

KALAFIORY

**Broszura interpretacyjna do normy handlowej dla
kalafiorów zawartej w rozporządzeniu Komisji (WE)**

Nr 963/98 z dnia 7 maja 1998 r.

SPIS TREŚCI

1. Wstęp.....	3
2. Tekst normy z komentarzem.....	4
I. OKREŚLENIE PRODUKTU.....	4
II. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE JAKOŚCI.....	5
A. Wymagania minimalne	5
B. Podział na klasy jakości.....	13
III. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE SORTOWANIA WEDŁUG WIELKOŚCI.....	20
IV. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE TOLERANCJI.....	20
A. Tolerancje dotyczące jakości.....	20
B. Tolerancje dotyczące wielkości.....	21
V. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE PREZENTACJI.....	21
A. Jednolitość.....	21
B. Pakowanie	22
C. Prezentacja.....	22
VI. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA.....	26
A. Cechy identyfikacyjne	26
B. Nazwa produktu.....	26
C. Pochodzenie produktu	27
D. Charakterystyka jakości handlowej.....	27
E. Znak urzędowej kontroli jakości (nieobowiązkowo)	27
3. Postanowienia normy – wersja skrócona.....	29

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), a więc aktami prawnymi ogólnego zastosowania obowiązującymi w całości we wszystkich państwach członkowskich.

Niniejsza broszura zawiera tekst normy handlowej dla kalafiorów wprowadzony rozporządzeniem Komisji (WE) nr 963/98 z dnia 7 maja 1998 r. wraz z komentarzem oraz zdjęciami ilustrującymi poszczególne wymagania normy. W tekście uwzględniono zmiany do normy wprowadzone rozporządzeniami Komisji (WE) Nr 2551/1999 oraz Nr 1135/2001.

2. Tekst normy z komentarzem

I. OKREŚLENIE PRODUKTU

Przedmiotem normy są kalafiory odmian uprawnych *Brassica oleracea* L. convar. botrytis (L.) Alef. var. botrytis dostarczane konsumentom w stanie świeżym. Norma nie obejmuje kalafiorów przeznaczonych do przetwórstwa.



Zdjęcie nr 1



Zdjęcie nr 2 - kalafior typu romanesco

II. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymagań jakościowych dla kalafiorów, po ich przygotowaniu i zapakowaniu.

A. Wymagania minimalne

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

- **całe**

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



Zdjęcie nr 3 - kalafior z uszkodzoną różą – niedopuszczalny



Zdjęcie nr 4 - kalafior z uszkodzoną różą - niedopuszczalny

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

Kalafiory powinny być całkowicie wolne od jakichkolwiek oznak chorób lub zmian, które znacząco wpływają na ich wygląd, przydatność do spożycia oraz wartość handlową. Szczególnie niedopuszczalne są ślady gnicia, nawet jeśli są niewielkie, ale mogą spowodować, że w momencie końcowej sprzedaży kalafiory będą już niezdatne do spożycia.



Zdjęcie nr 5 - kalafior ze śladami gnicia - niedopuszczalny



Zdjęcie nr 6 - kalafior z silnymi odgnieceniami - niedopuszczalny



Zdjęcie nr 7 - kalafior niedopuszczalny



Zdjęcie nr 8 - kalafior niedopuszczalny



Zdjęcie nr 9 - kalafior niedopuszczalny

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

Kalafiory powinny być praktycznie wolne od zanieczyszczenia ziemią, kurzem lub innymi zanieczyszczeniami.



Zdjęcie nr 10 - kalafior brudny - niedopuszczalny



Zdjęcie nr 11 - kalafior ubrudzony liśćmi – niedopuszczalny

- o świeżym wyglądzie



Zdjęcie nr 12 - kalafior stary - niedopuszczalny

- **praktycznie wolne od szkodników**
- **praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki**
- **wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego**

W momencie wysyłki kalafiory nie powinny być nadmiernie wilgotne, co powoduje znaczne obniżenie trwałości i przydatności do transportu. Jednak natychmiast po wystawieniu z chłodni może wystąpić lekkie zawilgocenie, które nie jest uważane za nadmierne.

