I

(Az EK-Szerződés/Euratom-Szerződés alapján elfogadott jogi aktusok, amelyek közzététele kötelező)

RENDELETEK

A BIZOTTSÁG 1221/2008/EK RENDELETE

(2008. december 5.)

a gyümölcs- és zöldségágazatban a 2200/96/EK, a 2201/96/EK és az 1182/2007/EK rendeletre vonatkozó végrehajtási szabályok megállapításáról szóló 1580/2007/EK rendelet módosításáról

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK BIZOTTSÁGA,

tekintettel az Európai Közösséget létrehozó szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági piacok közös szervezésének létrehozásáról, valamint egyes mezőgazdasági termékekre vonatkozó egyedi rendelkezésekről szóló, 2007. október 22-i 1234/2007/EK tanácsi rendeletre [1] (az egységes közös piacszervezésről szóló rendelet) és különösen annak 121. cikke a) pontjára, figyelemmel 4. cikkére is,

mivel:

(1) A 361/2008/EK tanácsi rendelet [2] 2008. július 1-jével kezdődő hatállyal átemelte az 1234/2007/EK rendeletbe az 1182/2007/EK tanácsi rendeletnek [3] a gyümölcs- és zöldségágazat tekintetében különleges szabályok megállapítására vonatkozó rendelkezéseit, anélkül, hogy megkérdőjelezné az alapjául szolgáló politikai döntéseket. A rendelkezések előírják, hogy a fogyasztók részére frissen történő árusításra szánt gyümölcs- és zöldségtermékeket kizárólag akkor lehet forgalmazni, ha azok kifogástalanok, megbízhatóak és piacképes forgalmazási minőségűek, továbbá ha fel van tüntetve a származási ország. E rendelkezés alkalmazásának összehangolása érdekében helyénvaló az összes friss gyümölcsre és zöldségre vonatkozó általános forgalmazási minőségszabvány megalkotásával meghatározni ezeket a jellemzőket.

(2) Az 1580/2007/EK bizottsági rendelet [4] jelenleg nem tartalmaz termékspecifikus forgalmazási minőségszabványokat egyes olyan termékek esetében, amelyek szerepelnek meglévő, az 1234/2007/EK rendelet 203a. cikke (7) bekezdése szerint továbbra is hatályos rendeletekben. Az egyértelműség érdekében indokolt az 1234/2007/EK rendelet 113. cikke (1) bekezdésének b) és c) pontjában előírt összes termékspecifikus forgalmazási minőségszabványt az 1580/2007/EK rendeletben egyesíteni.

(3) A tapasztalatok alapján, valamint az egyszerűsítés érdekében helyénvaló továbbá a termékspecifikus forgalmazási minőségszabványok hatálya alá tartozó termékek számát csökkenteni, és csak azokat a termékeket feltüntetni, amelyek esetében mérlegelés alapján szükségesnek tűnik előírást megalkotni, különös figyelemmel a Közösségen belüli és kívüli kereskedelemre vonatkozó COMEXT-adatbázis adatai alapján értékben a legtöbbet forgalmazott termékekre.

(4) A szükségtelen kereskedelmi akadályok megelőzése érdekében azokban az esetekben, amelyekben az egyes termékekre termékspecifikus forgalmazási minőségszabványokat kell meghatározni, az ENSZ Európai Gazdasági Bizottsága (UNECE) által elfogadott előírásokat kell alkalmazni. Megegyező okból más terméket az általános forgalmazási minőségszabvány szerint megfelelőnek kell tekinteni abban az esetben, ha a tulajdonosa igazolni tudja, hogy eleget tesz egy ilyen vonatkozó hatályos előírásnak.

(5) Az előírásokkal kapcsolatos kivételes és mentességi eseteket ezért szintén módosítani kell. Törölni kell különösen az ipari feldolgozásra szánt termékekre vonatkozó minimális minőségi követelményekre való utalást, mert ezek a követelmények az 1182/2007/EK rendelet által eltörölt támogatási programokra vonatkoznak. Mivel egyes gyümölcsök és zöldségek természetes módon tovább fejlődnek és romlandóak, megengedhető a frissesség és a feszesség kis mértékű hiánya, kivéve ha az „extra” osztályba tartoznak. Bizonyos, általában nem épként értékesített termék esetében célszerű eltekinteni az ezt előíró általános forgalmazási minőségszabványtól.

[1] HL L 299., 2007.11.16., 1. o.
[2] HL L 121., 2008.5.7., 1. o.
[3] HL L 273., 2007.10.17., 1. o.
[4] HL L 350., 2007.12.13., 1. o.

(6) A csalás és a fogyasztók félrevezetésének megelőzése érdekében az előírások szerint szükséges jelölési információknak még a vásárlás előtt a fogyasztó rendelkezésére kell állniuk. Ez különösen érvényes a távértékesítés esetében, ahol a tapasztalatok szerint fennáll a csalás és a – szabványokkal biztosított – fogyasztóvédelem megkerülésének veszélye.

(7) Az ellenőrzések megfelelő és hatékony elvégzése érdekében a nem a fogyasztóknak szánt számlákon és kísérő dokumentumokon fel kell tüntetni a forgalmazási minőségszabványokban előírt egyes alapvető információkat.

(8) A gyümölcs- és zöldségkeverékekre vonatkozó rendelkezéseket egyszerűsíteni kell a fogyasztók megfelelő szintű védelmének fenntartása mellett. A rendelkezések hatályát ki kell terjeszteni a legfeljebb 5 kg súlyú kevert csomagolású termékekre, figyelembe véve a korábbinál nagyobb csomagolási egységek árusítására irányuló piaci tendenciákat.

(9) Az 1580/2007/EK rendelet II. fejezetében szereplő, a forgalmazási minőségszabványoknak való megfelelés ellenőrzésére vonatkozó rendelkezéseket egyszerűsíteni kell hatályuk szűkítése nélkül, biztosítva az előírások megfelelő szintű betartását. A rendelkezéseknek figyelemmel kell lenniük az 1234/2007/EK rendelet 113a. cikke (4) bekezdésére, amely előírja, hogy a tagállamok kockázatelemzés alapján szelektív módon ellenőrzik, hogy a termékek megfelelnek-e a vonatkozó forgalmazási minőségszabványoknak. Ezeket az ellenőrzéseket a termőterületről történő elszállítást megelőző szakaszra kell összpontosítani, amikor a termékeket csomagolják vagy rakodják. A harmadik országokból származó termékek esetében az ellenőrzéseket a szabad forgalomba bocsátást megelőzően kell elvégezni. Különösen indokolt erősíteni a kockázatelemzés szerepét az ellenőrzésre kerülő termékek kiválasztásakor. A tapasztalatok alapján a „kereskedő” definícióját bővebben és részletesebben kell meghatározni a jogbiztonság, valamint annak érdekében, hogy az értékesítési lánc minden szereplőjét lefedje.

(10) Az alábbi bizottsági rendeleteket ezért hatályon kívül kell helyezni:

— a póréhagymára, a padlizsánra és a cukkinire vonatkozó minőségi előírások megállapításáról szóló, 1981. május 12-i 1292/81/EGK rendelet ([5])

— a vöröshagymára és a cikóriasalátára vonatkozó minőségi előírások megállapításáról szóló, 1983. július 28-i 2213/83/EGK rendelet ([6])

— a fejes és kelkáposztára, a bimbóskelre, a halványító zellerre, a parajra és a szilvára vonatkozó minőségi előírások megállapításáról szóló, 1987. június 5-i 1591/87/EGK rendelet ([7])

— az uborkára vonatkozó minőségi előírások megállapításáról szóló, 1988. június 15-i 1677/88/EGK bizottsági rendelet ([8])

— az avokádóra vonatkozó forgalmazási előírások megállapításáról szóló, 1997.május 7-i 831/97/EK rendelet ([9])

— a fokhagymára vonatkozó forgalmazási előírások megállapításáról szóló, 1997. november 18-i 2288/97/EK rendelet ([10])

— a karfiolra és az articsókára vonatkozó minőségi előírásokról szóló, 1998. május 7-i 963/98/EK rendelet ([11])

— a sárgarépára vonatkozó forgalmazási előírások megállapításáról szóló, 1999. április 7-i 730/1999/EK rendelet ([12])

— a szilvára vonatkozó minőségi előírások megállapításáról szóló, 1999. június 3-i 1168/1999/EK rendelet ([13])

— az étkezési paprika forgalmazási előírásának megállapításáról szóló, 1999. július 1-jei 1455/1999/EK rendelet ([14])

— a spárgára vonatkozó forgalmazási előírás megállapításáról szóló, 1999. november 9-i 2377/1999/EK rendelet ([15])

— a borsóra vonatkozó forgalmazási előírások megállapításáról szóló, 1999. december 3-i 2561/1999/EK rendelet ([16])

— a csemegeszőlő forgalmazási előírásának megállapításáról szóló, 1999. december 22-i 2789/1999/EK rendelet ([17])

— a paradicsomra vonatkozó forgalmazási előírások megállapításáról szóló, 2000. április 14-i 790/2000/EK rendelet ([18])

([5]) HL L 129., 1981.5.15., 38. o.
([6]) HL L 213., 1983.8.4., 13. o.
([7]) HL L 146., 1987.6.6., 36. o.
([8]) HL L 150., 1988.6.16., 21. o.
([9]) HL L 119., 1997.5.8., 13. o.
([10]) HL L 315., 1997.11.19., 3. o.
([11]) HL L 135., 1998.5.8., 18. o.
([12]) HL L 93., 1999.4.8., 14. o.
([13]) HL L 141., 1999.6.4., 5. o.
([14]) HL L 167., 1999.7.2., 22. o.
([15]) HL L 287., 1999.11.10., 6. o.
([16]) HL L 310., 1999.12.4., 7. o.
([17]) HL L 336., 1999.12.29., 13. o.
([18]) HL L 95., 2000.4.15., 24. o.

— a kajszibarack forgalmazási előírásának megállapításáról szóló, 2000. április 27-i 851/2000/EK rendelet ([19])

— a héjas dióra vonatkozó minőségi előírások megállapításáról szóló, 2001. január 26-i 175/2001/EK rendelet ([20])

— a zöldbabra vonatkozó forgalmazási előírások megállapításáról szóló, 2001. május 10-i 912/2001/EK rendelet ([21])

— a vöröshagymára vonatkozó forgalmazási előírások megállapításáról és a 2213/83/EGK rendelet módosításáról szóló, 2001. július 24-i 1508/2001/EK rendelet ([22])

— a fejessaláta, a fodros endíviasaláta és a széles levelű endíviasaláta forgalmazási előírásainak megállapításáról szóló, 2001. július 27-i 1543/2001/EK rendelet ([23])

— a sárgadinnye forgalmazási előírásának megállapításáról és az 1093/97/EK rendelet módosításáról szóló, 2001. augusztus 7-i 1615/2001/EK rendelet ([24])

— a citrusfélékre vonatkozó forgalmazási előírások megállapításáról szóló, 2001. szeptember 12-i 1799/2001/EK rendelet ([25])

— a póréhagymára vonatkozó forgalmazási előírás megállapításáról szóló, 2001. december 7-i 2396/2001/EK rendelet ([26])

— a szamócára vonatkozó forgalmazási előírások megállapításáról és a 899/87/EGK rendelet módosításáról szóló, 2002. május 21-i 843/2002/EK rendelet ([27])

— a héjas mogyoróra vonatkozó forgalmazási előírások megállapításáról szóló, 2002. július 15-i 1284/2002/EK rendelet ([28])

— az articsókára vonatkozó forgalmazási előírások megállapításáról és a 963/98/EK rendelet módosításáról szóló, 2003. augusztus 19-i 1466/2003/EK rendelet ([29]);

— a cukkinire vonatkozó forgalmazási előírás megállapításáról és az 1292/81/EGK rendelet módosításáról szóló, 2003. október 3-i 1757/2003/EK rendelet ([30])

— az almára vonatkozó forgalmazási előírás megállapításáról szóló, 2004. január 15-i 85/2004/EK rendelet ([31])

— a körtére vonatkozó forgalmazási előírás megállapításáról szóló, 2004. január 15-i 86/2004/EK rendelet ([32])

— a cseresznyére és meggyre vonatkozó forgalmazási előírások megállapításáról szóló, 2004. február 6-i 214/2004/EK rendelet ([33])

— a kivire alkalmazandó forgalmazási előírás megállapításáról szóló, 2004. szeptember 24-i 1673/2004/EK rendelet ([34])

— az őszibarackra és nektarinra vonatkozó forgalmazási előírások megállapításáról szóló, 2004. október 26-i 1861/2004/EK rendelet ([35])

— a görögdinnye forgalmazási előírásainak megállapításáról szóló, 2004. október 26-i 1862/2004/EK rendelet ([36])

— a termesztett gombára alkalmazandó forgalmazási előírás megállapításáról szóló, 2004. október 26-i 1863/2004/EK rendelet ([37])

— a fejes káposztára és a kelkáposztára vonatkozó forgalmazási minőségszabvány megállapításáról és az 1591/87/EGK rendelet módosításáról szóló, 2006. április 25-i 634/2006/EK rendelet ([38])

(11) Annak érdekében, hogy a tagállamok és a kereskedők fel tudjanak készülni az e rendelet által bevezetett változásokra, a rendeletet 2009. július 1-jétől kell alkalmazni. Megfelelő átmeneti intézkedéseket kell megállapítani annak érdekében, hogy a készletek kimerüléséig az 1580/2007/EK rendelet jelenlegi rendelkezéseinek megfelelő mintákat és megfelelési igazolásokat használni lehessen és az elismert kereskedőknek odaítélt engedély folyamatos legyen.

(12) Az 1580/2007/EK rendeletet ezért ennek megfelelően módosítani kell.

(13) A mezőgazdasági piacok közös szervezésével foglalkozó irányítóbizottság az elnöke által kitűzött határidőn belül nem nyilvánított véleményt,

([19]) HL L 103., 2000.4.28., 22. o.
([20]) HL L 26., 2001.1.27., 24. o.
([21]) HL L 129., 2001.5.11., 4. o.
([22]) HL L 200., 2001.7.25., 14. o.
([23]) HL L 203., 2001.7.28., 9. o.
([24]) HL L 214., 2001.8.8., 21. o.
([25]) HL L 244., 2001.9.14., 12. o.
([26]) HL L 325., 2001.12.8., 11. o.
([27]) HL L 134., 2002.5.22., 24. o.
([28]) HL L 187., 2002.7.16., 14. o.
([29]) HL L 210., 2003.8.20., 6. o.
([30]) HL L 252., 2003.10.4., 11. o.
([31]) HL L 13., 2004.1.20., 3. o.
([32]) HL L 13., 2004.1.20., 19. o.
([33]) HL L 36., 2004.2.7., 6. o.
([34]) HL L 300., 2004.9.25., 5. o.
([35]) HL L 325., 2004.10.28., 10. o.
([36]) HL L 325., 2004.10.28., 17. o.
([37]) HL L 325., 2004.10.28., 23. o.
([38]) HL L 112., 2006.4.26., 3. o.

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

Az 1580/2007/EK rendelet módosításai

Az 1580/2007/EK rendelet a következőképpen módosul:

(1) A II. cím I. fejezetében az alábbi 2a. cikket kell beilleszteni a 3. cikk elé:

„*2a. cikk*

Forgalmazási minőségszabványok; birtokosok

1. Az 1234/2007/EK rendelet 113a. cikkének (1) bekezdésében szereplő követelmények képezik az általános forgalmazási minőségszabványt. Az általános forgalmazási minőségszabvány részleteit e rendelet I. mellékletének A. része tartalmazza.

A termékspecifikus forgalmazási minőségszabványok által nem meghatározott gyümölcsöknek és zöldségeknek meg kell felelniük az általános forgalmazási minőségszabványnak. Ha azonban a tulajdonos igazolni tudja, hogy a termék eleget tesz egy, az ENSZ Európai Gazdasági Bizottsága (ENSZ-EGB) által elfogadott hatályos előírásnak, az általános forgalmazási minőségszabvány szerint megfelelőnek kell tekinteni.

2. Az 1234/2007/EK rendelet 113. cikke (1) bekezdésének b) és c) pontjában előírt termékspecifikus forgalmazási minőségszabványokat az alábbi termékek esetében e rendelet I. mellékletének B. része tartalmazza:

a) alma,

b) citrusfélék,

c) kivi,

d) fejessaláta, fodros endíviasaláta és széles levelű endíviasaláta,

e) őszibarack és nektarin,

f) körte,

g) szamóca,

h) étkezési paprika,

i) csemegeszőlő,

j) paradicsom.

3. Az 1234/2007/EK rendelet 113a. cikke (3) bekezdésének az alkalmazásában: birtokos (termékkel rendelkező személy) minden olyan természetes vagy jogi személy, aki az érintett terméket fizikailag birtokolja.”

(2) A 3. cikk a következőképpen módosul:

a) Az (1) bekezdés a következőképpen módosul:

i. a bevezető mondat és az a) pont helyébe a következő szöveg lép:

„Az 1234/2007/EK rendelet 113a. cikkének (3) bekezdésétől eltérően az alábbi termékeknek nem kell megfelelniük a forgalmazási minőségszabványoknak:

a) amennyiben egyértelműen fel vannak rajtuk tüntetve a »feldolgozásra szánt« vagy »állati takarmánynak szánt« szavak vagy ennek megfelelő más szöveg:

i. az ipari feldolgozásra szánt termékek, vagy

ii. az állati takarmánynak vagy más, nem élelmezési célú felhasználásra szánt termékek”;

ii. a bekezdés a következő ponttal egészül ki:

„d) a tisztított és vágott, ezáltal »azonnal fogyasztható« vagy »konyhakész« termékek”;

b) A (2) bekezdésben a bevezető szöveg helyébe a következő szöveg lép:

„Az 1234/2007/EK rendelet 113a. cikkének (3) bekezdésétől eltérően az alábbi termékeknek nem kell megfelelniük a forgalmazási minőségszabványoknak egy adott termelési területen belül:”;

c) A (3) bekezdés helyébe a következő szöveg lép:

„(3) Az 1234/2007/EK rendelet 113a. cikkének (3) bekezdésétől eltérően a tagállamok mentesíthetik a termékspecifikus forgalmazási minőségszabványok hatálya alól a feldolgozásra szánt, de az (1) bekezdés a) pontja i. alpontjában nem említett, a fogyasztók személyes felhasználására szánt, kiskereskedelmi forgalomban értékesített, »feldolgozásra szánt« felirattal vagy ennek megfelelő más szöveggel ellátott termékeket.”;

d) A cikk a következő (3a) és (3b) bekezdéssel egészül ki:

„(3a) Az 1234/2007/EK rendelet 113a. cikkének (3) bekezdésétől eltérően a termékspecifikus forgalmazási minőségszabványok tekintetében megengedhető, hogy a nem extra osztályú friss gyümölcsök és

zöldségek a szállítást követő értékesítési szakaszokban a frissesség és feszesség kismértékű hiányát, valamint fejlődésükből és romlási hajlandóságukból következő enyhe minőségromlás jeleit mutassák.

