B |  |  |
| Ontario |  |  | B |  | L |
| Orlovskoje Polosatoje |  |  | C |  |  |
| Ozark Gold |  |  | D |  | L |
| Paula Red |  |  | B |  |  |
| Pero de Cirio |  |  | D |  | L |
| Piglos |  |  | B |  | L |
| Pikant |  |  | B |  | L |
| Pikkolo |  |  | C |  |  |
| Pilot |  |  | C |  |  |
| Pimona |  |  | C |  |  |
| Pinova |  | Corail® | C |  |  |
| Pirella |  | Pirol® | B |  | L |
| Piros |  |  | C |  | L |
| Rafzubex |  | Rubinette® Rosso | A |  |  |
| Rafzubin |  | Rubinette® | C |  |  |
| Rajka |  |  | B |  |  |
| Rambour d'hiver |  |  | D |  | L |
| Rambour Franc |  |  | B |  |  |
| Reanda |  |  | B |  | L |
| Rebella |  |  | C |  | L |
| Red Delicious imutacje, na przykład:Erovan Fortuna Delicious Oregon Otago Red Chief Red King Red Spur Red York Richared Royal Red Shotwell Delicious Stark Delicious Starking Starkrimson Strakspur Topred Well Spur | Early Red One Oregon Spur Delicious |  | A |  | L |
| Red Dougherty |  |  | A |  |  |
| Red Rome |  |  | A |  |  |
| Redkroft |  |  | A |  |  |
| Regal |  |  | A |  |  |
| Regina |  |  | B |  | L |
| Reglindis |  |  | C |  | L |
| Reine des Reinettes | Goldparmäne Gold Parmoné |  | C |  |  |
| Reineta Encarnada |  |  | B |  |  |
| Reinette Rouge du Canada |  |  | B |  | L |
| Reinette d'Orléans |  |  | D |  | L |
| Reinette Blanche du Canada | Reinette du Canada Canada Blanc Kanadarenette |  | D | R | L |
| Reinette de France |  |  | D |  | L |
| Reinette de Landsberg |  |  | D |  | L |
| Reinette grise du Canada | Graue Kanadarenette |  | D | R | L |
| Relinda |  |  | C |  |  |
| Remo |  |  | B |  |  |
| Renora |  |  | B |  | L |
| Resi |  |  | B |  |  |
| Resista |  |  | D |  | L |
| Retina |  |  | B |  | L |
| Rewena |  |  | B |  | L |
| Roja de Benejama | Verruga Roja del ValleClavelina |  | A |  |  |
| Rome Beauty | Belle de Rome Rome |  | B |  |  |
| Rosana | Berner Rosenapfel |  | B |  | L |
| Royal Beaut |  |  | A |  | L |
| Rubin |  |  | C |  | L |
| Rubinola |  |  | B |  | L |
| Sciearly |  | Pacific Beauty™ | A |  |  |
| Scifresh |  | Jazz™ | B |  |  |
| Sciglo |  | Southern Snap™ | A |  |  |
| Sciray | GS48 |  | A |  |  |
| Scired |  | Pacific Queen™ | A | R |  |
| Sciros |  | Pacific Rose™ | A |  | L |
| Selena |  |  | B |  | L |
| Shampion |  |  | B |  | L |
| Sidrunkollane Talioun |  |  | D |  | L |
| Sinap Orlovskij | Orlovski Sinap |  | D |  | L |
| Snygold | Earlygold |  | D |  | L |
| Sommerregent |  |  | C |  |  |
| Spartan |  |  | A |  |  |
| Splendour |  |  | A |  |  |
| St. Edmunds Pippin |  |  | D | R |  |
| Stark's Earliest |  |  | C |  |  |
| Saris | Staris |  | A |  |  |
| Sturmer Pippin |  |  | D | R |  |
| Sügisdessert |  |  | C |  | L |
| Sügisjoonik |  |  | C |  | L |
| Summerred |  |  | B |  |  |
| Sunrise |  |  | A |  |  |
| Sunset |  |  | D | R |  |
| Suntan |  |  | D | R | L |
| Sweet Caroline |  |  | C |  | L |
| Talvenauding |  |  | B |  |  |
| Tellisaare |  |  | B |  |  |
| Tiina |  |  | B |  | L |
| Topaz |  |  | B |  |  |
| Tydeman's Early Worce­ster | Tydeman's Early |  | B |  | L |
| Veteran |  |  | B |  |  |
| Vista Bella | Bellavista |  | B |  |  |
| Wealthy |  |  | B |  |  |
| Worcester Pearmain |  |  | B |  |  |
| York |  |  | B |  |  |
| 1 Minimum 20% w przypadku klasy I i klasy II.2 Jednakże w przypadku odmiany Jonagold przynajmniej jedna dziesiąta powierzchni owocu w klasie II musi być wybarwiona czerwonymi plamkami. |

1. Dz.U. L 297 z 21.11.1996, str. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem Komisji (WE) nr 47/2003 (Dz.U. L 7 z 11.1.2003, str. 64). [↑](#footnote-ref-1)
2. Dz.U. L 215 z 9.8.2001, str. 3. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 46/2003 (Dz.U. L 7 z 11.1.2003, str. 61). [↑](#footnote-ref-2)
3. Z uwagi na cechy charakterystyczne odmiany Fuji dotyczące kryterium dojrzałości w trakcie zbioru, dopuszcza się istnienie promienistej szklistości, pod warunkiem iż jest ona zawarta wewnątrz wiązki naczyniowej każdego owocu. [↑](#footnote-ref-3)
4. W tym celu muszą wykazywać dostateczną zawartość rozpuszczalnych substancji stałych oraz dostateczną jędrność. [↑](#footnote-ref-4)
5. Kryteria dla wybarwienia i ordzewienia jabłek podane są w dodatku do niniejszej normy, wraz z niekompletnym wykazem odmian dla każdego kryterium. [↑](#footnote-ref-5)
6. Kryteria dla wybarwienia i ordzewienia jabłek podane są w dodatku do niniejszej normy, wraz z niekompletnym wykazem odmian dla każdego kryterium. [↑](#footnote-ref-6)
7. Kryteria dla wybarwienia i ordzewienia jabłek podane są w dodatku do niniejszej normy, wraz z niekompletnym wykazem odmian dla każdego kryterium. [↑](#footnote-ref-7)
8. Jednakże w przypadku jabłek odmian *Bramley's Seedling* (*Bramley, Triomphe de Kiel*) and *Horneburger* różnica w średnicy może wynosić do 10 mm. [↑](#footnote-ref-8)
9. Jednakże w przypadku jabłek odmian *Bramley's Seedling* (*Bramley, Triomphe de Kiel*) and *Horneburger* różnica w średnicy może wynosić do 20 mm. [↑](#footnote-ref-9)
10. Dz.U. L 7 z 11.1.2003, str. 65. [↑](#footnote-ref-10)