- **wolne od obcych zapachów i/lub smaków**

Kalafiory nie mogą być przechowywane i transportowane w nieodpowiednich warunkach, w których mogłyby pochłonąć niepożądane zapachy np. od innych produktów.

Stopień rozwoju kalafiorów powinien być taki, aby mogły one:

- wytrzymać transport i manipulacje, oraz
- dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość.



Zdjęcie nr 13 - kalafior nieprawidłowo rozwinięty

B. Podział na klasy jakości

Kalafiory dzieli się na trzy niżej określone klasy jakości:

(i) Klasa Ekstra

Kalafiory w tej klasie powinny być najwyższej jakości. Powinny posiadać kształt, dojrzałość oraz barwę charakterystyczne dla danej odmiany.

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

Kalafiory powinny być:

- **dobrze wykształcone, jędrne i zwarte**
- **o bardzo zwartej budowie**
- **o jednolitej białej lub lekko kremowej barwie¹**
- **wolne od uszkodzeń z wyjątkiem bardzo niewielkich powierzchniowych uszkodzeń, pod warunkiem, że nie wpływają one na wygląd ogólny produktu, jego jakość, utrzymanie jakości oraz prezentację w opakowaniu**

Dodatkowo liście kalafiorów oferowanych do sprzedaży z liśćmi lub liśćmi przyciętymi powinny być świeże.

(ii) Klasa I

Kalafiory w tej klasie powinny być dobrej jakości. Powinny posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany.

Kalafiory klasy I powinny być dobrej jakości i powinny być starannie zaprezentowane. Mimo, że wymagania dla klasy I są nieco mniej rygorystyczne to kalafiory powinny zachować wszystkie cechy charakterystyczne dla odmiany.

¹ jednakże dopuszczalne są kalafiory o innej barwie, pod warunkiem, że zachowują cechy charakterystyczne dla wybranej klasy, a ich kolor jest charakterystyczny dla odmiany



Zdjęcie nr 14 - kalafior klasy I

Kalafiory powinny być:

- **jędrne**
- **o zwięzłej budowie**
- **o barwie białej, kremowej lub barwie kości słoniowej²**

Jednakże dopuszcza się następujące niewielkie wady, pod warunkiem, że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, jej utrzymanie oraz na prezentację w opakowaniu:

- **lekke wady kształtu lub rozwoju**
- **lekke wady barwy**
- **bardzo lekkie pokrycie meszkiem**

Dodatkowo liście kalafiorów oferowanych do sprzedaży z liśćmi lub liśćmi przyciętymi

² dopuszczalne są kalafiory o barwie fioletowo – purpurowej lub zielonej, pod warunkiem, że ich jakość odpowiada wybranej klasie

powinny być świeże.



Zdjęcie nr 15 – wędnące liście – niedopuszczalne

(iii) Klasa II

Do tej klasy zalicza się kalafiory, które nie odpowiadają wymaganiom klas wyższych, ale spełniają wyżej określone wymagania minimalne.

Kalafiory klasy II powinny posiadać odpowiednią jakość handlową i powinny być odpowiednio zaprezentowane.