(3b) Az 1234/2007/EK rendelet 113a. cikkének (3) bekezdésétől eltérően az alábbi termékeknek nem kell megfelelniük az általános forgalmazási minőségszabvány előírásainak:

a) gomba, a 0709 59 KN-kód alá tartozó termesztett gombán kívül,

b) a 0709 90 40 KN-kód alá tartozó kapribogyó,

c) a 0802 11 10 KN-kód alá tartozó keserűmandula,

d) a 0802 12 KN-kód alá tartozó mandula héj nélkül,

e) a 0802 22 KN-kód alá tartozó mogyoró héj nélkül,

f) a 0802 32 KN-kód alá tartozó dió héj nélkül,

g) a 0802 90 50 KN-kód alá tartozó fenyődió,

h) a 0910 20 KN-kód alá tartozó sáfrány.";

(3) A 4. cikk a következőképpen módosul:

a) Az (1) bekezdés helyébe a következő szöveg lép:

„(1) Az e fejezetben előírt jelölési információkat a csomagolás egyik oldalán jól látható helyen, olvashatóan kell feltüntetni, vagy kitörölhetetlenül közvetlenül a csomagolási egységre nyomtatva, vagy egy címkén, amely a csomagolási egység szerves része vagy a csomagolási egységhez van rögzítve."

b) A cikk a következő bekezdésekkel egészül ki:

„(3) A 97/7/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv (*) 2. cikke (1) bekezdése szerinti távollevők között kötött szerződések esetében a forgalmazási minőségszabványoknak való megfelelés érdekében a jelölési információknak még a vásárlás befejezését megelőzően rendelkezésre kell állniuk.

(4) A számlákon és kísérő dokumentumokon – kivéve a fogyasztónak szánt elismervényt – fel kell tüntetni a termékek nevét és származási országát, adott esetben – ha a termékspecifikus forgalmazási minőségszabvány megköveteli – a minőségi osztályt, fajtát vagy kereskedelmi típust, vagy azt a tényt, hogy a terméket feldolgozásra szánták.

(*) HL L 144., 1997.6.4., 19. o."

(4) Az 5. és a 6. cikk helyébe a következő szöveg lép:

„*5. cikk*

Jelölési információk a kiskereskedelmi szakaszban

A kiskereskedelmi szakaszban az e fejezetben előírt jelölési információknak olvashatónak és feltűnőnek kell lenniük. A termékeket értékesítésre kínálhatják, feltéve, hogy a kiskereskedő a termék mellett jól láthatóan, olvashatóan, a fogyasztót nem félrevezető módon feltünteti a származási országra és – adott esetben – a minőségi osztályra és a fajtára vagy kereskedelmi típusra vonatkozó jelölési információkat.

A 2000/13/EK európai parlamenti és tanácsi irányelvben (*) említett előre csomagolt termékek esetében fel kell tüntetni a nettó tömeget az összes egyéb, a forgalmazási minőségszabványokban meghatározott információ mellett. Mindazonáltal a darabszámra árusított termékek esetében a nettó tömeg feltüntetése nem követelmény, amennyiben a termékek darabszáma tisztán látható és kívülről könnyen megszámolható, vagy ha a darabszám fel van tüntetve a címkén.

6. cikk

Kevert csomagolású termékek

(1) A legfeljebb öt kilogramm nettó tömegű, különböző gyümölcsök és zöldségek keverékét tartalmazó csomagolási egységek értékesítése megengedett, feltéve, hogy:

a) a termékek egységes minőségűek, és mindegyik termék megfelel a vonatkozó termékspecifikus forgalmazási minőségszabványoknak vagy – az adott termékre vonatkozó termékspecifikus forgalmazási minőségszabvány hiányában – az általános forgalmazási minőségszabványnak,

b) a csomagolási egység e fejezetnek megfelelően van jelölve, és

c) a kevert csomagolású termék nem vezeti félre a fogyasztót.

(2) Az (1) bekezdés a) pontjában előírt követelményeket nem kell alkalmazni azokra a kevert csomagolású termékekre, amik nem az 1234/2007/EK rendelet 1. cikkében meghatározott gyümölcs- és zöldségágazati termékekből állnak.

(3) Ha a kevert csomagolású terméket alkotó gyümölcsök és zöldségek több tagállamból vagy harmadik országból származnak, a származási országok teljes nevét értelemszerűen az alábbi elnevezések egyikével lehet helyettesíteni:

a) »az Európai Közösségből származó gyümölcs- és zöldségfélékből készült kevert csomagolású termék«,

b) »nem az Európai Közösségből származó gyümölcs- és zöldségfélékből készült kevert csomagolású termék«,

c) »az Európai Közösségből és az Európai Közösségen kívüli országokból származó gyümölcs- és zöldségfélékből készült kevert csomagolású termék«,

(*) HL L 109., 2000.5.6., 29. o."

(5) A 7. cikk helyébe a következő szöveg lép:

„*7. cikk*

Hatály

Ez a fejezet megállapítja a megfelelőségi ellenőrzésekre vonatkozó szabályokat, azaz a gyümölcsöknek és zöldségeknek az e fejezet rendelkezései szerint, a forgalmazás minden szakaszában végrehajtott, az e címben és az 1234/2007/EK rendelet 113. és 113a. cikkében szereplő forgalmazási minőségszabványoknak és más rendelkezéseknek a betartására irányuló ellenőrzésekre vonatkozó szabályokat.";

(6) A 8. cikk (1) bekezdése a következőképpen módosul:

a) A b) pont helyébe a következő szöveg lép:

„b) az 1234/2007/EK rendelet 113a. cikke (4) bekezdésének alkalmazásáért felelős ellenőrző szervet vagy szerveket, a továbbiakban: »az ellenőrző szervek«."

b) A bekezdés a következő albekezdéssel egészül ki:

„Az első albekezdésben előírt koordináló hatóságok és ellenőrző szervek lehetnek állami vagy magán jellegűek. Mindazonáltal a tagállam mindkét esetben felel értük.";

(7) A 9. cikk a következőképpen módosul:

a) Az (1) bekezdés második albekezdése helyébe a következő albekezdések lépnek:

„A tagállamok ehhez más célra létrehozott adatbázist vagy adatbázisokat is használhatnak.

»Kereskedő«: minden olyan természetes vagy jogi személy:

a) aki a forgalmazási minőségszabványok hatálya alá tartozó gyümölcsöt vagy zöldséget birtokol, azzal a szándékkal,

i. hogy bemutassa vagy eladásra kínálja,

ii. értékesítse, vagy

iii. bármilyen módon forgalomba hozza, vagy

b) aki a forgalmazási minőségszabványok hatálya alá tartozó gyümölccsel vagy zöldséggel kapcsolatos, az a) pont i., ii. és iii. alpontjában meghatározott tevékenységek egyikét ténylegesen folytatja.

A harmadik albekezdés a) pontjának i., ii. és iii. alpontjában meghatározott tevékenységek a következők:

a) az interneten keresztül vagy más módon történő távértékesítés,

b) a természetes vagy jogi személy által, maga vagy harmadik személy nevében folytatott, ennek megfelelő tevékenységek, és

c) a Közösségben vagy/és harmadik országba irányuló export és/vagy harmadik országból származó import keretében folytatott, ennek megfelelő tevékenységek.";

b) A (2) bekezdés b) pontja helyébe a következő szöveg lép:

„b) olyan természetes vagy jogi személyek, akiknek a zöldség- és gyümölcságazatban végzett tevékenysége áruszállításra, vagy kiskereskedelmi értékesítésére korlátozódik.";

c) A (3) és (4) bekezdés helyébe a következő szöveg lép:

„(3) Ahol az adatbázist több elkülönülő elemből állítják össze, a koordináló hatóság biztosítja, hogy az adatbázis, annak elemei és azok frissítése egységes legyen. Az adatbázist elsősorban a megfelelőségi ellenőrzések során összegyűjtött információk felhasználásával kell frissíteni.

(4) Ez az adatbázis minden kereskedőre vonatkozóan tartalmazza a nyilvántartási számot, nevet, címet, a kereskedőnek a 10. cikk (2) bekezdésében említett kockázati kategóriák valamelyikébe való besorolásához szükséges információt, különösen az értékesítési láncban elfoglalt helyét, a kereskedő jelentőségére vonatkozó információt, az egyes kereskedők korábbi ellenőrzései során tett megállapításokra vonatkozó információkat, csakúgy, mint bármely egyéb, az ellenőrzésekhez szükségesnek tartott információt, például a forgalmazási minőségszabványoknak való megfeleléssel kapcsolatos minőségbiztosítási rendszer vagy önellenőrzési rendszer meglétét. Az adatbázist főként a megfelelőségi ellenőrzések során összegyűjtött információk felhasználásával kell frissíteni.";

(8) A II. cím II. fejezetének 2. szakasza helyébe a következő szöveg lép:

„2. szakasz

A tagállamok által végrehajtott megfelelőségi ellenőrzések

10. cikk

Megfelelőségi ellenőrzések

(1) A tagállamoknak biztosítaniuk kell, hogy a megfelelőségi ellenőrzésekre szelektív módon, kockázatelemzés alapján és megfelelő időközönként kerüljön sor az e címben és az 1234/2007/EK rendelet 113. és 113a. cikkében szereplő forgalmazási minőségszabványoknak és más rendelkezéseknek a megfelelő betartása érdekében.

A kockázatelemzési feltételek között szerepel a 13. cikk alapján elismert, megfelelőségi ellenőrzéseket végző harmadik ország illetékes hatósága által kiállított, a 12a. cikkben előírt megfelelőségi igazolás megléte. Az ilyen igazolás meglétét a megfelelőség szempontjából kockázatcsökkentő tényezőnek kell tekinteni.

A kockázatelemzési feltételek között ezen kívül szerepelhet még:

a) a termék megnevezése, termelési időszak, a termék ára, időjárási feltételek, csomagolási és árukezelési műveletek, tárolási feltételek, származási ország, szállítóeszköz vagy a tétel nagysága;

b) a kereskedők mérete, az értékesítési láncban elfoglalt helyük, forgalmuk volumene vagy értéke, termékskálájuk, szállítási terület vagy a tevékenység típusa (például tárolás, osztályozás, csomagolás vagy értékesítés);

c) A korábbi ellenőrzések eredményei, beleértve a feltárt hiányosságok számát és típusát, a forgalmazott termékek általános minőségét és a használt technikai eszközök szintjét;

d) a kereskedő által használt, a forgalmazási minőségszabványoknak való megfeleléssel kapcsolatos minőségbiztosítási rendszernek vagy önellenőrzési rendszernek a megbízhatósága;

e) az ellenőrzés helye, megjelölve különösen, hogy ez a hely a termék Közösségbe való belépésének helye vagy a csomagolás, illetve tárolás helye-e;

f) minden egyéb információ, amely a megfelelés hiányának kockázatára utalhat.

(2) A kockázatelemzés a 9. cikkben meghatározott kereskedői adatbázisban található információkon alapul, és a kereskedőket kockázati kategóriákba sorolja.

A tagállamok előre meghatározzák a következőket:

a) a tételek megfelelési kockázatelemzésének feltételei;

b) az egyes kockázati kategóriák kockázatelemzése alapján a kereskedők vagy tételek és/vagy mennyiségek minimális aránya, amelyeket megfelelőségi ellenőrzésnek kell alávetni.

A tagállamok kockázatelemzés alapján eldönthetik, hogy alávetik-e szelektív ellenőrzésnek azokat a termékeket, amelyekre nem vonatkoznak termékspecifikus forgalmazási minőségszabványok.

(3) Ha az ellenőrzések jelentős szabálytalanságokat tárnak fel, a tagállamok növelik a kereskedőkre, termékekre, eredetre vagy egyéb paraméterekre vonatkozó ellenőrzések gyakoriságát.

(4) A kereskedőknek az ellenőrző szerveket el kell látniuk minden olyan információval, amelyet az említett szervek a megfelelőségi ellenőrzések megszervezése és elvégzése szempontjából szükségesnek ítélnek.

11. cikk

Elismert kereskedők

(1) A tagállamok engedélyezhetik a legalacsonyabb kockázati kategóriába sorolt és a forgalmazási minőségszabványoknak való megfelelőség garanciáival rendelkező kereskedőknek, hogy a feladás szakaszában a II. mellékletben szereplő mintát használják az egyes csomagolási egységek címkézéséhez, és/vagy aláírják a 12a. cikkben meghatározott megfelelőségi igazolást.

(2) Az engedély legalább egyéves időszakra szól.

(3) A lehetőséggel élő kereskedők:

a) olyan ellenőrző személyzettel rendelkeznek, akik a tagállam által jóváhagyott képzésben részesültek;

b) a termék előkészítéséhez és csomagolásához megfelelő felszereléssel rendelkeznek;

c) kötelezettséget vállalnak arra, hogy az általuk feladott árukra elvégzik a megfelelőségi ellenőrzést, és nyilvántartást vezetnek az összes elvégzett ellenőrzésről.

(4) Ha egy elismert kereskedő már nem felel meg a tagállami engedély követelményeinek, a tagállam az engedélyt visszavonja.

(5) Az (1) bekezdés rendelkezéseinek sérelme nélkül az elismert kereskedők a készletek kimerüléséig tovább használhatják a 2009. június 30-án e rendeletnek megfelelő mintákat.

A kereskedőknek 2009. július 1-je előtt odaítélt engedélyek az abban meghatározott időpontig érvényesek maradnak.

12. cikk

A nyilatkozatok vámhatóság általi elfogadása

(1) A vámhatóságok csak akkor fogadhatják el a termékspecifikus forgalmazási minőségszabványok hatálya alá tartozó termékek kivitelére és/vagy szabad forgalomba bocsátására vonatkozó nyilatkozatot, ha:

a) az áru rendelkezik megfelelőségi igazolással (vizsgálati bizonyítvány), vagy

b) az illetékes ellenőrző szerv tájékoztatta a vámhatóságot arról, hogy az adott tételek rendelkeznek megfelelőségi igazolással, vagy

c) az illetékes ellenőrző szerv tájékoztatta a vámhatóságot arról, hogy az adott tételekre nem bocsátott ki megfelelőségi igazolást, mert a 10. cikk (1) bekezdésében előírt kockázatelemzés alapján az említett tételeket nem szükséges ellenőrizni.

Ezek a rendelkezések a tagállamok által a 10. cikk szerint elvégezhető megfelelőségi ellenőrzések sérelme nélkül alkalmazandók.

(2) Az (1) bekezdést kell alkalmazni az I. mellékletben meghatározott általános forgalmazási minőségszabvány hatálya alá tartozó termékekre, valamint a 3. cikk (1) bekezdésének a) pontjában előírt termékekre, ha az érintett tagállam a 10. cikk (1) bekezdése szerinti kockázatelemzés alapján ezt szükségesnek ítéli.

12a. cikk

Megfelelőségi igazolás

(1) Bármely illetékes hatóság igazolást állíthat ki annak tanúsítására, hogy az adott termék megfelel a vonatkozó forgalmazási minőségszabványnak. Az illetékes hatóságok által a Közösségben használandó igazolás mintát a III. melléklet mutatja be.

A 13. cikk (4) bekezdésében említett harmadik országok ehelyett használhatják a saját igazolásukat, feltéve, hogy a Bizottság úgy ítéli meg, hogy az tartalmazza legalább a Közösségi igazolással egyenértékű információkat. A Bizottság az általa megfelelőnek ítélt módon közzéteszi az említett, harmadik országok által használt igazolások mintáit.

(2) Az igazolásokat eredeti aláírással papír alapon, vagy elektronikus aláírással ellátott, ellenőrzött elektronikus formátumban lehet kibocsátani.

(3) Minden igazolást az illetékes hatóság bélyegzőjével és az arra felhatalmazott személynek vagy személyeknek az aláírásával kell ellátni.

(4) A igazolásokat a Közösség (legalább egy) hivatalos nyelvén kell kiállítani.

(5) Minden igazoláson sorszámot kell feltüntetni, amely lehetővé teszi az azonosítást. Az illetékes hatóság minden kibocsátott igazolás egy példányát megtartja.

(6) Az (1) bekezdés első albekezdése rendelkezéseinek sérelme nélkül a tagállamok a készletek kimerüléséig tovább használhatják a 2009. június 30-án e rendeletnek megfelelő megfelelőségi igazolásokat."

(9) A 13. cikk a következőképpen módosul:

a) Az (1) bekezdés helyébe a következő szöveg lép:

„(1) Valamely harmadik ország kérésére a Bizottság az 1234/2007/EK rendelet 195. cikke (2) bekezdésében megállapított eljárásnak megfelelően jóváhagyhatja a Közösségbe irányuló behozatalt megelőzően az említett harmadik ország által elvégzett egyedi megfelelőségi ellenőrzéseket."

b) A (4) bekezdés helyébe a következő szöveg lép:

„(4) Az e cikk alapján jóváhagyott – megfelelőségi ellenőrzéseket végző – országok listáját, valamint az érintett termékeket a IV. melléklet tartalmazza.

A Bizottság az általa megfelelőnek ítélt módon közzéteszi az érintett kapcsolattartó hatóságoknak és ellenőrző szerveknek az adatait."

(10) A 14. cikket el kell hagyni.

(11) A 15. cikk helyébe a következő szöveg lép:

„*15. cikk*

Az elismerés felfüggesztése

A Bizottság felfüggesztheti az ország elismerését, ha úgy találja, hogy a tételek és/vagy a mennyiségek jelentős részében az áruk nem felelnek meg a harmadik ország ellenőrző szervei által kibocsátott megfelelőségi igazolásban szereplő információknak."

(12) A 16., 17. és 18. cikket el kell hagyni.

(13) A II. cím II. fejezetének 4. szakaszát el kell hagyni.

(14) A 20. cikk a következőképpen módosul:

a) A (2) bekezdés helyébe a következő szöveg lép:

„(2) Ha az ellenőrök úgy találják, hogy az áruk megfelelnek a forgalmazási minőségszabványoknak, az ellenőrző szerv kibocsáthatja a III. mellékletben meghatározott megfelelőségi igazolást."

b) A (3) bekezdés harmadik albekezdésének helyébe a következő szöveg lép:

„Ha valamely ellenőrző szerv elfogadja egy kereskedő arra vonatkozó kérését, hogy az árut egy másik tagállamban, hozza összhangba a forgalmazási minőségszabványokkal, mint amelyben az áru nem megfelelőségét megállapították, a kereskedő értesíti a rendeltetési hely szerinti tagállam illetékes ellenőrző szervét a nem megfelelő tételről. Az erről szóló jelentés másolatát a megfelelőség hiányát megállapító tagállam elküldi a többi érintett tagállamnak, köztük a szabványoknak nem megfelelő tétel rendeltetési helye szerinti tagállamnak."

c) A (4) bekezdést el kell hagyni.

(15) A II. cím II. fejezete a következő szakasszal egészül ki:

„6. szakasz

Adatszolgáltatás

20a. cikk

Adatszolgáltatás

(1) Az a tagállam, amelynek a területén a másik tagállamból származó szállítmányról megállapították, hogy nem felel meg a forgalmazási minőségszabványoknak olyan hibák vagy minőségromlás miatt, amelyet már a csomagolás során fel lehetett volna fedezni, haladéktalanul értesíti a Bizottságot és a feltehetőleg érintett tagállamok hatóságait.

(2) Az a tagállam, amelynek a területén a másik tagállamból származó áru szabad forgalomba bocsátását elutasították azért, mert nem felelt meg a forgalmazási minőségszabványoknak, haladéktalanul értesíti a Bizottságot, a feltehetőleg érintett tagállamok hatóságait és a IV. mellékletben felsorolt, érintett harmadik országokat.

(3) A tagállamok közlik a Bizottsággal az ellenőrző és kockázatelemzési rendszerükre vonatkozó rendelkezéseiket. Az említett rendszerek bármilyen későbbi módosításáról szintén tájékoztatják a Bizottságot.

(4) A tagállamok közlik a Bizottsággal és a többi tagállammal az adott év során a forgalmazás minden egyes szakaszában elvégzett ellenőrzések összesített eredményeit az azt következő év június 30-ig.

(5) Az adatszolgáltatás a Bizottság által előírt módon történik."

(16) Az I. melléklet helyébe e rendelet I. mellékletének szövege lép.

(17) A II. melléklet helyébe e rendelet II. mellékletének szövege lép.

(18) A III. melléklet helyébe e rendelet III. mellékletének szövege lép.

(19) A IV. melléklet A. részének címét, valamint B. és C. részét el kell hagyni.

(20) Az V. mellékletet el kell hagyni.

(21) A VI. melléklet helyébe e rendelet IV. mellékletének szövege lép.

2. cikk

Hatályon kívül helyezés

Az 1292/81/EGK, a 2213/83/EGK, az 1591/87/EGK, az 1677/88/EGK, a 831/97/EK, a 2288/97/EK, a 963/98/EK, a 730/1999/EK, az 1168/1999/EK, az 1455/1999/EK, a 2377/1999/EK, a 2561/1999/EK, a 2789/1999/EK, a 790/2000/EK, a 851/2000/EK, a 175/2001/EK, a 912/2001/EK, az 1508/2001/EK, az 1543/2001/EK, az 1615/2001/EK, az 1799/2001/EK, a 2396/2001/EK, a 843/2002/EK, az 1284/2002/EK, az 1466/2003/EK, az 1757/2003/EK, a 85/2004/EK, a 86/2004/EK, a 214/2004/EK, az 1673/2004/EK, az 1861/2004/EK, az 1862/2004/EK, az 1863/2004/EK és a 634/2006/EK rendelet hatályát veszti.

3. cikk

Hatálybalépés

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő harmadik napon lép hatályba.

Ezt a rendeletet 2009. július 1-jétől kell alkalmazni.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2008 december 5-én.

a Bizottság részéről

Mariann FISCHER BOEL

a Bizottság tagja

MELLÉKLET

„I. MELLÉKLET

A 2a. CIKKBEN EMLÍTETT FORGALMAZÁSI MINŐSÉGSZABVÁNYOK

A. RÉSZ

Általános forgalmazási minőségszabvány

1. **Minimális minőségi követelmények**

Figyelemmel a megengedett eltérésekre, a terméknek:

— épnek,

— egészségesnek; kizárva a romlóhiba vagy minőségi romlás miatt fogyasztásra alkalmatlanná vált termékeket,

— tisztának, gyakorlatilag minden látható idegen anyagtól mentesnek,

— kártevőktől gyakorlatilag mentesnek,

— kártevők által a gyümölcshúson okozott károktól gyakorlatilag mentesnek,

— nem természetes felületi nedvességtől mentesnek,

— minden idegen szagtól és/vagy íztől mentesnek kell lennie.

A termék állapotának olyannak kell lennie, amely lehetővé teszi a következőket:

— kibírja a szállítást és az árukezelést,

— kielégítő állapotban érkezik meg rendeltetési helyére.

2. **Érettségre vonatkozó minimumkövetelmények**

A terméknek megfelelően fejlettnek és megfelelően érettnek kell lennie.

A termék fejlettségének és érettségi állapotának olyannak kell lennie, hogy a termék érési folyamata folytatódjon és elérje a megfelelő érettségi fokot.

3. **Megengedett eltérések**

Minden tétel esetében megengedett, hogy a termékek darabszámban vagy tömegben számított 10 %-a nem felel meg a minimális minőségi követelményeknek. Ez az eltérés azonban nem megengedett olyan termékek esetében, amelyek romlóhiba vagy más minőségromlás következtében fogyasztásra alkalmatlanná váltak.

4. **A termék eredetének jelölése**

A származási ország teljes neve. Bármely tagállamból származó termék esetében a jelölést a származási ország nyelvén vagy a rendeltetési ország fogyasztói számára érthető más nyelven kell feltüntetni. Más termék esetében a jelölés nyelve a rendeltetési ország fogyasztói számára érthető bármely nyelv.

B. RÉSZ

TERMÉKSPECIFIKUS FORGALMAZÁSI MINŐSÉGSZABVÁNYOK

1. RÉSZ: *AZ ALMÁRA VONATKOZÓ FORGALMAZÁSI MINŐSÉGSZABVÁNY*

I. TERMÉKMEGHATÁROZÁS

Ez a szabvány a *Malus domestica Borkh.* fajból termesztett, friss állapotban forgalomba kerülő, fogyasztásra szánt alma fajtáira (kultivár) vonatkozik, az ipari felhasználásra szánt alma kivételével.

II. MINŐSÉGRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A szabvány célja az előkészített és csomagolt almára vonatkozó minőségi követelmények meghatározása.

A. Minimumkövetelmények

Valamennyi osztályban, figyelembe véve az egyes osztályokra vonatkozó specifikus rendelkezéseket és megengedett eltéréseket, az almának:

— épnek,

— egészségesnek (kizárva a romlóhiba vagy minőségcsökkenés miatt fogyasztásra alkalmatlanná vált termékeket),

— tisztának, gyakorlatilag minden látható idegen anyagtól mentesnek,

— kártevőktől gyakorlatilag mentesnek,

— kártevők által okozott károktól gyakorlatilag mentesnek,

— nem természetes felületi nedvességtől mentesnek,

— idegen szagtól és/vagy íztől mentesnek kell lennie.

A gyümölcsnek továbbá gondosan szedettnek kell lennie.

Az alma fejlettségének és állapotának olyannak kell lennie, hogy:

— érési folyamata folytatódjon, és elérje a fajtára jellemző, megfelelő érettségi fokot [1] [2],

— kibírja a szállítást és az árukezelést, valamint

— kielégítő állapotban érkezzen meg rendeltetési helyére.

B. Osztályozás

Az alma a következő három osztályba sorolható:

i. *»Extra« osztály*

Az ebbe az osztályba tartozó almának kiváló minőségűnek kell lennie. Alakjában, méretében és színében a fajtára jellemző tulajdonságokkal [3] kell rendelkeznie, a kocsányának pedig épnek kell lennie.

A gyümölcshúsnak teljesen épnek kell lennie.

A termék nem lehet hibás, olyan egészen enyhe felületi hibáktól eltekintve, amelyek nem befolyásolják a termék általános megjelenését, minőségét, eltarthatóságát és kiszerelését.

[1] A Fuji fajta és mutációs változatai szedési érettségével kapcsolatos fajtajellemzők miatt megengedett a sugárirányú jegecesség (üvegesedés), ha az adott gyümölcs edénynyalábjainak környékére korlátozódik.

[2] E célból megfelelő mértékű oldható szilárdanyag-tartalommal és szilárdsággal kell rendelkezniük.

[3] A színezettségre és héjparásodásra (perzseltségre) vonatkozó követelmények e szabvány függelékében szerepelnek, az egyes követelmények által érintett fajták nem kimerítő felsorolásával együtt.

ii. *I. osztály*

Az ebbe az osztályba tartozó almának jó minőségűnek kell lennie. Alakjában, méretében és színében a fajtára jellemző tulajdonságokkal ([1]) kell rendelkeznie.

A gyümölcshúsnak teljesen épnek kell lennie.

Az alábbi kisebb hibák megengedettek, feltéve, hogy ezek nem befolyásolják a termék általános megjelenését, minőségét, eltarthatóságát és kiszerelését:

— enyhe alakhiba,

— enyhe fejlődési hiba,

— enyhe színhiba,

— enyhe héjhibák a következő mértékig:

  — hosszanti hiba legfeljebb 2 cm hosszúságig,

  — egyéb hibák legfeljebb 1 cm^2 összterületen, kivéve a varas foltokat (*Venturia inaequalis*), amelyek összterülete nem lehet 0,25 cm^2-nél nagyobb,

  — enyhe, nem elszíneződött nyomásfoltok legfeljebb 1 cm^2 összterületig.

A kocsány hiányozhat, feltéve, hogy a törés tiszta és a környező héjfelület nem sérült.

iii. *II. osztály*

Ebbe az osztályba olyan almák tartoznak, amelyek nem sorolhatók magasabb osztályba, de megfelelnek az említett minimumkövetelményeknek ([1]).

A gyümölcshúsnak minden nagyobb hibától mentesnek kell lennie.

Az alábbi hibák megengedettek, feltéve, hogy a gyümölcs megőrzi a minőségre, az eltarthatóságra és a kiszerelésre vonatkozó lényeges tulajdonságait:

— alakhibák,

— fejlődési hibák,

— színhibák,

— héjhibák a következő mértékig:

  — hosszanti hiba legfeljebb 4 cm hosszúságig,

  — egyéb hibák legfeljebb 2,5 cm^2 összterületen, kivéve a varas foltokat (*Venturia inaequalis*), amelyek összterülete nem lehet 1 cm^2-nél nagyobb,

  — enyhe, esetleg kissé elszíneződött nyomásfoltok legfeljebb 1,5 cm^2 összterületig.

III. **MÉRETRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK**

A méretet a gyümölcs hossztengelyére merőlegesen mért legnagyobb átmérő vagy a tömeg határozza meg.

A legkisebb méret minden fajta és minden osztály esetében 60 mm, ha átmérő szerint, illetőleg 90 g, ha tömeg szerint határozzák meg. Az ennél kisebb méretű gyümölcs csak akkor fogadható el, ha a termék Brix-értéke legalább 10,5 Brix°, és mérete nem kisebb 50 mm-nél, illetve 70 g-nál.

([1]) A színezettségre és héjparásodásra (perzseltségre) vonatkozó követelmények e szabvány függelékében szerepelnek, az egyes követelmények által érintett fajták nem kimerítő felsorolásával együtt.

A csomagolási egység méretbeli egyöntetűsége érdekében:

a) ha a gyümölcsök méretét átmérő szerint határozzák meg, az egybecsomagolt gyümölcsök átmérője közötti eltérés felső korlátja:

— 5 mm az »extra« osztályú gyümölcs, azonkívül a sorokba és rétegekbe rendezve csomagolt I. és II. osztályú gyümölcs esetében. A Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) és a Horneburger almafajta esetében azonban az átmérőbeli különbség 10 mm lehet, valamint

— 10 mm a csomagolóanyagba vagy az kereskedelmi csomagba ömlesztve töltött I. osztályú gyümölcs esetében. A Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) és a Horneburger almafajta esetében azonban az átmérőbeli különbség 20 mm lehet, vagy

b) ha a gyümölcsök méretét tömeg szerint határozzák meg, az egybecsomagolt gyümölcsök tömege közötti eltérés felső korlátja:

— a csomagolási egységben a gyümölcsök átlagos egységtömegének 20 %-a az »extra« osztályú gyümölcs, azonkívül a sorokba és rétegekbe rendezve csomagolt I. és II. osztályú gyümölcs esetében, valamint

— a csomagolási egységben a gyümölcsök átlagos egységtömegének 25 %-a a csomagolóanyagba vagy a fogyasztói csomagolásba ömlesztve töltött I. osztályú gyümölcs esetében.

A csomagolóanyagba vagy a fogyasztói csomagolásba ömlesztve töltött II. osztályú gyümölcs esetében nem követelmény a méretbeli egyöntetűség.

IV. A MEGENGEDETT ELTÉRÉSEKRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Minőségi és méretbeli eltérések engedhetők meg az egyes csomagolási egységekben azokra a termékekre, amelyek a jelölés szerinti osztálynak nem felelnek meg.

A. Megengedett minőségi eltérések

i. *»Extra« osztály*

Az alma darabszámban vagy tömegben számított 5 %-a lehet olyan, amely az erre az osztályra vonatkozó követelményeknek nem felel meg, de kielégíti az I. osztályra vonatkozó követelményeket, kivételesen beleértve az I. osztályra vonatkozó megengedett eltéréseket is.

ii. *I. osztály*

Az alma darabszámban vagy tömegben számított 10 %-a lehet olyan, amely az erre az osztályra vonatkozó követelményeknek nem felel meg, de kielégíti a II. osztályra vonatkozó követelményeket, kivételesen beleértve a II. osztályra vonatkozó megengedett eltéréseket is.

iii. *II. osztály*

Az alma darabszámban vagy tömegben számított 10 %-a lehet olyan, amely sem az osztályra vonatkozó követelményeknek, sem a minimumkövetelményeknek nem felel meg, kivéve a romlóhiba vagy bármilyen más minőségcsökkenés által fogyasztásra alkalmatlanná vált terméket.

E megengedett eltérésen belül a gyümölcs darabszámban vagy tömegben számított 2 %-ának esetében a következő hibák fordulhatnak elő:

— súlyos keserűfoltosság vagy üvegesedés (jegecesedés),

— enyhe sérülések vagy be nem gyógyult repedések,

— nagyon enyhe romlóhiba,

— kártevők jelenléte a gyümölcs belsejében és/vagy a gyümölcshús kártevők okozta sérülése.

B. **Megengedett méretbeli eltérések**

Mindegyik osztályra:

a gyümölcs darabszámban vagy tömegben számított 10 %-a nem felel meg a méretre vonatkozó követelményeknek. A megengedett eltéréseket nem lehet alkalmazni az alábbi termékekre:

— ha a termék méretét az átmérője szerint határozzák meg, a minimális átmérőnél 5 mm-rel kisebb átmérőjű vagy annál kisebb termékek,

— ha a termék méretét a tömege szerint határozzák meg, a minimális tömegnél 10 g-mal kisebb tömegű vagy annál kisebb termékek.

V. **A KISZERELÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK**

A. **Egyöntetűség**

Minden csomagolási egységnek tartalmát tekintve egyöntetűnek kell lennie, és kizárólag azonos eredetű, fajtájú, minőségű és – méret szerinti válogatás esetében – azonos méretű, valamint azonos érettségi fokú almákat kell tartalmaznia.

Az »extra« osztályban a színezettségnek is egységesnek kell lennie.

A legfeljebb 5 kg nettó tömegű kereskedelmi csomagok különböző fajtájú almák keverékét is tartalmazhatják, feltéve, hogy azok minősége, és minden egyes fajta esetében azok eredete, mérete (ha méret szerint válogatottak) és érettségi foka egynemű.

A csomagolási egységek látható részének a teljes tartalomra nézve reprezentatívnak kell lennie.

B. **Csomagolás**

Az almákat úgy kell csomagolni, hogy megfelelően védve legyenek. Különösen a 3 kg nettó tömeget meghaladó kereskedelmi csomagoknak elég merevnek kell lenniük ahhoz, hogy biztosítsák a termék megfelelő védelmét.

A csomagolási egységen belül használt anyagoknak újnak, tisztának és olyan minőségűnek kell lenniük, hogy se külső, se belső károsodást ne okozzanak a termékben. Különböző anyagok – különösen a kereskedelmi adatokat tartalmazó papír vagy bélyegző – használata megengedett, feltéve, hogy a feliratozáshoz vagy a címkézéshez nem mérgező tintát, illetve ragasztóanyagot használtak.

A csomagolási egységeknek idegen anyagtól mentesnek kell lenniük.

A termékeken egyenként elhelyezett címkék eltávolításkor nem hagyhatnak látható ragasztónyomot maguk után, valamint nem okozhatnak héjkárosodást.

C. **Kiszerelés**

Az »extra« osztályba tartozó gyümölcsöt sorokba rendezve kell csomagolni.

VI. **JELÖLÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK**

Minden csomagolási egységen, azonos oldalon, összefüggően, olvashatóan, letörölhetetlenül és kívülről jól látható módon fel kell tüntetni az alábbi adatokat.

A. **Azonosító adatok**

A csomagoló és/vagy a feladó neve és címe

Ez a jelölés helyettesíthető:

— az előrecsomagolás kivételével minden csomagolás esetében: a hivatalos szerv által kiadott vagy elismert, a csomagolót és/vagy a feladót azonosító kóddal, amelyet a »csomagoló és/vagy feladó« felirat (vagy az ezeknek megfelelő rövidítések) közvetlen közelében kell feltüntetni;

— kizárólag előrecsomagolás esetében: a Közösség területén székhellyel rendelkező eladó nevével és címével, amelyet a »… számára csomagolva« vagy egyenértékű felirat közvetlen közelében kell feltüntetni. Ebben az esetben a címkézésnek tartalmaznia kell egy, a csomagolót és/vagy a feladót jelölő kódot. E kód jelentésére vonatkozóan az eladónak meg kell adni az ellenőrző szerv által szükségesnek tartott minden információt.

B. **A termék megnevezése**

— »Alma«, ha a csomagolási egység tartalma kívülről nem látható.

— A fajta vagy adott esetben a fajták megnevezése.

— Különböző fajtájú almák keverékét tartalmazó kereskedelmi csomagok esetében a csomagolási egységben található minden egyes fajta megnevezése.