Zdjęcie nr 16 - kalafior klasy II



Zdjęcie nr 17 - kalafior klasy II

Kalafiory mogą być:

- **lekko zdeformowane**
- **o lekko rozluźnionej budowie**
- **o żółtawej barwie**



Zdjęcie nr 18 – kalafior o żółtawej barwie – klasa II



Zdjęcie nr 19 – kalafior o rozluźnionej budowie



Zdjęcie nr 20– kalafior o rozluźnionej budowie

Mogą mieć:

- **lekke ślady oparzeliny słonecznej**
- **nie więcej niż 5 bladozielonych listków**
- **lekke pokrycie meszkiem (ale nie wilgotne bądź tłuste w dotyku)**

Ponadto mogą posiadać dwie z następujących wad, pod warunkiem, że nie wpływają one na ich cechy charakterystyczne co do jakości, utrzymania jakości oraz prezentacji w opakowaniu:

- **niewielkie ślady uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki lub choroby**
- **niewielkie powierzchniowe uszkodzenia spowodowane przez mróz**
- **lekke odgniecenia**



Zdjęcie nr 21 - limit dopuszczalnego odgniecenia

III. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE SORTOWANIA WEDŁUG WIELKOŚCI

Wielkość kalafiorów określana jest maksymalną średnicą poprzeczną. Minimalna średnica powinna wynosić 11 cm. Różnica średnic między najmniejszą i największą różą w tym samym opakowaniu nie może przekraczać 4 cm.

Wymagania co do wielkości nie dotyczą produktów miniaturowych³.

IV. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Dla kalafiorów, które w zakresie jakości i wielkości nie spełniają wymagań ustalonych dla danej klasy, dopuszcza się w każdym opakowaniu następujące tolerancje:

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

Tolerancje są określane po ocenie każdego opakowania (próby) wybranego do kontroli i ustaleniu średniej ze wszystkich ocenionych prób.

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

A. Tolerancje dotyczące jakości

(i) Klasa Ekstra

5 % liczbowo kalafiorów nie spełniających wymagań klasy Ekstra, lecz zgodnych z wymaganiami dla klasy I lub, wyjątkowo, mieszczących się w tolerancjach dla klasy I.

³ produkt miniaturowy oznacza odmianę lub uprawę kalafiorów, otrzymane poprzez nawożenie roślin i/lub specjalne zabiegi uprawne, wyłączając kalafior odmian nieminiaturowych, które nie osiągnęły pełnego stopnia rozwoju lub nie mają odpowiedniej wielkości. Wszystkie pozostałe wymagania normy muszą być spełnione.

(ii) Klasa I

10 % liczbowo kalafiorów nie spełniających wymagań klasy I, lecz zgodnych z wymaganiami dla klasy II, lub wyjątkowo mieszczących się w tolerancjach dla klasy II

(iii) Klasa II

10 % liczbowo kalafiorów nie spełniających ani wymagań klasy II ani wymagań minimalnych. Nie dopuszcza się jednak kalafiorów z objawami zepsucia lub z innymi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia.

B. Tolerancje dotyczące wielkości

Dla wszystkich klas: 10 % liczbowo kalafiorów nie spełniających wymagań odnośnie sortowania według wielkości oraz wielkości deklarowanej, ale odpowiadających wielkości bezpośrednio poniżej i/lub powyżej deklarowanej. Minimalna średnica róż powinna wynosić 10 cm.

V. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE PREZENTACJI

A. Jednolitość

W każdym opakowaniu kalafiory powinny być jednolite, tj. tego samego pochodzenia, tego samego typu handlowego, jakości i wielkości. Dodatkowo kalafiory klasy Ekstra powinny mieć jednolitą barwę.

Kalafiory miniaturowe powinny mieć możliwie wyrównaną wielkość. Mogą być pakowane razem z produktami miniaturowymi innego typu i pochodzenia.

Widoczna w opakowaniu część kalafiorów powinna być reprezentatywna w stosunku do całej jego zawartości.

B. Pakowanie

Sposób pakowania powinien być taki, aby należycie chronił produkt przed uszkodzeniami. 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 zewnętrznych.