C. **A termék eredete**

Származási ország, és – nem kötelező jelleggel – a termesztési tájegység vagy a nemzeti, regionális vagy helyi megnevezés.

— Különböző származási helyű, különböző fajtájú almák keverékét tartalmazó kereskedelmi csomagok esetében minden egyes származási országot fel kell tüntetni az érintett fajta megnevezése mellett.

D. **Kereskedelmi jellemzők**

— Osztály

— Méret, vagy sorokba rendezve csomagolt gyümölcs esetében darabszám.

Ha az azonosítás méret alapján történik, az alábbi módon kell megadni:

a) azoknak a termékeknek az esetében, amelyekre az egyneműségi szabályok vonatkoznak, a legkisebb és legnagyobb átmérő vagy a legkisebb és legnagyobb tömeg feltüntetésével;

b) azoknak a termékeknek az esetében, amelyekre az egyneműségi szabályok nem vonatkoznak, a csomagolási egységben található legkisebb gyümölcs átmérőjének vagy tömegének feltüntetésével, amelyet az »és felette« vagy »+« jelölés vagy ezzel egyenértékű jelölés követ, vagy amelyet adott esetben a legnagyobb gyümölcs átmérője vagy tömege követ.

E. **Hivatalos ellenőrző jel (nem kötelező).**

Az első albekezdésben meghatározott adatokat nem kell a csomagolási egységeken feltüntetni, ha ezek kívülről tisztán látható, az említett adatokkal ellátott kereskedelmi csomagokat tartalmaznak. A csomagolási egységek mentesek minden olyan jelöléstől, amely megtévesztő lehet. Ha a csomagolási egységek raklapon vannak, az adatokat a raklapnak legalább két oldalán, jól látható módon elhelyezett feliraton kell feltüntetni.

Függelék

1. **Színezettségi követelmények, színezettségi csoportok és kódok**

Színezettségi csoport	A (piros fajták)	B (vegyes piros színű fajták)	C (csíkos fajták, enyhén színezettek)	D (Más fajták)
	A fajtára jellemző piros szín összfelülete	A fajtára jellemző vegyes piros szín összfelülete	A fajtára jellemző enyhén piros színezettség, pír vagy csíkozottság összfelülete	
Extra osztály	3/4	1/2	1/3	Nincs előírás a piros színre
I. osztály	1/2	1/3	1/10	
II. osztály	1/4	1/10	—	

2. **Héjparásodási (perzseltségi) követelmények**

— *R csoport:* Olyan fajták, amelyeknél a héjparásodás (perzseltség) fajtatulajdonság; megjelenése nem hiba, ha megfelel a fajta jellemző megjelenésének.

— Az alábbi felsorolásban «R» -rel nem megjelölt fajtáknál a héjparásodás (perzseltség) a következő határokon belül megengedett:

	«Extra» osztály	I. osztály	II. osztály	Megengedett eltérés a II. osztályban
i. Barna foltok	— nem lehetnek a kocsánymélyedésen kívül	— enyhén túlhaladhatják a kocsány- vagy csészemélyedést	— túlhaladhatják a kocsány- vagy csészemélyedést	— olyan gyümölcsök, amelyek nem rontják jelentősen a csomagolási egység megjelenését és állapotát
	— nem lehetnek érdesek	— nem lehetnek érdesek	— enyhén érdesek lehetnek	
ii. Héjparásodás		A gyümölcsfelületen megengedett legnagyobb kiterjedés		
— vékony hálószerű héjparásodás (nem üt el erősen a gyümölcs általános színezettségétől)	— enyhe, elkülönülő héjparásodás-nyomok, amelyek nem változtatnak a gyümölcs és a csomagolási egység általános megjelenésén	1/5	1/2	— olyan gyümölcsök, amelyek nem rontják jelentősen a csomagolási egység megjelenését és állapotát
— erős	— nincs	1/20	1/3	— olyan gyümölcsök, amelyek nem rontják jelentősen a csomagolási egység megjelenését és állapotát
— halmozott hibák (a fent említett és a halmozott hibákból kizárt barna foltok kivételével). A vékony és a súlyos héjparásodás együttes területe legfeljebb:	—	1/5	1/2	— olyan gyümölcsök, amelyek nem rontják jelentősen a csomagolási egység megjelenését és állapotát

3. **Színezettségi és héjparásodási kritériumok szerint osztályozott almafajták nem teljes jegyzéke**

A jegyzékben nem szereplő fajtájú gyümölcsöket fajtajellemzőik szerint kell osztályozni.

Fajta	Szinonimák	Színezettségi csoport	Héjparásodás
African Red		B	
Akane	Tohoku 3	B	
Alborz Seedling		C	
Aldas		B	
Alice		B	
Alkmene	Early Windsor	C	
Alwa		B	
Angold		C	
Apollo	Beauty of Blackmoor	C	
Arkcharm	Arkansas No 18, A 18	C	
Arlet		B	R
Aroma		C	
Az Aroma piros színezetű mutációi, például: Aroma Amorosa		B	
Auksis		B	
Belfort	Pella	B	
Belle de Boskoop és mutációi		D	R
Belle fleur double		D	
Berlepsch	Freiherr von Berlepsch	C	
Berlepsch rouge	Red Berlepsch, Roter Berlepsch	B	
Blushed Golden			
Bohemia		B	
Boskoop rouge	Red Boskoop, Roter Boskoop	B	R
Braeburn		B	
A Braeburn piros színezetű mutációi, például: Hidala Joburn Lochbuie Red Braeburn Mahana Red Mariri Red Redfield Royal Braeburn		A	
Bramley's Seedling	Bramley, Triomphe de Kiel	D	
Brettacher Sämling		D	
Calville (… csoport)		D	
Cardinal		B	

Fajta	Szinonimák	Színezettségi csoport	Héjparásodás
Carola	Kalco	C	
Caudle		B	
Charden		D	
Charles Ross		D	
Civni		B	
Coromandel Red	Corodel	A	
Cortland		B	
Cox's orange pippin és mutációi	Cox Orange	C	R
A Cox's Orange Pippin piros színezetű mutációi, például: Cherry Cox		B	R
Crimson Bramley		D	
Cripps Pink		C	
Cripps Red		C [1]	
Dalinbel		B	
Delblush		D	
Delcorf és mutációi, például: Dalili Monidel		C	
Delgollune		B	
Delicious ordinaire	Ordinary Delicious	B	
Deljeni		D	
Delikates		B	
Delor		C	
Discovery		C	
Dunn's Seedling		D	R
Dykmanns Zoet		C	
Egremont Russet		D	R
Elan		D	
Elise	Red Delight	A	
Ellison's orange	Ellison	C	
Elstar és mutációi, például: Daliter Elshof Elstar Armhold Elstar Reinhardt		C	
Az Elstar piros színezetű mutációi, például: Bel-El Daliest Goedhof Red Elstar Valstar		B	

Fajta	Szinonimák	Színezettségi csoport	Héjparásodás
Empire		A	
Falstaff		C	
Fiesta	Red Pippin	C	
Florina		B	
Fortune		D	R
Fuji és mutációi		B	
Gala		C	
A Gala piros színezetű mutációi, például: Annaglo Baigent Galaxy Mitchgla Obrogala Regala Regal Prince Tenroy		A	
Garcia		D	
Gloster		B	
Goldbohemia		D	
Golden Delicious és mutációi		D	
Golden Russet		D	R
Goldrush	Coop 38	D	
Goldstar		D	
Gradigold		D	
Granny Smith		D	
Gravenstein rouge	Red Gravenstein, Roter Gravensteiner	B	
Gravensteiner	Gravenstein	D	
Greensleeves		D	
Holsteiner Cox és mutációi	Holstein	D	R
Holstein rouge	Red Holstein, Roter Holsteiner Cox	C	R
Honeycrisp		C	
Honeygold		D	
Horneburger		D	
Howgate Wonder	Manga	D	
Idared		B	
Ingrid Marie		B	R
Isbranica	Izbranica	C	
Jacob Fisher		D	
Jacques Lebel		D	

Fajta	Szinonimák	Színezettségi csoport	Héjparásodás
Jamba		C	
James Grieve és mutációi		D	
James Grieve rouge	Red James Grieve	B	
Jarka		C	
Jerseymac		B	
Jester		D	
Jonagold ([2]) és mutációi, például:		C	
Crowngold			
Daligo			
Daliguy	Jonasty		
Dalijean	Jonamel		
Jonagold 2000	Excel		
Jonabel			
Jonabres			
King Jonagold			
New Jonagold	Fukushima		
Novajo	Veulemanns		
Schneica			
Wilmuta			
Jonagored és mutációi, például:		A	
Decosta			
Jomured	Van de Poel		
Jonagold Boerekamp			
Jomar			
Jonagored Supra			
Jonaveld			
Primo			
Romagold	Surkijn		
Rubinstar			
Red Jonaprince			
Jonalord		C	
Jonathan		B	
Julia		B	
Jupiter		D	
Karmijn de Sonnaville		C	R
Katy	Katja	B	
Kent		D	R

Fajta	Szinonimák	Színezettségi csoport	Héjparásodás
Kidd's orange red		C	R
Kim		B	
Koit		C	
Krameri Tuvioun		B	
Kukikovskoje		B	
Lady Williams		B	
Lane's Prince Albert		D	
Laxton's Superb	Laxtons Superb	C	R
Ligol		B	
Lobo		B	
Lodel		A	
Lord Lambourne		C	
Maigold		B	
Mc Intosh		B	
Meelis		B	
Melba		B	
Melodie		B	
Melrose		C	
Meridian		C	
Moonglo		C	
Morgenduft	Imperatore	B	
Mountain Cove		D	
Mutsu		D	
Normanda		C	
Nueva Europa		C	
Nueva Orleans		B	
Odin		B	
Ontario		B	
Orlovskoje Polosatoje		C	
Ozark Gold		D	
Paula Red		B	
Pero de Cirio		D	
Piglos		B	
Pikant		B	
Pikkolo		C	
Pilot		C	
Pimona		C	

Fajta	Szinonimák	Színezettségi csoport	Héjparásodás
Pinova		C	
Pirella		B	
Piros		C	
Rafzubex		A	
Rafzubin		C	
Rajka		B	
Rambour d'hiver		D	
Rambour Franc		B	
Reanda		B	
Rebella		C	
Red Delicious és mutációi, például: Campsur Erovan Evasni Flatrar Fortuna Delicious Otago Red King Red Spur Red York Richared Royal Red Sandidge Shotwell Delicious Stark Delicious Starking Starkrimson Starkspur Topred Trumdor Well Spur		A	
Red Dougherty		A	
Red Rome		A	
Redkroft		A	
Regal		A	
Regina		B	
Reglindis		C	
Reine des Reinettes	Goldparmäne, Gold Parmoné	C	
Reineta Encarnada		B	
Reinette Rouge du Canada		B	
Reinette d'Orléans		D	
Reinette Blanche du Canada	Reinette du Canada, Canada Blanc, Kanadarenette, Renetta del Canada	D	R

Fajta	Szinonimák	Színezettségi csoport	Héjparásodás
Reinette de France		D	
Reinette de Landsberg		D	
Reinette grise du Canada	Graue Kanadarenette	D	R
Relinda		C	
Remo		B	
Renora		B	
Resi		B	
Resista		D	
Retina		B	
Rewena		B	
Roja de Benejama	Verruga, Roja del Valle, Clavelina	A	
Rome Beauty	Belle de Rome, Rome	B	
Rosana	Berner Rosenapfel	B	
Royal Beaut		A	
Rubin		C	
Rubinola		B	
Sciearly		A	
Scifresh		B	
Sciglo		A	
Sciray	GS48	A	
Scired		A	R
Sciros		A	
Selena		B	
Shampion		B	
Sidrunkollane Talioun		D	
Sinap Orlovskij	Orlovski Sinap	D	
Snygold	Earlygold	D	
Sommerregent		C	
Spartan		A	
Splendour		A	
St. Edmunds Pippin		D	R
Stark's Earliest		C	
Štaris	Staris	A	
Sturmer Pippin		D	R
Sügisdessert		C	
Sügisjoonik		C	

Fajta	Szinonimák	Színezettségi csoport	Héjparásodás
Summerred		B	
Sunrise		A	
Sunset		D	R
Suntan		D	R
Sweet Caroline		C	
Talvenauding		B	
Tellisaare		B	
Tiina		B	
Topaz		B	
Tydeman's Early Worcester	Tydeman's Early	B	
Veteran		B	
Vista Bella	Bellavista	B	
Wealthy		B	
Worcester Pearmain		B	
York		B	
Zarja Alatau	Zarya Alatau	D	

(1) Az I. és a II. osztályban legalább 20 %-os piros színezet.
(2) A Jonagold fajta esetében azonban a II. osztályban a gyümölcsfelület legalább egytizedének piros színnel csíkozottnak kell lennie.

2. RÉSZ: *A CITRUSFÉLÉKRE VONATKOZÓ FORGALMAZÁSI MINŐSÉGSZABVÁNY*

I. TERMÉKMEGHATÁROZÁS

Ez a szabvány a következő, citrusfélékként osztályozott, friss állapotban forgalomba kerülő, fogyasztásra szánt gyümölcsökre vonatkozik, az ipari feldolgozásra szánt citrusfélék kivételével:

— a *Citrus limon* (L.) Burm. f. fajból termesztett citromfajták (kultivárok),

— a *Citrus reticulata* Blanco fajból termesztett mandarinfajták (kultivárok), ideértve az e fajból és hibridjeiből termesztett satsumát (*Citrus unshiu* Marcow.), klementint (*Citrus clementina* Hort. ex Tan.), közönséges mandarint (*Citrus deliciosa* Ten.) és tangerint (*Citrus tangerina* Hort. ex Tan.), a továbbiakban »mandarin«,

— a *Citrus sinensis* (L.) Osb. fajtából termesztett narancsfajták (kultivárok).

II. MINŐSÉGRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A szabvány célja az előkészített és csomagolt citrusfélékre vonatkozó minőségi követelmények meghatározása.

A. Minimumkövetelmények

Valamennyi osztályban, figyelembe véve az egyes osztályokra vonatkozó egyedi rendelkezéseket és megengedett eltéréseket, a citrusféléknek:

— épnek,

— zúzódásoktól és/vagy behegedt sérülésektől mentesnek,

— egészségesnek; kizárva a romlóhiba vagy minőségcsökkenés miatt fogyasztásra alkalmatlanná vált termékeket,

— tisztának, gyakorlatilag minden látható idegen anyagtól mentesnek,

— kártevőktől gyakorlatilag mentesnek,

— kártevők által okozott károktól gyakorlatilag mentesnek,

— belső fonnyadás jeleitől gyakorlatilag mentesnek,

— alacsony hőmérséklet vagy fagy okozta károktól mentesnek,

— nem természetes felületi nedvességtől mentesnek,

— idegen szagtól és/vagy íztől mentesnek kell lenniük.

A citrusféléket a fajtára, a szedés idejére és a termesztési helyre jellemző megfelelő fejlettségi és érettségi fokot elért állapotban, gondosan kell szedni.

A citrusfélék fejlettségének és érettségi állapotának olyannak kell lennie, hogy:

— kibírja a szállítást és az árukezelést, valamint

— kielégítő állapotban érkezzen meg rendeltetési helyére.

Az e mellékletben szereplő érettségi követelményeknek megfelelő citrusféléket »zöldteleníteni« lehet. E kezelés csak akkor engedélyezett, ha az az egyéb természetes érzékszervi tulajdonságokat nem változtatja meg.

B. Érettségre vonatkozó követelmények

A citrusfélék érettségét a következő, fajonként meghatározott paraméterek mutatják:

1. minimális létartalom

2. színezettség

A színezettségnek olyannak kell lennie, hogy a rendeltetési helyen a citrusféle elérje a szokásos érési folyamat végén a fajtára jellemző színt.

i. *Citrom*

— Minimális létartalom:

— Verdelli és Primofiore citrom:	20 %
— Egyéb citromfajták:	25 %

— Színezettség: a fajtára jellemzőnek kell lennie. A zöld (de nem sötétzöld) színű gyümölcs azonban megengedett, feltéve, hogy a létartalom megfelel a minimumkövetelményeknek:

ii. *Mandarin*

— Minimális létartalom:

— Mandarin, kivéve a klementin:	33 %
— Klementin:	40 %

— Színezettség: a gyümölcs felületének legalább egyharmad részén a fajtára jellemzőnek kell lennie.

iii. *Narancs*

Színezettség: a fajtára jellemzőnek kell lennie. A halványzöld szín is megengedett, ha nem haladja meg a gyümölcs felületének egyötödét. A gyümölcsnek a következő minimális létartalommal kell rendelkeznie:

— Vérnarancs:	30 %
— Navel-csoport:	33 %
— Más fajták:	35 %

Mindazonáltal a magas levegőhőmérsékletű és magas relatív páratartalmú területeken termelt narancs felületének több mint egyötöde zöld színű lehet a fejlődési időszak során, feltéve, hogy a narancs megfelel az alábbi minimális létartalommal szembeni követelményeknek:

— Mosambi, Sathgudi és Pacitan fajták:	33 %
— Más fajták:	45 %

C. **Osztályozás**

A citrusfélék a következő három osztályba sorolhatók:

i. *«Extra» osztály*

Az ebbe az osztályba tartozó citrusfélének kitűnő minőségűnek kell lennie. Alakjában, külső megjelenésében, fejlettségében és színében a fajtára és/vagy kereskedelmi típusra jellemző tulajdonságokkal kell rendelkeznie.

A termék nem lehet hibás, olyan egészen enyhe felületi hibáktól eltekintve, amelyek nem befolyásolják a termék általános megjelenését, minőségét, eltarthatóságát és kiszerelését.

ii. *I. osztály*

Az ebbe az osztályba tartozó citrusfélének jó minőségűnek kell lennie. Rendelkeznie kell a fajta és/vagy a kereskedelmi típus jellemzőivel.

Az alábbi kisebb hibák megengedettek, feltéve, hogy ezek nem befolyásolják a termék általános megjelenését, minőségét, eltarthatóságát és kiszerelését:

— enyhe alakhiba,

— enyhe színhiba,

— a gyümölcs fejlődése során keletkezett enyhe felületi héjhibák, például ezüstszínű parás foltosság, perzselés stb.

— mechanikai hatás, például jégeső, ágdörzsölés, kezelés stb. által keletkezett enyhe, behegedt sérülések.

iii. *II. osztály*

Ez az osztály tartalmazza azokat a citrusféléket, amelyek nem sorolhatók magasabb osztályokba, de megfelelnek az említett minimumkövetelményeknek.