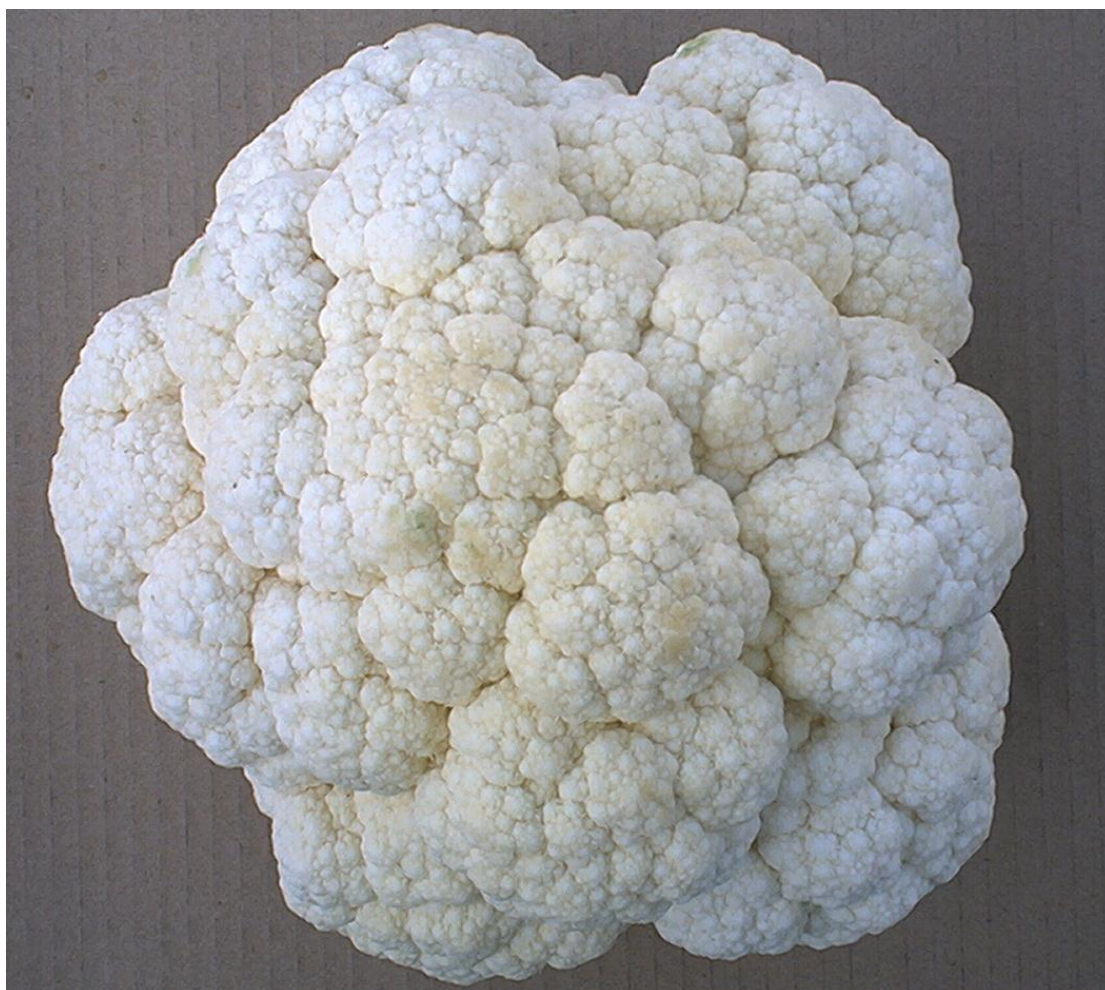
Powyższe wymagania dotyczą ogólnej staranności opakowań. Opakowania powinny zapobiegać obecności zanieczyszczeń obcych takich jak liście, pędy, ziemia, piasek.

C. Prezentacja

Kalafiory mogą być przygotowane do sprzedaży w następujący sposób:

- (i) z liśćmi; kalafiory okryte zdrowymi, zielonymi liśćmi w liczbie oraz o długości wystarczającej do przykrycia i ochrony całej róży. Głęb powinien być przycięty nieco poniżej liści ochronnych.

- (ii) bez liści; kalafior z usuniętymi wszystkimi liśćmi i niejadalną częścią głąba. Można pozostawić najwyżej pięć małych, jędrnych, blado zielonych listków, przylegających do róży.



Zdjęcie nr 22 - kalafior z usuniętymi liśćmi

- (iii) z liśćmi przyciętymi; kalafior z liczbą liści wystarczającą do ochrony róży. Liście te powinny być zdrowe, zielone i przycięte do długości nie większej niż 3 cm nad różą. Głęb powinien być przycięty nieco poniżej liści ochronnych.



Zdjęcie nr 23 - kalafior z liśćmi przyciętymi

Sposoby prezentacji kalafiorów



Zdjęcie nr 24



Zdjęcie nr 25

VI. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

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

Każde opakowanie powinno zawierać wymagane oznakowanie, zgrupowane na tej samej stronie, wykonane czytelnymi i trwałymi literami, widocznymi z zewnątrz.

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

A. Cechy identyfikacyjne

Pakujący i/lub wysyłający: nazwa i adres lub urzędowo ustanowiony lub zaakceptowany kod 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 kalafiorów. 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

- "kalafior", jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz

Podanie nazwy jest obowiązkowe tylko w wypadku takiego opakowania, w którym kalafiorzy nie są widoczne z zewnątrz.

- nazwa typu handlowego lub odmiany dla kalafiorów o innej barwie zgodnie z przepisem 1 w części B rozdziału II.

C. Pochodzenie produktu

- kraj pochodzenia i nieobowiązkowo rejon uprawy lub nazwa krajowa, regionalna lub lokalna.

Znakowanie powinno uwzględniać kraj pochodzenia tzn. kraj, w którym kalafiory zostały wyprodukowane np. Polska, Niemcy.

D. Charakterystyka jakości handlowej

- klasa
- wielkość określona minimalną i maksymalną średnicą lub ilość sztuk
- jeśli stosowne - „kalafiory mini” lub inne adekwatne określenie dla produktów miniaturowych. Jeśli w tym samym opakowaniu znajdują się różne produkty miniaturowe, wszystkie one powinny być wymienione, łącznie z krajem pochodzenia

Podanie klasy i wielkości jest obowiązkowe.

E. Znak urzędowej kontroli jakości (nieobowiązkowo)

POLSKIE WARZYWA Sp. z o.o. ul. Warzywnicza 199-999 Góra, Polska, tel. +48 (11) 712 34 56	
KLASA I	ILOŚĆ SZTUK: 6
PRODUKT POLSKI	

Przykład oznakowania opakowania – kalafiorzy klasy I widoczne z zewnątrz

POLSKIE WARZYWA Sp. z o.o. ul. Warzywnicza 199-999 Góra, Polska, tel. +48 (11) 712 34 56	
KALAFIORY ROMANESCO	KLASA I
	ILOŚĆ SZTUK: 4
PRODUKT POLSKI	