Az alábbi hibák megengedettek, feltéve, hogy a citrusféle megőrzi a minőségre, az eltarthatóságra és a kiszerelésre vonatkozó lényeges tulajdonságait:

— alakhiba,

— színhiba,

— ráncos, durva (kinövéses) héjfelület,

— a gyümölcs fejlődése során keletkezett héjhibák, például ezüstszínű parás foltosság, perzselés stb.,

— mechanikai hatás, például jégeső, ágdörzsölés, kezelés stb. által keletkezett, behegedt sérülések,

— felületi, behegedt héjelváltozások,

— narancsoknál a héj enyhe és részleges leválása (a mandarin esetében ez megengedett).

III. **MÉRETRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK**

A méretet a gyümölcs hossztengelyére merőlegesen mért legnagyobb átmérő határozza meg.

A. **Legkisebb méret**

A következő méreteknél kisebb gyümölcsöket nem lehet forgalomba hozni:

Citrom:	45 mm
Mandarin, kivéve a klementin:	45 mm
Klementin:	35 mm
Narancs:	53 mm

B. **Mérettáblázat**

Méret szerinti kategóriák:

Narancs		Citrom		Mandarin	
Méretkategória	Átmérő (mm)	Méretkategória	Átmérő (mm)	Méretkategória	Átmérő (mm)
0	92-110	0	79-90	1-XXX	78 és fölötte
1	87-100	1	72-83	1-XX	67-78
2	84-96	2	68-78	1 vagy 1-X	63-74
3	81-92	3	63-72	2	58-69
4	77-88	4	58-67	3	54-64
5	73-84	5	53-62	4	50-60
6	70-80	6	48-57	5	46-56
7	67-76	7	45-52	6 ([1])	43-52
8	64-73			7	41-48
9	62-70			8	39-46
10	60-68			9	37-44
11	58-66			10	35-42
12	56-63				
13	53-60				

([1]) 45 mm-nél kisebb méret csak a klementin esetére vonatkozik.

A citrusféléket darabszám szerint is lehet csomagolni. Ebben az esetben, ha a gyümölcsök méretének a III. cím C. pontjában előírt egyöntetűsége nem sérül, a csomagolási egységben található gyümölcsök mérete két egymást követő kategóriába is tartozhat.

C. **Egyöntetűség**

A méret egyöntetűsége a fenti mérettáblázat segítségével érhető el, kivéve az alábbi eseteket:

i. a szabályos sorokba rendezett, a csomagolási egységben lévő vagy a közvetlen értékesítéssel fogyasztóknak szánt csomagolási egységben lévő gyümölcsnél az azonos csomagolási egységben lévő legkisebb és legnagyobb gyümölcs közötti eltérés egyetlen méretkategórián belül, a darabszám szerint csomagolt citrusfélék esetében pedig két egymást követő kategórián belül nem haladhatja meg a következő maximális értékeket:

	Méretkategória	Azonos csomagolási egységben lévő gyümölcsök mérete közötti legnagyobb eltérés (mm)
Citrom	0–7	7
Mandarin	1–4 5–6 7–10	9 8 7
Narancs	0–2 3–6 7–13	11 9 7

ii. a nem szabályos sorokba rendezett, csomagolási egységben vagy a közvetlen értékesítéssel fogyasztóknak szánt merev csomagolási egységben lévő gyümölcsök esetében az azonos csomagolási egységben lévő legkisebb és legnagyobb gyümölcs közötti különbség nem haladhatja meg a méretskála megfelelő méretfokozatát, illetve a darabszám szerint csomagolt citrusfélék esetében a két egymást követő érintett kategória egyikének mm-ben magadott tartományát;

iii. a ládában ömlesztett gyümölcsöknél és a közvetlen értékesítéssel fogyasztóknak szánt nem merev falú csomagolási egységbe (háló, zacskó, stb.) csomagolt gyümölcsök esetében az adott tételben vagy csomagolási egységben lévő legkisebb és legnagyobb gyümölcs mérete közötti legnagyobb különbség nem haladhatja meg a méretskála három egymást követő méretének összevonásával kapott tartományt.

IV. A MEGENGEDETT ELTÉRÉSEKRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Minőségi és méretbeli eltérések engedhetők meg az egyes csomagolási egységekben azokra a termékekre, amelyek a jelölés szerinti osztálynak nem felelnek meg.

A. Megengedett minőségi eltérések

i. *«Extra» osztály*

A citrusféle darabszámban vagy tömegben számított 5 %-a lehet olyan, amely az erre az osztályra vonatkozó követelményeknek nem felel meg, de kielégíti az I. osztályra vonatkozó követelményeket, kivételesen beleértve az I. osztályra vonatkozó megengedett eltéréseket is.

ii. *I. osztály*

A citrusféle darabszámban vagy tömegben számított 10 %-a lehet olyan, amely az erre az osztályra vonatkozó követelményeknek nem felel meg, de kielégíti a II. osztályra vonatkozó követelményeket, kivételesen beleértve a II. osztályra vonatkozó megengedett eltéréseket is.

iii. *II. osztály*

A citrusféle darabszámban vagy tömegben számított 10 %-a lehet olyan, amely sem az osztályra vonatkozó követelményeknek, sem a minimumkövetelményeknek nem felel meg, kivéve a romlóhiba vagy bármilyen más minőségcsökkenés által fogyasztásra alkalmatlanná vált terméket. E megengedett eltérésen belül a gyümölcs legfeljebb 5 %-a esetében enyhe felületi, nem behegedt, száraz sérülés vagy megpuhult és fonnyadt gyümölcs megengedett.

B. Megengedett méretbeli eltérések

Minden osztályra és csomagolási módra vonatkozóan: megengedett, hogy a citrusféle darabszámban vagy tömegben számított 10 %-a közvetlenül a csomagoláson feltüntetett méret (vagy három méret kombinációja esetén méretek) alatti és/vagy feletti méretű legyen.

A 10 %-os eltérés azonban minden esetben csak azokra a gyümölcsökre engedélyezett, amelyek átmérője nem kisebb a következő méreteknél:

Citrom:	43 mm
Mandarin, kivéve a klementin:	43 mm
Klementin:	34 mm
Narancs:	50 mm

V. A KISZERELÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A. Egyöntetűség

Minden csomagolási egységnek tartalmát tekintve egyöntetűnek kell lennie, és kizárólag azonos eredetű, fajtájú vagy kereskedelmi típusú, minőségű és méretű, továbbá hozzávetőleg azonos érettségű és fejlettségi fokú citrusfélét kell tartalmaznia.

Az «extra» osztályba tartozó citrusfélék esetében a színezettség egyneműsége is követelmény.

A csomagolási egységek látható részének a teljes tartalomra nézve reprezentatívnak kell lennie.

B. Csomagolás

A citrusféléket úgy kell csomagolni, hogy megfelelően védve legyenek.

A csomagolási egységen belül használt anyagoknak újnak, tisztának és olyan minőségűnek kell lenniük, hogy se külső, se belső károsodást ne okozzanak a termékben. Különböző anyagok – különösen a kereskedelmi adatokat tartalmazó papír vagy bélyegző – használata megengedett, feltéve, hogy a feliratozáshoz vagy a címkézéshez nem mérgező tintát, illetve ragasztóanyagot használtak.

Ha a gyümölcs csomagolt, a csomagoláshoz vékony, száraz, új és szagtalan ([1]) papírt kell használni.

A citrusfélék természetes jellemzőit, különösen ízüket vagy illatukat ([1]) módosító anyagok használata tilos.

A csomagolási egységnek idegen anyagtól mentesnek kell lennie. Megengedett azonban a gyümölcsöt rövid (nem fás) hajtással és néhány zöld levéllel együtt csomagolni.

A termékeken egyenként elhelyezett címkék eltávolításkor nem hagyhatnak látható ragasztónyomot maguk után, valamint nem okozhatnak héjkárosodást.

C. **Kiszerelés**

A citrusfélék kiszerelése a következő lehet:

a) csomagolási egységben szabályos sorokba rendezve;

b) csomagolási egységben nem szabályos sorokba rendezve, vagy ládában ömlesztve. E kiszerelés csak az I. és a II. osztály esetében megengedett;

c) fogyasztónak közvetlen értékesítésre szánt, 5 kilogrammnál kisebb tömegű egyedi csomagolásban

— a gyümölcs darabszáma szerint, vagy

— a csomagolási egység nettó tömege szerint.

VI. **JELÖLÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK**

Minden csomagolási egység azonos oldalán, összefüggően, olvashatóan, letörölhetetlenül és kívülről jól látható módon fel kell tüntetni az alábbi adatokat.

A. **Azonosító adatok**

A csomagoló és/vagy a feladó neve és címe

Ez a jelölés helyettesíthető:

— az előrecsomagolás kivételével minden csomagolás esetében: a hivatalos szerv által kiadott vagy elismert, a csomagolót és/vagy a feladót azonosító kóddal, amelyet a «csomagoló és/vagy feladó» felirat (vagy az ezeknek megfelelő rövidítések) közvetlen közelében kell feltüntetni;

— kizárólag előrecsomagolás esetében: a Közösség területén székhellyel rendelkező eladó nevével és címével, amelyet a «… számára csomagolva» vagy egyenértékű felirat közvetlen közelében kell feltüntetni. Ebben az esetben a címkézésnek tartalmaznia kell egy, a csomagolót és/vagy a feladót jelölő kódot. E kód jelentésére vonatkozóan az eladónak meg kell adni az ellenőrző szerv által szükségesnek tartott minden információt.

B. **A termék megnevezése**

— A faj megnevezése, ha a csomagolási egység tartalma kívülről nem látható, kivéve a mandarint: a faj vagy fajta (értelemszerűen) megnevezése kötelező,

— narancs esetében a fajta megnevezése,

— A típus megnevezése:

— a citrom esetében: a «Verdelli» és «Primofiore» megnevezés, ha szükséges,

([1]) A gyümölcs héján idegen illatot hagyó tartósítószer, illetve egyéb vegyi anyag használata megengedett, ha ez összhangban van az alkalmazandó közösségi rendelkezésekkel.

— a klementin esetében: a «klementin, magnélküli», «klementin» (1–10 maggal), «klementin maggal» (több mint 10 maggal), ha szükséges.

C. **A termék eredete**

Származási ország, és – nem kötelező jelleggel – a termesztési tájegység vagy a nemzeti, regionális vagy helyi megnevezés.

D. **Kereskedelmi jellemzők**

— Osztály.

— Méretkategória a mérettáblázat szerint csomagolt gyümölcs esetében, vagy a határoló alsó és felső méretkategória a mérettáblázat három egymást követő méretkategóriájának az alkalmazásakor.

— Méretkategória (vagy méretkategóriák, illetve legkisebb és legnagyobb átmérő, ha a gyümölcsök darabszám szerint vannak csomagolva és két egymást követő méretkategóriába tartoznak) és a gyümölcsök darabszáma a csomagolásban sorokba rendezett gyümölcsök esetében.

— Adott esetben a szüretelés után felhasznált tartósítószer vagy más vegyi anyagok megnevezése.

E. **Hivatalos ellenőrző jel (nem kötelező)**

Az első albekezdésben meghatározott adatokat nem kell a csomagolási egységeken feltüntetni, ha ezek kívülről tisztán látható, az említett adatokkal ellátott kereskedelmi csomagokat tartalmaznak. A csomagolási egységeknek mentesnek kell lenni minden olyan jelöléstől, amely megtévesztő lehet. Ha a csomagolási egységek raklapon vannak, az adatokat a raklapnak legalább két oldalán, jól látható módon elhelyezett feliraton kell feltüntetni.

3. RÉSZ: *A KIVIRE VONATKOZÓ FORGALMAZÁSI MINŐSÉGSZABVÁNY*

I. TERMÉKMEGHATÁROZÁS

Ez a szabvány az *Actinidia chinensis* (Planch.) és *Actinidia deliciosa* (A. Chev., C. F. Liang és A. R. Ferguson) fajból termesztett, friss állapotban forgalomba kerülő, fogyasztásra szánt kivi (más néven «aktinídia») fajtáira (kultivár) vonatkozik, az ipari feldolgozásra szánt kivi kivételével.

II. MINŐSÉGRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A szabvány célja az előkészített és csomagolt kivire vonatkozó minőségi követelmények meghatározása.

A. Minőségre vonatkozó minimumkövetelmények

Valamennyi osztályban, figyelembe véve az egyes osztályokra vonatkozó egyedi rendelkezéseket és megengedett eltéréseket, a kivinek:

— épnek (de kocsánymentesnek),

— egészségesnek; kizárva a romlóhiba vagy minőségcsökkenés miatt fogyasztásra alkalmatlanná vált termékeket,

— tisztának, gyakorlatilag minden látható idegen anyagtól mentesnek,

— kártevőktől gyakorlatilag mentesnek,

— kártevők által okozott károktól gyakorlatilag mentesnek,

— megfelelően keménynek, nem puhának, nem fonnyadtnak, nem üregesnek,

— megfelelő formájúnak, nem lehet kettő vagy több részből összenőtt,

— nem természetes felületi nedvességtől mentesnek,

— minden idegen szagtól és/vagy íztől mentesnek kell lennie.

A kivi fejlettségének és állapotának olyannak kell lennie, hogy

— kibírja a szállítást és az árukezelést, valamint

— kielégítő állapotban érkezzen meg rendeltetési helyére.

B. Érettségre vonatkozó minimumkövetelmények

A kivinek megfelelően fejlettnek és megfelelően érettnek kell lennie. A gyümölcs akkor felel meg e követelménynek, ha elérte a következő érettségi szintet:

— a termelési régióban történő csomagolási fázisban és a csomagoló által lebonyolított továbbszállításkor, valamint az exportáláskor, illetve az importáláskor a Brix-teszt szerint legalább 6,2 %-os érettségi állapot, vagy 15 %-os átlagos szárazanyag-tartalom,

— az értékesítés összes többi fázisában a Brix-teszt szerint legalább 9,5 %-os érettségi állapot.

C. Osztályozás

A kivi a következő három osztályba sorolható:

i. *«Extra» osztály*

Az ebbe az osztályba tartozó kivinek kitűnő minőségűnek kell lennie. Megfelelően fejlettnek kell lennie, és rendelkeznie kell a fajtára jellemző összes tulajdonsággal és színnel.

A termék nem lehet hibás, olyan egészen enyhe felületi hibáktól eltekintve, amelyek nem befolyásolják a termék általános megjelenését, minőségét, eltarthatóságát és kiszerelését.

A gyümölcs középső részén mért legkisebb és legnagyobb átmérő aránya legalább 0,8.

ii. *I. osztály*

Az ebbe az osztályba tartozó kivinek jó minőségűnek kell lennie. Rendelkeznie kell a fajta jellemzőivel.

A gyümölcsnek keménynek, a gyümölcshúsnak teljesen egészségesnek kell lennie.

Az alábbi kisebb hibák megengedettek, feltéve, hogy ezek nem befolyásolják a termék általános megjelenését, minőségét, eltarthatóságát és kiszerelését:

— enyhe alakhiba (de kinövésektől vagy torzulásoktól mentes),

— enyhe színhiba,

— felületi héjhibák, amelyek összfelülete nem nagyobb 1 cm^2-nél,

— kisebb vonalakhoz hasonló, de nem megvastagodó «Hayward-varrat».

A gyümölcs középső részén mért legkisebb és legnagyobb átmérő aránya legalább 0,7.

iii. *II. osztály*

Ebbe az osztályba olyan kivik tartoznak, amelyek nem sorolhatók magasabb osztályba, de megfelelnek az említett minimumkövetelményeknek.

A gyümölcsnek megfelelő mértékben keménynek kell lennie, a gyümölcshúson nem lehet jelentősebb hiba.

Az alábbi hibák megengedettek, feltéve, hogy a kivi megőrzi a minőségre, az eltarthatóságra és a kiszerelésre vonatkozó lényeges tulajdonságait:

— alakhibák,

— színhibák,

— héjhibák, mint például kisebb beforrott héjrepedések vagy forradásos/horzsolt foltok, amennyiben az összesen nem nagyobb 2 cm^2-nél,

— több, erősebb «Hayward-varrat» enyhe megvastagodással,

— enyhe zúzódások.

III. **MÉRETRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK**

A méret meghatározása a gyümölcs tömege alapján történik.

A legkisebb tömeg «extra» osztály esetében 90 g, I. osztály esetében 70 g és II. osztály esetében 65 g.

Egy csomagolási egységen belül lévő legnagyobb és legkisebb gyümölcsök tömege közötti különbség nem haladhatja meg:

— a 10 g-ot a 85 g alatti gyümölcs esetében,

— a 15 g-ot a 85–120 g közötti gyümölcs esetében,

— a 20 g-ot a 120–150 g közötti gyümölcs esetében,

— a 40 g-ot a 150 g vagy afeletti gyümölcs esetében.

IV. A MEGENGEDETT ELTÉRÉSEKRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Minőségi és méretbeli eltérések engedhetők meg az egyes csomagolási egységekben azokra a termékekre, amelyek a jelölés szerinti osztálynak nem felelnek meg.

A. Megengedett minőségi eltérések

i. *«Extra» osztály*

A kivi darabszámban vagy tömegben számított 5 %-a lehet olyan, amely az erre az osztályra vonatkozó követelményeknek nem felel meg, de kielégíti az I. osztályra vonatkozó követelményeket, kivételesen beleértve az I. osztályra vonatkozó megengedett eltéréseket is.

ii. *I. osztály*

A kivi darabszámban vagy tömegben számított 10 %-a lehet olyan, amely az erre az osztályra vonatkozó követelményeknek nem felel meg, de kielégíti a II. osztályra vonatkozó követelményeket, kivételesen beleértve a II. osztályra vonatkozó megengedett eltéréseket is.

iii. *II. osztály*

A kivi darabszámban vagy tömegben számított 10 %-a lehet olyan, amely sem az osztályra vonatkozó követelményeknek, sem a minimumkövetelményeknek nem felel meg, kivéve a romlóhiba, erős nyomódás vagy bármilyen más minőségcsökkenés által fogyasztásra alkalmatlanná vált terméket.

B. Megengedett méretbeli eltérések

Mindegyik osztályra vonatkozóan: legfeljebb a kivi darabszámban vagy tömegben számított 10 %-a nem felel meg a minimális tömegre és/vagy méretre vonatkozó követelményeknek.

A gyümölcs méretének azonban meg kell felelnie a feltüntetett mérethez képest közvetlenül alatta vagy felette lévő méretnek, vagy a legkisebb méretű gyümölcsök tömege nem lehet kevesebb 85 g-nál «extra» osztály, 67 g-nál I. osztály és 62 g-nál II. osztály esetében.

V. A KISZERELÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A. Egyöntetűség

Minden csomagolási egységnek tartalmát tekintve egyöntetűnek kell lennie, és kizárólag azonos eredetű, fajtájú, minőségű és méretű kivit kell tartalmaznia.

A csomagolási egységek látható részének a teljes tartalomra nézve reprezentatívnak kell lennie.

B. Csomagolás

A kivit úgy kell csomagolni, hogy megfelelően védve legyen.

A csomagolási egységen belül használt anyagoknak újnak, tisztának és olyan minőségűnek kell lenniük, hogy se külső, se belső károsodást ne okozzanak a termékben. Különböző anyagok – különösen a kereskedelmi adatokat tartalmazó papír vagy bélyegző – használata megengedett, feltéve, hogy a feliratozáshoz vagy a címkézéshez nem mérgező tintát, illetve ragasztóanyagot használtak.

A termékeken egyenként elhelyezett címkék eltávolításkor nem hagyhatnak látható ragasztónyomot maguk után, valamint nem okozhatnak héjkárosodást.

A csomagolási egységnek idegen anyagtól mentesnek kell lennie.

C. Kiszerelés

Az «extra» osztályba tartozó gyümölcsöket egy rétegben, egymástól elkülönítve kell csomagolni.

VI. JELÖLÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Minden csomagolási egység azonos oldalán, összefüggően, olvashatóan, letörölhetetlenül és kívülről jól látható módon fel kell tüntetni az alábbi adatokat:

A. **Azonosító adatok**

A csomagoló és/vagy a feladó neve és címe.

Ez a jelölés helyettesíthető:

— az előrecsomagolás kivételével minden csomagolás esetében: a hivatalos szerv által kiadott vagy elismert, a csomagolót és/vagy a feladót azonosító kóddal, amelyet a «csomagoló és/vagy feladó» felirat (vagy az ezeknek megfelelő rövidítések) közvetlen közelében kell feltüntetni;

— kizárólag előrecsomagolás esetében: a Közösség területén székhellyel rendelkező eladó nevével és címével, amelyet a «… számára csomagolva» vagy egyenértékű felirat közvetlen közelében kell feltüntetni. Ebben az esetben a címkézésnek tartalmaznia kell egy, a csomagolót és/vagy a feladót jelölő kódot. E kód jelentésére vonatkozóan az eladónak meg kell adni az ellenőrző szerv által szükségesnek tartott minden információt.

B. **A termék megnevezése**

— «Kivi», «aktinídia» vagy egyenértékű megnevezés, amennyiben a csomagolási egység tartalma kívülről nem látható,

— fajta megnevezése (nem kötelező).

C. **A termék eredete**

Származási ország, és – nem kötelező jelleggel – a termesztési tájegység vagy a nemzeti, regionális vagy helyi megnevezés.

D. **Kereskedelmi jellemzők**

— osztály,

— a gyümölcsök minimális és maximális tömegével kifejezett méret,

— darabszám (nem kötelező).

E. **Hivatalos ellenőrző jel (nem kötelező)**

Az első albekezdésben meghatározott adatokat nem kell a csomagolási egységeken feltüntetni, ha ezek kívülről tisztán látható, az említett adatokkal ellátott kereskedelmi csomagokat tartalmaznak. A csomagolási egységeknek mentesnek kell lenni minden olyan jelöléstől, amely megtévesztő lehet. Ha a csomagolási egységek raklapon vannak, az adatokat a raklapnak legalább két oldalán, jól látható módon elhelyezett feliraton kell feltüntetni.

4. RÉSZ: *A FEJES SALÁTÁRA, A FODROS ENDÍVIASALÁTÁRA ÉS A SZÉLES LEVELŰ ENDÍVIASALÁTÁRA VONATKOZÓ FORGALMAZÁSI MINŐSÉGSZABVÁNY*

I. TERMÉKMEGHATÁROZÁS

Ez a szabvány:

— az alábbi fajokból termesztett, friss állapotban forgalomba kerülő, fogyasztásra szánt saláták fajtáira (kultivár) vonatkozik:

  — *Lactuca sativa L. var. capitata L. (fejes saláta, ideértve a fodros levelű salátát és a jégsalátát is),*

  — *Lactuca sativa L. var. longifolia Lam. (római saláta),*

  — *Lactuca sativa L. var. crispa L. (metélősaláta), és*

  — ezeknek a fajtáknak a *keresztezései*,

— a *Cichorium endivia* L. var. *crispum* Lam. fajból termesztett fodros endíviasaláta-változatok (kultivárok),

— a *Cichorium endivia* L. var. *latifolium* Lam. fajból termesztett széles levelű endíviasaláta-változatok (kultivárok).

Ez a szabvány nem vonatkozik az ipari feldolgozásra szánt, illetve a külön levelek formájában vagy cserepes növényként forgalmazott salátákra.

II. MINŐSÉGRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A szabvány célja az előkészített és csomagolt salátára vonatkozó minőségi követelmények meghatározása.

A. Minimumkövetelmények

Valamennyi osztályban, figyelembe véve az egyes osztályokra vonatkozó egyedi rendelkezéseket és megengedett eltéréseket, a salátának:

— épnek,

— egészségesnek; kizárva a romlóhiba vagy minőségcsökkenés miatt fogyasztásra alkalmatlanná vált termékeket,

— tisztának és tisztítottnak, azaz gyakorlatilag földtől vagy egyéb termesztő közegtől és látható idegen anyagtól mentesnek,

— friss megjelenésűnek,

— turgorosnak,

— kártevőktől gyakorlatilag mentesnek,

— kártevők által okozott károktól gyakorlatilag mentesnek,

— magszár nélkülinek,

— nem természetes felületi nedvességtől mentesnek,

— idegen szagtól és/vagy íztől mentesnek kell lennie.

A saláta – a növekedés alatti alacsony hőmérséklet miatt keletkezett – pirosas elszíneződése megengedett, ha ez nem befolyásolja jelentősen a saláta megjelenését.

A gyökereket a külső levelek alatt, egyenes metszéssel kell elvágni.

A salátának szabályosan fejlettnek kell lennie.

A saláta fejlettségének és állapotának olyannak kell lennie, hogy:

— kibírja a szállítást és az árukezelést, valamint

— megfelelő állapotban érkezzen meg rendeltetési helyére.

B. **Osztályozás**

A saláták a következő két osztályba sorolhatók:

i. *I. osztály*

Ebbe az osztályba a jó minőségű saláták tartozhatnak. A salátának – különösen a szín tekintetében – rendelkeznie kell a fajtára vagy a kereskedelmi típusra jellemző ismertetőjegyekkel.

A salátának ezen kívül meg kell felelnie az alábbi követelményeknek:

— szabályos alakú,

— a termesztési módnak és a termék típusának megfelelően tömör,

— a fogyaszthatóságot befolyásoló sérülésektől vagy minőségromlástól mentes,

— fagykártól mentes.

A fejes salátának egyetlen, jól fejlett szívvel kell rendelkeznie. A fóliás vagy üvegházi fejes saláta szíve azonban kevésbé tömör is lehet.

A római salátának a szíve kevésbé tömör is lehet.

A fodros endíviasaláta és a széles levelű endíviasaláta közepének sárga színűnek kell lennie.

ii. *II. osztály*

Ebbe az osztályba tartoznak azok a saláták, amelyek nem sorolhatók az I. osztályba, de megfelelnek az említett minimumkövetelményeknek.

A salátának:

— megfelelő alakúnak,

— a fogyaszthatóságot jelentős mértékben befolyásoló sérülésektől vagy minőségromlástól mentesnek kell lennie.

Az alábbi hibák megengedettek, feltéve, hogy a saláta megőrzi a minőségre, az eltarthatóságra és a kiszerelésre vonatkozó lényeges tulajdonságait:

— enyhe színhibák,

— kártevők okozta enyhe károsodás.

A fejes salátának a szíve kevésbé tömör is lehet. A fóliás vagy üvegházi fejes saláta esetén a szív hiánya megengedett.

A római saláta esetében a szívképződés nem követelmény.

III. **MÉRETRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK**

A méretet a salátafej tömege határozza meg.

A. **Legkisebb tömeg**

Az I. és II. osztály esetében a legkisebb tömeg a következő:

	Szabadföldi termesztésű	Fóliás, üvegházi
Fejes saláta (a fodros levelű fejes saláta és a jégsaláta kivételével), valamint a római saláta (a «Little gem» saláta kivételével)	150 g	100 g
Fodros fejes saláta és a jégsaláta	300 g	200 g
Metélősaláta és «Little gem» saláta	100 g	100 g
Széles levelű endíviasaláta és fodros endíviasaláta	200 g	150 g

B. **Egyöntetűség**

a) Fejes saláta

Az egyes csomagolási egységekben lévő legkönnyebb és legnehezebb fejek tömege közötti különbség egyik osztály esetében sem haladhatja meg:

— a 40 g-ot, ha a legkönnyebb saláta tömege legfeljebb 150 g,

— a 100 g-ot, ha a legkönnyebb saláta tömege 150 g és 300 g között van,

— a 150 g-ot, ha a legkönnyebb saláta tömege 300 g és 450 g között van,

— a 300 g-ot, ha a legkönnyebb saláta tömege meghaladja a 450 g-ot;

b) Széles levelű endíviasaláta és fodros endíviasaláta

Az egyes csomagolási egységekben lévő legkönnyebb és legnehezebb fejek közötti különbség egyik osztály esetében sem haladhatja meg a 300 g-t.

IV. A MEGENGEDETT ELTÉRÉSEKRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Minőségi és méretbeli eltérések engedhetők meg az egyes csomagolási egységekben azokra a termékekre, amelyek a jelölés szerinti osztálynak nem felelnek meg.

A. **Megengedett minőségi eltérések**

i. *I. osztály*

A saláta darabszámban számított 10 %-a lehet olyan, amely az erre az osztályra vonatkozó követelményeknek nem felel meg, de kielégíti a II. osztályra vonatkozó követelményeket, kivételesen beleértve az II. osztályra vonatkozó megengedett eltéréseket is.

ii. *II. osztály*

A saláta darabszámban számított 10 %-a lehet olyan, amely sem az osztályra vonatkozó követelményeknek, sem a minimumkövetelményeknek nem felel meg, kivéve a romlóhiba vagy bármilyen más minőségcsökkenés által fogyasztásra alkalmatlanná vált terméket.

B. **Megengedett méretbeli eltérések**

Mindegyik osztályra vonatkozóan: a saláta darabszámban számított 10 %-a nem felel meg a méretre vonatkozó követelményeknek, de az érintett saláták mérete a megengedett méretnél legfeljebb 10 %-kal több vagy kevesebb.

V. A KISZERELÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A. **Egyöntetűség**

Minden csomagolási egységnek tartalmát tekintve egyöntetűnek kell lennie, és kizárólag azonos eredetű, fajtájú vagy kereskedelmi típusú, minőségű és méretű terméket kell tartalmaznia.

Az e szabványban meghatározott saláták különböző fajtái egy csomagolási egységbe kerülhetnek, amennyiben azok azonos minőségűek és fajtánként azonos méretűek. Ezen kívül a fajtáknak világosan megkülönböztethetőknek kell lenniük egymástól, és a csomagolási egységen belüli egyes fajták arányának a csomagolás károsítása nélkül látszódnia kell.

A csomagolási egységek látható részének a teljes tartalomra nézve reprezentatívnak kell lennie.

B. **Csomagolás**

A salátákat úgy kell csomagolni, hogy megfelelően védve legyenek.

A csomagolási egységen belül használt anyagoknak újnak, tisztának és olyan minőségűnek kell lenniük, hogy se külső, se belső károsodást ne okozzanak a termékben. Különböző anyagok – különösen a kereskedelmi adatokat tartalmazó papír vagy bélyegző – használata megengedett, feltéve, hogy a feliratozáshoz vagy a címkézéshez nem mérgező tintát, illetve ragasztóanyagot használtak.

A csomagolási egységnek idegen anyagtól mentesnek kell lennie.

A termékeken egyenként elhelyezett címkék eltávolításkor nem hagyhatnak látható ragasztónyomot maguk után, valamint nem okozhatnak héjkárosodást.

C. **Kiszerelés**

Az egynél több rétegben csomagolt saláták esetében a fejeket egymással szembe fordítva kell elhelyezni, feltéve hogy a rétegeket vagy a fejeket megfelelően védik, illetve elválasztják.

VI. JELÖLÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Minden csomagolási egységen, azonos oldalon, összefüggően, olvashatóan, letörölhetetlenül és kívülről jól látható módon fel kell tüntetni az alábbi adatokat.

A. **Azonosító adatok**

A csomagoló és/vagy a feladó neve és címe

Ez a jelölés helyettesíthető:

— az előrecsomagolás kivételével minden csomagolás esetében: a hivatalos szerv által kiadott vagy elismert, a csomagolót és/vagy a feladót azonosító kóddal, amelyet a «csomagoló és/vagy feladó» felirat (vagy az ezeknek megfelelő rövidítések) közvetlen közelében kell feltüntetni;

— kizárólag előrecsomagolás esetében: a Közösség területén székhellyel rendelkező eladó nevével és címével, amelyet a «… számára csomagolva» vagy egyenértékű felirat közvetlen közelében kell feltüntetni. Ebben az esetben a címkézésnek tartalmaznia kell egy, a csomagolót és/vagy a feladót jelölő kódot. E kód jelentésére vonatkozóan az eladónak meg kell adni az ellenőrző szerv által szükségesnek tartott minden információt.

B. **A termék megnevezése**

— «fejes saláta», «Batávia saláta», «jégsaláta», «római saláta», «metélősaláta» (vagy, adott esetben, például «tölgyfalevél saláta», «Lollo bionda», «Lollo rossa»), «fodros endíviasaláta» vagy «széles levelű endíviasaláta», illetve egyéb hasonló jelentésű megnevezés, ha a csomagolási egység tartalma kívülről nem látható,

— adott esetben «Little gem», vagy egyéb hasonló jelentésű megnevezés,

— adott esetben «fóliasátorban/üvegházban termesztett» megjelölés vagy egyéb megfelelő jelölés,

— a fajta megnevezése (nem kötelező),

— különböző fajtájú salátákat tartalmazó csomagolás esetében:

  — «vegyes saláta» megjelölés, vagy

  — az egyes fajták megnevezése, illetve – amennyiben a tartalom kívülről nem látható – az egyes fajták darabszámának megjelölése.

C. **A termék eredete**

Származási ország, és – nem kötelező jelleggel – a termesztési tájegység vagy a nemzeti, regionális vagy helyi megnevezés.

D. **Kereskedelmi jellemzők**

— osztály

— méret, az egységre eső legkisebb megengedett tömegben vagy a saláták számában kifejezve,

— nettó tömeg (nem kötelező).

E. **Hivatalos ellenőrző jel (nem kötelező)**

Az első albekezdésben meghatározott adatokat nem kell a csomagolási egységeken feltüntetni, ha ezek kívülről tisztán látható, az említett adatokkal ellátott kereskedelmi csomagokat tartalmaznak. A csomagolási egységeknek mentesnek kell lenni minden olyan jelöléstől, amely megtévesztő lehet. Ha a csomagolási egységek raklapon vannak, az adatokat a raklapnak legalább két oldalán, jól látható módon elhelyezett feliraton kell feltüntetni.

5. RÉSZ: *AZ ŐSZIBARACKRA ÉS A NEKTARINRA VONATKOZÓ FORGALMAZÁSI MINŐSÉGSZABVÁNY*

I. TERMÉKMEGHATÁROZÁS

Ez a szabvány a *Prunus persica Sieb.* és *Zucc.* fajból termesztett, friss állapotban forgalomba kerülő, fogyasztásra szánt őszibarack és nektarin ([1]) fajtáira (kultivár) vonatkozik, az ipari felhasználásra szánt őszibarack és nektarin kivételével.

II. MINŐSÉGRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A szabvány célja az előkészített és csomagolt őszibarackra és nektarinra vonatkozó minőségi követelmények meghatározása.

A. Minőségre vonatkozó minimumkövetelmények

Valamennyi osztályban, figyelembe véve az egyes osztályokra vonatkozó egyedi rendelkezéseket és megengedett eltéréseket, az őszibaracknak és a nektarinnak:

— épnek,

— egészségesnek; kizárva a romlóhiba vagy minőségcsökkenés miatt fogyasztásra alkalmatlanná vált termékeket,

— tisztának, gyakorlatilag minden látható idegen anyagtól mentesnek,

— kártevőktől gyakorlatilag mentesnek,

— kártevők által okozott károktól gyakorlatilag mentesnek,

— nem természetes felületi nedvességtől mentesnek,

— idegen szagtól és/vagy íztől mentesnek kell lennie

Az őszibaracknak és a nektarinnak gondosan szedettnek kell lennie.

Az őszibarack és a nektarin fejlettségének és állapotának olyannak kell lennie, hogy:

— kibírja a szállítást és az árukezelést, valamint

— kielégítő állapotban érkezzen meg rendeltetési helyére.

B. Érettségre vonatkozó minimumkövetelmények

Az őszibaracknak és a nektarinnak megfelelően fejlettnek és megfelelően érettnek kell lennie.

A termék fejlettségének és érettségi állapotának olyannak kell lennie, hogy a termék érési folyamata folytatódjon és elérje a megfelelő érettségi fokot. A termék akkor felel meg e követelménynek, ha a középső és a hossztengelyre merőleges átmérő vonalában a gyümölcshús refrakciós indexe legalább 8 Brix°, valamint egy 8 mm átmérőjű (0,5 cm^2) csővég segítségével a gyümölcs tengelyvonalában két ponton mért keménység legfeljebb 6,5 kg.

C. Osztályozás

Az őszibarack és a nektarin a következő három osztályba sorolható:

i. *«Extra» osztály*

Az ebbe az osztályba tartozó őszibaracknak és nektarinnak kiváló minőségűnek kell lennie. Alakjának, fejlettségének és színének – a termőhely figyelembevételével – a fajtára jellemzőnek kell lennie. A termék nem lehet hibás, olyan egészen enyhe felületi hibáktól eltekintve, amelyek nem befolyásolják a termék általános megjelenését, minőségét, eltarthatóságát és kiszerelését.

([1]) Ez a *Prunus persica Sieb.* és *Zucc.* fajból termesztett minden változatra, őszibarackra, nektarinra, vagy hasonló, magvaváló vagy nem magvaváló, sima vagy érdes héjú gyümölcsre vonatkozik.

ii. *I. osztály*

Az ebbe az osztályba tartozó őszibaracknak és nektarinnak jó minőségűnek kell lennie. A termőhely figyelembevételével a fajtára jellemző tulajdonságokkal kell rendelkeznie. Enyhe alak-, fejlődési vagy színhiba megengedhető.