Przykład oznakowania opakowania – kalafiorzy klasy I niewidoczne z zewnątrz

3. Postanowienia normy – wersja skrócona

Wymagania	Klasa Ekstra	Klasa I	Klasa II
Wymagania minimalne Kalafiorzy powinny być:	<ul style="list-style-type: none"> - całe, - zdrowe; nie dopuszcza się kalafiorów z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia, - czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, - o świeżym wyglądzie, - praktycznie wolne od szkodników, - praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, - wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, - wolne od obcych zapachów i/lub smaków. 		
Wymagania jakościowe Kalafiorzy powinny być:	<ul style="list-style-type: none"> - najwyższej jakości - o dojrzałości, kształcie i barwie charakterystycznych dla danej odmiany - dobrze wykształcone, jędrne i zwarte, - o bardzo zwartej budowie, - o jednolitej białej lub lekko kremowej barwie - wolne od uszkodzeń z wyjątkiem bardzo niewielkich powierzchniowych uszkodzeń, - liście kalafiorów oferowanych do sprzedaży z liśćmi lub liśćmi przyciętymi powinny być świeże 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrej jakości - o cechach charakterystycznych dla danej odmiany - jędrne, - o zwartej budowie, - o białej, kremowej lub barwie kości słoniowej - liście kalafiorów oferowanych do sprzedaży z liśćmi lub liśćmi przyciętymi powinny być świeże 	<ul style="list-style-type: none"> - spełniać wymagania minimalne
Dopuszczalne wady:		<ul style="list-style-type: none"> - lekkie wady kształtu lub rozwoju, - lekkie wady barwy, - bardzo lekkie pokrycie meshkiem 	<ul style="list-style-type: none"> - lekkie zdeformowanie, lekko rozluźniona budowa, - żółtawa barwa - lekkie ślady oparzeliny słonecznej, nie więcej niż 5 bladezielonych listków, - lekkie pokrycie meshkiem (ale nie wilgotne bądź tłuste w dotyku) - dwie z następujących wad: <ul style="list-style-type: none"> - niewielkie ślady uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki lub choroby, - niewielkie powierzchniowe uszkodzenia spowodowane przez mróz, - lekkie odgniecenia.

Wymagania	Klasa Ekstra	Klasa I	Klasa II
Wielkość	Minimalna średnica: 11 cm. Różnica średnic między najmniejszą i największą różą w tym samym opakowaniu nie może przekraczać 4 cm. Wymagania co do wielkości nie dotyczą produktów miniaturowych		
Tolerancje			
jakościowe	5 %	10 %	10 %
wielkościowe	10 %	10 %	10 %
Minimalna średnica róż powinna wynosić 10 cm.			
Pakowanie i prezentacja	w jednym opakowaniu wymagane takie same: <ul style="list-style-type: none"> - pochodzenie - typ handlowy - jakość - wielkość - barwa Kalafiory miniaturowe powinny mieć możliwie wyrównaną wielkość. Mogą być pakowane razem z produktami miniaturowymi innego typu i pochodzenia.		
pakowanie	opakowania: <ul style="list-style-type: none"> - muszą chronić produkt przed uszkodzeniami - nie mogą zawierać żadnych zanieczyszczeń obcych - materiały do wykładania wnętrza opakowania powinny być nowe i czyste oraz zapobiegać uszkodzeniom zewnętrznym lub wewnętrznym produktu 		
prezentacja	<ul style="list-style-type: none"> - z liśćmi; kalafiory okryte zdrowymi, zielonymi liśćmi w liczbie oraz o długości wystarczającej do przykrycia i ochrony całej róży. Głęb powinien być przycięty nieco poniżej liści ochronnych - bez liści; kalafiory z usuniętymi wszystkimi liśćmi i niejadalną częścią głęba. Można pozostawić najwyżej pięć małych, jędrnych, blade zielonych listków, przylegających do róży - z liśćmi przyciętymi; kalafiory z liczbą liści wystarczającą do ochrony róży. Liście te powinny być zdrowe, zielone i przycięte do długości nie większej niż 3 cm nad różą. Głęb powinien być przycięty nieco poniżej liści ochronnych. 		
Znakowanie	Obowiązkowe informacje na każdym opakowaniu zgrupowane na tej samej stronie, naniesione w sposób czytelny, trwałe oraz widoczny z zewnątrz: <ul style="list-style-type: none"> - nazwa i adres pakującego i/lub wysyłającego - "kalafiory", jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz - nazwa typu handlowego lub odmiany dla kalafiorów o innej barwie - kraj pochodzenia - klasa jakości - jeśli stosowne - „kalafiory mini” lub inne adekwatne określenie dla produktów miniaturowych. Jeśli w tym samym opakowaniu znajdują się różne produkty miniaturowe, wszystkie one powinny być wymienione, łącznie z krajem pochodzenia - wielkość, określona minimalną i maksymalną średnicą lub ilość sztuk 		