A gyümölcshúsnak teljesen épnek kell lennie.

A őszibarack és a nektarin nem lehet felnyílott a kocsánynál.

Enyhe héjhibák megengedettek, amennyiben nem befolyásolják a termék általános megjelenését, minőségét, eltarthatóságát és kiszerelését, valamint nem haladják meg a következő értékeket:

— hosszanti hiba legfeljebb 1 cm hosszúságig,

— egyéb hiba legfeljebb 0,5 cm^2 összterületen.

iii. *II. osztály*

Ebbe az osztályba olyan őszibarack és nektarin tartozik, amely nem sorolható magasabb osztályba, de megfelel az említett minimumkövetelményeknek.

A gyümölcshúson nem lehet jelentősebb hiba. A kocsánynál felnyílott gyümölcsök csak a «Megengedett minőségi eltérések» részben meghatározott mértékben fordulhatnak elő.

A következő héjhibák – az alábbi mértékben – megengedhetők, ha az őszibarack és a nektarin megőrzi a minőségre, eltarthatóságra és a kiszerelésre vonatkozó lényeges tulajdonságait:

— hosszanti hiba legfeljebb 2 cm hosszúságig,

— egyéb hiba legfeljebb 1,5 cm^2 összterületen.

III. **MÉRETRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK**

A méretet a következő jellemzőkkel határozzák meg:

— kerület, vagy

— a gyümölcs hossztengelyére merőlegesen mért legnagyobb átmérő.

Az őszibarackot és nektarint a következő mérettartományok szerint kell válogatni:

Átmérő	Méretazonosítás (kód)	Kerület
90 mm és efelett	AAAA	28 cm és efelett
80 mm és efelett, de 90 mm alatt	AAA	25 cm és efelett, de 28 cm alatt
73 mm és efelett, de 80 mm alatt	AA	23 cm és efelett, de 25 cm alatt
67 mm és efelett, de 73 mm alatt	A	21 cm és efelett, de 23 cm alatt
61 mm és efelett, de 67 mm alatt	B	19 cm és efelett, de 21 cm alatt
56 mm és efelett, de 61 mm alatt	C	17,5 cm és efelett, de 19 cm alatt
51 mm és efelett, de 56 mm alatt	D	16 cm és efelett, de 17,5 cm alatt

Az «extra» osztályban megengedett legkisebb méret 17,5 cm (kerület) vagy 56 mm (átmérő).

A «D» méret (51–56 mm átmérő vagy 16–17,5 cm kerület) július 1. és október 31. között nem megengedett.

A méret szerinti osztályozás minden osztály esetében kötelező.

IV. A MEGENGEDETT ELTÉRÉSEKRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Minőségi és méretbeli eltérések engedhetők meg az egyes csomagolási egységekben azokra a termékekre, amelyek a jelölés szerinti osztálynak nem felelnek meg.

A. Megengedett minőségi eltérések

i. *«Extra» osztály*

Az őszibarack vagy nektarin darabszámban vagy tömegben számított 5 %-a lehet olyan, amely az erre az osztályra vonatkozó követelményeknek nem felel meg, de kielégíti az I. osztályra vonatkozó követelményeket, kivételesen beleértve az I. osztályra vonatkozó megengedett eltéréseket is.

ii. *I. osztály*

Az őszibarack vagy nektarin darabszámban vagy tömegben számított 10 %-a lehet olyan, amely az erre az osztályra vonatkozó követelményeknek nem felel meg, de kielégíti a II. osztályra vonatkozó követelményeket, kivételesen beleértve a II. osztályra vonatkozó megengedett eltéréseket is.

iii. *II. osztály*

Az őszibarack és a nektarin darabszámban vagy tömegben számított 10 %-a lehet olyan, amely sem az osztályra vonatkozó követelményeknek, sem a minimumkövetelményeknek nem felel meg, kivéve a romlóhiba, erős nyomódás vagy bármilyen más minőségcsökkenés által fogyasztásra alkalmatlanná vált terméket.

B. Megengedett méretbeli eltérések

Minden osztályban megengedett, hogy az őszibarack és a nektarin darabszámban vagy tömegben számított 10 %-a a csomagoláson feltüntetett méretnél – ha kerület alapján határozzák meg a méretet – legfeljebb 1 cm-rel nagyobb vagy kisebb, illetve – ha átmérő alapján határozzák meg a méretet – legfeljebb 3 mm-rel nagyobb vagy kisebb legyen. A legkisebb mérettartományban azonban ez a megengedett eltérés csak arra az őszibarackra vagy nektarinra vonatkozik, amelynek kerülete legfeljebb 6 mm-rel vagy átmérője legfeljebb 2 mm-rel kisebb a megengedett legkisebb méretnél.

V. A KISZERELÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A. Egyöntetűség

Minden csomagolási egységnek tartalmát tekintve egyöntetűnek kell lennie, és kizárólag azonos eredetű, fajtájú, minőségű, érettségi fokú és méretű, valamint az «extra» osztály esetében azonos színezettségű őszibarackokat vagy nektarinokat kell tartalmaznia.

A csomagolási egységek látható részének a teljes tartalomra nézve reprezentatívnak kell lennie.

B. Csomagolás

Az őszibarackokat vagy nektarinokat úgy kell csomagolni, hogy megfelelően védve legyenek.

A csomagolási egységen belül használt anyagoknak újnak, tisztának és olyan minőségűnek kell lenniük, hogy se külső, se belső károsodást ne okozzanak a termékben. Különböző anyagok – különösen a kereskedelmi adatokat tartalmazó papír vagy bélyegző – használata megengedett, feltéve, hogy a feliratozáshoz vagy a címkézéshez nem mérgező tintát, illetve ragasztóanyagot használtak.

A termékeken egyenként elhelyezett címkék eltávolításkor nem hagyhatnak látható ragasztónyomot maguk után, valamint nem okozhatnak héjkárosodást.

A csomagolási egységnek idegen anyagtól mentesnek kell lennie.

C. Kiszerelés

Az őszibarackok és a nektarinok kiszerelése a következő lehet:

— kis csomagolási egységekben,

— az «extra» osztály esetében egy rétegben; ebben az osztályban minden gyümölcsöt el kell különíteni a mellette lévőktől.

Az I. és II. osztályban:

— egy vagy két rétegben, vagy

— legfeljebb négy rétegben, ha a gyümölcsök olyan merev, fészkesen kialakított alátétekre kerülnek, amelyek nem támaszkodnak az alattuk lévő réteg gyümölcseire.

VI. JELÖLÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Minden csomagolási egységen, azonos oldalon, összefüggően, olvashatóan, letörölhetetlenül és kívülről jól látható módon fel kell tüntetni az alábbi adatokat:

A. Azonosító adatok

A csomagoló és/vagy a feladó neve és címe

Ez a jelölés helyettesíthető:

— az előrecsomagolás kivételével minden csomagolás esetében: a hivatalos szerv által kiadott vagy elismert, a csomagolót és/vagy a feladót azonosító kóddal, amelyet a «csomagoló és/vagy feladó» felirat (vagy az ezeknek megfelelő rövidítések) közvetlen közelében kell feltüntetni;

— kizárólag előrecsomagolás esetében: a Közösség területén székhellyel rendelkező eladó nevével és címével, amelyet a «… számára csomagolva» vagy egyenértékű felirat közvetlen közelében kell feltüntetni. Ebben az esetben a címkézésnek tartalmaznia kell egy, a csomagolót és/vagy a feladót jelölő kódot. E kód jelentésére vonatkozóan az eladónak meg kell adni az ellenőrző szerv által szükségesnek tartott minden információt.

B. A termék megnevezése

— «Őszibarack» vagy «nektarin», ha a csomagolási egység tartalma kívülről nem látható,

— a gyümölcshús színe,

— fajta megnevezése (nem kötelező).

C. A termék eredete

Származási ország, és – nem kötelező jelleggel – a termesztési tájegység vagy a nemzeti, regionális vagy helyi megnevezés.

D. Kereskedelmi jellemzők

— osztály,

— méret, vagy a legkisebb és a legnagyobb átmérőben vagy a legkisebb és a legnagyobb kerületben kifejezve, vagy a III. «Méretre vonatkozó rendelkezések» részben meghatározott betűjel alkalmazásával,

— darabszám (nem kötelező),

— minimális cukortartalom, refraktométerrel mérve és Brix-fokban kifejezve (nem kötelező),

— legnagyobb keménység, penetrométerrel mérve és kg/0,5 cm^2 -ben kifejezve (nem kötelező).

E. Hivatalos ellenőrző jel (nem kötelező)

Az első albekezdésben meghatározott adatokat nem kell a csomagolási egységeken feltüntetni, ha ezek kívülről tisztán látható, az említett adatokkal ellátott kereskedelmi csomagokat tartalmaznak. A csomagolási egységeknek mentesnek kell lenni minden olyan jelöléstől, amely megtévesztő lehet. Ha a csomagolási egységek raklapon vannak, az adatokat a raklapnak legalább két oldalán, jól látható módon elhelyezett feliraton kell feltüntetni.

6. RÉSZ: *A KÖRTÉRE VONATKOZÓ FORGALMAZÁSI MINŐSÉGSZABVÁNY*

I. TERMÉKMEGHATÁROZÁS

Ez a szabvány a *Pyrus communis* L. fajból termesztett, friss állapotban forgalomba kerülő, fogyasztásra szánt körte fajtáira (kultivár) vonatkozik, az ipari felhasználásra szánt körte kivételével.

II. MINŐSÉGRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A szabvány célja az előkészített és csomagolt körtére vonatkozó minőségi követelmények meghatározása.

A. Minimumkövetelmények

Valamennyi osztályban, figyelembe véve az egyes osztályokra vonatkozó egyedi rendelkezéseket és megengedett eltéréseket, a körtének:

— épnek,

— egészségesnek; kizárva a romlóhiba vagy minőségcsökkenés miatt fogyasztásra alkalmatlanná vált termékeket,

— tisztának, gyakorlatilag minden látható idegen anyagtól mentesnek,

— kártevőktől gyakorlatilag mentesnek,

— kártevők által okozott károktól gyakorlatilag mentesnek,

— nem természetes felületi nedvességtől mentesnek,

— idegen szagtól és/vagy íztől mentesnek kell lennie.

A gyümölcsnek továbbá gondosan szedettnek kell lennie.

A körte fejlettségének és állapotának olyannak kell lennie, hogy:

— érési folyamata folytatódjon, és elérje a fajtára jellemző, megfelelő érettségi fokot,

— kibírja a szállítást és az árukezelést, valamint

— kielégítő állapotban érkezzen meg rendeltetési helyére.

B. Osztályozás

A körte a következő három osztályba sorolható:

i. *«Extra» osztály*

Az ebbe az osztályba tartozó körtének kitűnő minőségűnek kell lennie. Alakjának, méretének és színének a fajtájára jellemzőnek, a kocsánya nem hiányozhat, és annak épnek kell lennie.

A gyümölcshúsnak teljesen épnek, a héjnak az érdes rozsdafoltoktól [1] mentesnek kell lennie.

A termék nem lehet hibás, olyan egészen enyhe felületi hibáktól eltekintve, amelyek nem befolyásolják a termék általános megjelenését, minőségét, eltarthatóságát és kiszerelését.

A körte nem lehet kövecses.

ii. *I. osztály*

Az ebbe az osztályba tartozó körtének jó minőségűnek kell lennie. Alakjának, méretének és színének a fajtájára jellemzőnek kell lennie.

[1] Ez nem vonatkozik azokra az esetekre, amikor a rozsdafolt a fajta jellemzője.

A gyümölcshúsnak teljesen épnek, a héjnak az érdes rozsdafoltoktól ([1]) mentesnek kell lennie.

Az alábbi kisebb hibák megengedettek, feltéve, hogy ezek nem befolyásolják a termék általános megjelenését, minőségét, eltarthatóságát és kiszerelését:

— enyhe alakhiba,

— enyhe fejlődési hiba,

— enyhe színhiba,

— enyhe héjhibák a következő mértékig:

  — hosszanti hiba legfeljebb 2 cm hosszúságig,

  — egyéb hibák legfeljebb 1 cm^2 összterületen, kivéve a varas foltokat (*Venturia pirina* és *V. inaequalis*), amelyek összterülete nem lehet 0,25 cm^2-nél nagyobb,

  — enyhe, nem elszíneződött nyomásfoltok legfeljebb 1 cm^2 összterületig.

A körte kocsánya enyhén sérült lehet.

A körte nem lehet kövecses.

iii. *II. osztály*

Ebbe az osztályba olyan körték tartoznak, amelyek nem sorolhatók magasabb osztályba, de megfelelnek az említett minimumkövetelményeknek.

A gyümölcshúsnak minden nagyobb hibától mentesnek kell lennie.

Az alábbi hibák megengedettek, feltéve, hogy a gyümölcs megőrzi a minőségre, az eltarthatóságra és a kiszerelésre vonatkozó lényeges tulajdonságait:

— alakhibák,

— fejlődési hibák,

— színhibák,

— enyhe, érdes rozsdafoltok ([1]),

— héjhibák a következő mértékig:

  — hosszanti hiba legfeljebb 4 cm hosszúságig,

  — egyéb hibák legfeljebb 2,5 cm^2 összterületen, kivéve a varas foltokat (*Venturia pirina* és *V. inaequalis*), amelyek összterülete nem lehet 1 cm^2-nél nagyobb,

  — enyhe, esetleg kissé elszíneződött nyomásfoltok legfeljebb 1 cm^2 összterületig.

III. MÉRETRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A méretet a gyümölcs hossztengelyére merőlegesen mért legnagyobb átmérő határozza meg.

Az egyes minőségi osztályokra előírt minimális méretbeli követelmények a következők:

	«Extra»	I. osztály	II. osztály
Nagy gyümölcsű fajták ([1])	60 mm	55 mm	55 mm
Más fajták	55 mm	50 mm	45 mm

([1]) Ennek a szabványnak a függeléke tartalmazza a nagy gyümölcsű fajták és a nyári körtefajták nem teljes listáját.

([1]) Ez nem vonatkozik azokra az esetekre, amikor a rozsdafolt a fajta jellemzője.

Kivételes esetekben nem állapítanak meg legkisebb méretet az ennek a szabványnak a függelékében felsorolt olyan nyári körték szállítmányaira, amelyeket minden év június 10. és július 31. között szüretelnek és adnak fel.

A méretbeli egyöntetűség biztosítása érdekében az azonos csomagolási egységben lévő gyümölcsök átmérője közötti legnagyobb eltérés a következő lehet:

— 5 mm az «extra» osztályú és az I. és II. osztályú gyümölcsök esetében egyaránt, ha sorba rakva és rétegenként csomagolják,

— 10 mm az I. osztályú gyümölcsök esetében, ha ömlesztve vagy kereskedelmi csomagokba csomagolják.

A méretbeli egyöntetűség nem követelmény az olyan II. osztályú gyümölcs esetében, amelyet ömlesztve vagy kereskedelmi csomagokba csomagolnak.

IV. A MEGENGEDETT ELTÉRÉSEKRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Minőségi és méretbeli eltérések engedhetők meg az egyes csomagolási egységekben azokra a termékekre, amelyek a jelölés szerinti osztálynak nem felelnek meg.

A. Megengedett minőségi eltérések

i. *«Extra» osztály*

A körte darabszámban vagy tömegben számított 5 %-a lehet olyan, amely az erre az osztályra vonatkozó követelményeknek nem felel meg, de kielégíti az I. osztályra vonatkozó követelményeket, kivételesen beleértve az I. osztályra vonatkozó megengedett eltéréseket is.

ii. *I. osztály*

A körte darabszámban vagy tömegben számított 10 %-a lehet olyan, amely az erre az osztályra vonatkozó követelményeknek nem felel meg, de kielégíti a II. osztályra vonatkozó követelményeket, kivételesen beleértve a II. osztályra vonatkozó megengedett eltéréseket is. A megengedett eltérés nem vonatkozik azonban a kocsány nélküli körtére.

iii. *II. osztály*

A körte darabszámban vagy tömegben számított 10 %-a lehet olyan, amely sem az osztályra vonatkozó követelményeknek, sem a minimumkövetelményeknek nem felel meg, kivéve a romlóhiba vagy bármilyen más minőségcsökkenés által fogyasztásra alkalmatlanná vált terméket.

E megengedett eltérésen belül a gyümölcs darabszámban vagy tömegben számított 2 %-ának esetében a következő hibák fordulhatnak elő:

— enyhe sérülések vagy be nem gyógyult repedések,

— nagyon enyhe romlóhiba,

— kártevők jelenléte a gyümölcs belsejében és/vagy a gyümölcshús kártevők okozta sérülése.

B. Megengedett méretbeli eltérések

Mindegyik osztályra vonatkozóan:

megengedett, hogy a körte darabszámban vagy tömegben számított 10 %-a a közvetlenül a csomagoláson feltüntetett méret alatti vagy feletti méretű legyen, és a legkisebb méretkategóriába tartozó gyümölcsök legfeljebb 5 mm-rel lehetnek kisebbek a minimális méretnél.

V. A KISZERELÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A. Egyöntetűség

Minden csomagolási egységnek tartalmát tekintve egyöntetűnek kell lennie, és kizárólag azonos eredetű, fajtájú, minőségű és – méret szerinti válogatás esetében – azonos méretű, valamint azonos érettségi fokú körtéket kell tartalmaznia.

Az «extra» osztályban a színezettségnek is egységesnek kell lennie.

A csomagolási egységek látható részének a teljes tartalomra nézve reprezentatívnak kell lennie.

B. **Csomagolás**

A körtéket úgy kell csomagolni, hogy megfelelően védve legyenek.

A csomagolási egységen belül használt anyagoknak újnak, tisztának és olyan minőségűnek kell lenniük, hogy se külső, se belső károsodást ne okozzanak a termékben. Különböző anyagok – különösen a kereskedelmi adatokat tartalmazó papír vagy bélyegző – használata megengedett, feltéve, hogy a feliratozáshoz vagy a címkézéshez nem mérgező tintát, illetve ragasztóanyagot használtak.

A csomagolási egységnek idegen anyagtól mentesnek kell lennie.

A termékeken egyenként elhelyezett címkék eltávolításkor nem hagyhatnak látható ragasztónyomot maguk után, valamint nem okozhatnak héjkárosodást.

C. **Kiszerelés**

Az «extra» osztályba tartozó gyümölcsöt sorokba és rétegekbe rendezve kell csomagolni.

VI. **JELÖLÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK**

Minden csomagolási egység azonos oldalán, összefüggően, olvashatóan, letörölhetetlenül és kívülről jól látható módon fel kell tüntetni az alábbi adatokat:

A. **Azonosító adatok**

A csomagoló és/vagy a feladó neve és címe

Ez a jelölés helyettesíthető:

— az előrecsomagolás kivételével minden csomagolás esetében: a hivatalos szerv által kiadott vagy elismert, a csomagolót és/vagy a feladót azonosító kóddal, amelyet a «csomagoló és/vagy feladó» felirat (vagy az ezeknek megfelelő rövidítések) közvetlen közelében kell feltüntetni;

— kizárólag előrecsomagolás esetében: a Közösség területén székhellyel rendelkező eladó nevével és címével, amelyet a «… számára csomagolva» vagy egyenértékű felirat közvetlen közelében kell feltüntetni. Ebben az esetben a címkézésnek tartalmaznia kell egy, a csomagolót és/vagy a feladót jelölő kódot. E kód jelentésére vonatkozóan az eladónak meg kell adni az ellenőrző szerv által szükségesnek tartott minden információt.

B. **A termék megnevezése**

— «Körte» felirat, ha a csomagolási egység tartalma kívülről nem látható,

— a fajta neve.

C. **A termék eredete**

Származási ország, és – nem kötelező jelleggel – a termesztési tájegység vagy a nemzeti, regionális vagy helyi megnevezés.

D. **Kereskedelmi jellemzők**

— osztály,

— méret, vagy sorokba és rétegenként rendezve csomagolt gyümölcs esetében darabszám.

Ha az azonosítás méret alapján történik, akkor ezt a következőképpen kell jelezni:

a) azoknak a termékeknek az esetében, amelyekre az egyneműségi szabályok vonatkoznak, a legkisebb és legnagyobb átmérő feltüntetésével;

b) azoknak a termékeknek az esetében, amelyekre az egyneműségi szabályok nem vonatkoznak, a csomagolási egységben található legkisebb gyümölcs átmérőjének feltüntetésével, amelyet az «és felette» vagy ezzel egyenértékű jelölés követ, vagy amelyet adott esetben a legnagyobb gyümölcs átmérője követ.

E. **Hivatalos ellenőrző jel (nem kötelező)**

Az első albekezdésben meghatározott adatokat nem kell a csomagolási egységeken feltüntetni, ha ezek kívülről tisztán látható, az említett adatokkal ellátott kereskedelmi csomagokat tartalmaznak. A csomagolási egységeknek mentesnek kell lenni minden olyan jelöléstől, amely megtévesztő lehet. Ha a csomagolási egységek raklapon vannak, az adatokat a raklapnak legalább két oldalán, jól látható módon elhelyezett feliraton kell feltüntetni.

Függelék

1. **Méretre vonatkozó követelmények**

L = Nagy gyümölcsű fajták

SP = Nyári körte, amelynek minden év június 10. és július 31. között szüretelt és feladott szállítmányaira vonatkozóan nem állapítottak meg megengedett legkisebb méretet.

2. **Méretbeli kritériumok szerint osztályozott körtefajták nem teljes jegyzéke**

Az itt nem szereplő, kis gyümölcsű és más fajták akkor hozhatók forgalomba, ha megfelelnek a szabvány III. részében meghatározott, egyéb fajtákra vonatkozó méretbeli követelményeknek.

Az alább felsorolt néhány fajta olyan kereskedelmi név alatt kerülhet forgalomba, amelyek oltalmát egy vagy több országban kérelmezték vagy megadták. Az alábbi táblázat első és második oszlopa szándékosan nem tartalmazza az ilyen kereskedelmi neveket. A harmadik oszlopban – kizárólag tájékoztató jelleggel – egyes ismert védjegyek szerepelnek.

Fajta	Szinonimák	Kereskedelmi név	Méret
Abbé Fétel	Abate Fetel		L
Abugo o Siete en Boca			SP
Akça			SP
Alka			L
Alsa			L
Amfora			L
Alexandrine Douillard			L
Bergamotten			SP
Beurré Alexandre Lucas	Lucas		L
Beurré Bosc	Bosc, Beurré d'Apremont, Empereur Alexandre, Kaiser Alexandre		L
Beurré Clairgeau			L
Beurré d'Arenberg	Hardenpont		L
Beurré Giffard			SP
Beurré précoce Morettini	Morettini		SP
Blanca de Aranjuez	Agua de Aranjuez, Espadona, Blanquilla		SP
Carusella			SP
Castell	Castell de Verano		SP
Colorée de juillet	Bunte Juli		SP
Comice rouge			L
Concorde			L
Condoula			SP

Fajta	Szinonimák	Kereskedelmi név	Méret
Coscia	Ercolini		SP
Curé	Curato, Pastoren, Del cura de Ouro, Espadon de invierno, Bella de Berry, Lombardia de Rioja, Batall de Campana		L
D'Anjou			L
Dita			L
D. Joaquina	Doyenné de juillet		SP
Doyenné d'hiver	Winterdechant		L
Doyenné du comice	Comice, Vereinsdechant		L
Erika			L
Etrusca			SP
Flamingo			L
Forelle			L
Général Leclerc		Amber Grace™	L
Gentile			SP
Golden Russet Bosc			L
Grand champion			L
Harrow Delight			L
Jeanne d'Arc			L
Josephine			L
Kieffer			L
Leonardeta	Mosqueruela, Margallon, Colorada de Alcanadre, Leonarda de Magallon		SP
Lombacad		Cascade®	L
Moscatella			SP
Mramornaja	Mramornoje		L
Mustafabey			SP
Packham's Triumph	Williams d'Automne		L
Passe Crassane	Passa Crassana		L
Perita de San Juan			SP
Pérola			SP
Pitmaston	Williams Duchesse		L
Précoce de Trévoux	Trévoux		SP
Président Drouard			L
Rosemarie			L
Santa Maria	Santa Maria Morettini		SP

Fajta	Szinonimák	Kereskedelmi név	Méret
Spadoncina	Agua de Verano, Agua de Agosto		SP
Taylors Gold			L
Triomphe de Vienne			L
Williams Bon Chrétien	Bon Chrétien, Bartlett, Williams, Summer Bartlett		L

7. RÉSZ: *A SZAMÓCÁRA VONATKOZÓ FORGALMAZÁSI MINŐSÉGSZABVÁNY*

I. TERMÉKMEGHATÁROZÁS

Ez a szabvány a *Fragaria* L. fajból termesztett, friss állapotban forgalomba kerülő, fogyasztásra szánt szamóca fajtáira (kultivár) vonatkozik, az ipari felhasználásra szánt szamóca kivételével.

II. MINŐSÉGRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A szabvány célja az előkészített és csomagolt szamócára vonatkozó minőségi követelmények meghatározása.

A. Minimumkövetelmények

Valamennyi osztályban, figyelembe véve az egyes osztályokra vonatkozó egyedi rendelkezéseket és megengedett eltéréseket, a szamócának:

— épnek,

— egészségesnek; kizárva a romlóhiba vagy minőségcsökkenés miatt fogyasztásra alkalmatlanná vált termékeket,

— tisztának, gyakorlatilag minden látható idegen anyagtól mentesnek,

— friss megjelenésűnek, de nem mosottnak,

— kártevőktől gyakorlatilag mentesnek,

— kártevők által okozott károktól gyakorlatilag mentesnek,

— csészelevéllel szedettnek (kivéve az erdei szamóca esetében); a csészelevélnek és a kocsánynak (amennyiben van) frissnek és zöldnek kell lennie,

— nem természetes felületi nedvességtől mentesnek,

— idegen szagtól és/vagy íztől mentesnek kell lennie.

A szamócának gondosan szedettnek kell lennie.

A szamócának megfelelően fejlettnek és megfelelően érettnek kell lennie. A termék fejlettségének és állapotának olyannak kell lennie, hogy:

— kibírja a szállítást és az árukezelést, valamint

— kielégítő állapotban érkezzen meg rendeltetési helyére.

B. Osztályozás

A szamóca a következő három osztályba sorolható:

i. *«Extra» osztály*

Az ebbe az osztályba tartozó szamócának kiváló minőségűnek kell lennie. Rendelkeznie kell a fajta jellemzőivel.

A fajta jellegének megfelelően csillogó felületűnek kell lennie.

Talajszennyeződéstől mentesnek kell lennie.

A termék nem lehet hibás, olyan egészen enyhe felületi hibáktól eltekintve, amelyek nem befolyásolják a termék általános megjelenését, minőségét, eltarthatóságát és kiszerelését.

ii. *I. osztály*

Az ebbe az osztályba tartozó szamócának jó minőségűnek kell lennie. Színében és alakjában a fajtára jellemző tulajdonságokkal kell rendelkeznie.

Az alábbi kisebb hibák megengedettek, feltéve, hogy ezek nem befolyásolják a termék általános megjelenését, minőségét, eltarthatóságát és kiszerelését:

— enyhe alakhiba,

— a gyümölcs felületének legfeljebb 1/10 részére kiterjedő fehér folt,

— enyhe felületi nyomódás jelei.

Talajszennyeződéstől gyakorlatilag mentesnek kell lennie.

iii. *II. osztály*

Ebbe az osztályba olyan szamóca tartozik, amely nem sorolható magasabb osztályba, de megfelel az említett minimumkövetelményeknek.

Az alábbi hibák megengedettek, feltéve, hogy a szamóca megőrzi a minőségre, az eltarthatóságra és a kiszerelésre vonatkozó lényeges tulajdonságait:

— alakhiba,

— a gyümölcs felületének legfeljebb 1/5 részére kiterjedő fehér folt,

— jelentéktelen száraz nyomódás, amely feltehetően nem okoz romlást,

— enyhe talajszennyeződés.

III. MÉRETRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A méretet a legnagyobb kerületnél mért átmérő határozza meg.

A szamócának legalább az alábbi méretűnek kell lennie:

— «Extra» osztály: 25 mm,

— I. és II. osztály: 18 mm.

Az erdei szamócára nincs meghatározva legkisebb méretkövetelmény.

IV. A MEGENGEDETT ELTÉRÉSEKRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Minőségi és méretbeli eltérések engedhetők meg az egyes csomagolási egységekben azokra a termékekre, amelyek a jelölés szerinti osztálynak nem felelnek meg.

A. Megengedett minőségi eltérések

i. *«Extra» osztály*

A szamóca darabszámban vagy tömegben számított 5 %-a lehet olyan, amely az erre az osztályra vonatkozó követelményeknek nem felel meg, de kielégíti az I. osztályra vonatkozó követelményeket, kivételesen beleértve az I. osztályra vonatkozó megengedett eltéréseket is. Ebből az 5 %-ból legfeljebb 2 % mutathatja a romlás jeleit.

ii. *I. osztály*

A szamóca darabszámban vagy tömegben számított 10 %-a lehet olyan, amely az erre az osztályra vonatkozó követelményeknek nem felel meg, de kielégíti a II. osztályra vonatkozó követelményeket, kivételesen beleértve a II. osztályra vonatkozó megengedett eltéréseket is. Ebből a 10 %-ból legfeljebb 2 % mutathatja a romlás jeleit.

iii. *II. osztály*

A szamóca darabszámban vagy tömegben számított 10 %-a lehet olyan, amely sem az osztályra vonatkozó követelményeknek, sem a minimumkövetelményeknek nem felel meg, kivéve a romlóhiba, erős nyomódás vagy bármilyen más minőségcsökkenés által fogyasztásra alkalmatlanná vált terméket. Ebből a 10 %-ból legfeljebb 2 % mutathatja a romlás jeleit.

B. **Megengedett méretbeli eltérések**

Mindegyik osztályra vonatkozóan: a szamóca darabszámban vagy tömegben számított 10 %-a nem felel meg a legkisebb méretre vonatkozó követelményeknek.

V. A KISZERELÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A. **Egyöntetűség**

Minden csomagolási egységnek tartalmát tekintve egyöntetűnek kell lennie, és kizárólag azonos eredetű, fajtájú, minőségű szamócákat kell tartalmaznia.

Az «extra» osztályú szamócának az érettségi fok, szín és méret tekintetében – az erdei szamóca kivételével – különösen egyneműnek és szabályosnak kell lennie. Az I. osztályba tartozó szamóca lehet kevésbé egységes méretű.

A csomagolási egységek látható részének a teljes tartalomra nézve reprezentatívnak kell lennie.

B. **Csomagolás**

A szamócát úgy kell csomagolni, hogy megfelelően védve legyen.

A csomagolási egységen belül használt anyagoknak újnak, tisztának és olyan minőségűnek kell lenniük, hogy se külső, se belső károsodást ne okozzanak a termékben. Különböző anyagok – különösen a kereskedelmi adatokat tartalmazó papír vagy bélyegző – használata megengedett, feltéve, hogy a feliratozáshoz vagy a címkézéshez nem mérgező tintát, illetve ragasztóanyagot használtak.

Az «extra» osztályban a gyümölcsök csomagolásának különösen gondosnak kell lennie.

A csomagolási egységnek idegen anyagtól mentesnek kell lennie.

A termékeken egyenként elhelyezett címkék eltávolításkor nem hagyhatnak látható ragasztónyomot maguk után, valamint nem okozhatnak héjkárosodást.

VI. JELÖLÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Minden csomagolási egység azonos oldalán, összefüggően, olvashatóan, letörölhetetlenül és kívülről jól látható módon fel kell tüntetni az alábbi adatokat:

A. **Azonosító adatok**

A csomagoló és/vagy a feladó neve és címe

Ez a jelölés helyettesíthető:

— az előrecsomagolás kivételével minden csomagolás esetében: a hivatalos szerv által kiadott vagy elismert, a csomagolót és/vagy a feladót azonosító kóddal, amelyet a «csomagoló és/vagy feladó» felirat (vagy az ezeknek megfelelő rövidítések) közvetlen közelében kell feltüntetni;

— kizárólag előrecsomagolás esetében: a Közösség területén székhellyel rendelkező eladó nevével és címével, amelyet a «… számára csomagolva» vagy egyenértékű felirat közvetlen közelében kell feltüntetni. Ebben az esetben a címkézésnek tartalmaznia kell egy, a csomagolót és/vagy a feladót jelölő kódot. E kód jelentésére vonatkozóan az eladónak meg kell adni az ellenőrző szerv által szükségesnek tartott minden információt.

B. **A termék megnevezése**

— «Szamóca» felirat, ha a csomagolási egység tartalma kívülről nem látható.

— A fajta neve (nem kötelező).

C. **A termék eredete**

Származási ország, és – nem kötelező jelleggel – a termesztési tájegység vagy a nemzeti, regionális vagy helyi megnevezés.

D. **Kereskedelmi jellemzők**

— Osztály.

E. **Hivatalos ellenőrző jel (nem kötelező)**

Az első albekezdésben meghatározott adatokat nem kell a csomagolási egységeken feltüntetni, ha ezek kívülről tisztán látható, az említett adatokkal ellátott kereskedelmi csomagokat tartalmaznak. A csomagolási egységeknek mentesnek kell lenni minden olyan jelöléstől, amely megtévesztő lehet. Ha a csomagolási egységek raklapon vannak, az adatokat a raklapnak legalább két oldalán, jól látható módon elhelyezett feliraton kell feltüntetni.

8. RÉSZ: *AZ ÉTKEZÉSI PAPRIKÁRA VONATKOZÓ FORGALMAZÁSI MINŐSÉGSZABVÁNY*

I. TERMÉKMEGHATÁROZÁS

Ez a szabvány a *Capsicum annuum* L. var. *annuum* fajból termesztett, friss állapotban forgalomba kerülő, fogyasztásra szánt étkezési paprika fajtáira (kultivár) vonatkozik, az ipari felhasználásra szánt étkezési paprika kivételével.

Alakjuk alapján a terméket négy kereskedelmi csoportba sorolhatjuk:

— hosszúkás étkezési paprika (hegyes),

— szögletes, étkezési paprika (tompa végű),

— szögletes, kúpos étkezési paprika (ék alakú),

— lapos étkezési paprika (paradicsompaprika).

II. MINŐSÉGRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A szabvány célja az előkészített és csomagolt étkezési paprikára vonatkozó minőségi követelmények meghatározása.

A. Minimumkövetelmények

Valamennyi osztályban, figyelembe véve az egyes osztályokra vonatkozó egyedi rendelkezéseket és megengedett eltéréseket, az étkezési paprikának:

— épnek,

— egészségesnek; kizárva a romlóhiba vagy minőségcsökkenés miatt fogyasztásra alkalmatlanná vált termékeket,

— tisztának, gyakorlatilag minden látható idegen anyagtól mentesnek,

— friss megjelenésűnek,

— kártevőktől gyakorlatilag mentesnek,

— kártevők által okozott károktól gyakorlatilag mentesnek,

— jól kifejlettnek,

— fagykárosodástól mentesnek,

— nem behegedt sérülésektől mentesnek,

— napégéstől mentesnek (nem vonatkozik a B. fejezet (Osztályozás) ii. pontjában meghatározott termékekre),

— kocsányosnak,

— nem természetes felületi nedvességtől mentesnek,

— idegen szagtól és/vagy íztől mentesnek kell lennie.

Az étkezési paprika fejlettségének és állapotának olyannak kell lennie, hogy:

— kibírja a szállítást és az árukezelést, valamint

— kielégítő állapotban érkezzen meg rendeltetési helyére.

B. Osztályozás

Az étkezési paprika a következő két osztályba sorolható:

i. *I. osztály*

Az ebbe az osztályba tartozó étkezési paprikának jó minőségűnek kell lennie. A fajtára és/vagy kereskedelmi típusra jellemző fejlettséggel, alakkal és az érettségi szintnek megfelelő színnel kell rendelkeznie.

A terméknek:

— keménynek,

— gyakorlatilag foltmentesnek kell lennie.

A kocsány lehet enyhén sérült vagy levágott, a csészének azonban épnek kell maradnia.

ii. *II. osztály*

Ez az osztály tartalmazza azokat az étkezési paprikákat, amelyek nem sorolhatók az I. osztályba, de megfelelnek az említett minimumkövetelményeknek.

Az alábbi hibák megengedettek, feltéve, hogy a paprika megőrzi a minőségre, az eltarthatóságra és a kiszerelésre vonatkozó lényeges tulajdonságait:

— alak- és fejlődési hibák,

— napégés vagy csekély mértékű begyógyult sérülések, amelyek legfeljebb 2 cm-es hosszanti hibák, az egyéb hibák összfelülete pedig legfeljebb 1 cm^2,

— összesen legfeljebb 3 cm hosszú, enyhe, száraz felületi repedések.

Az étkezési paprika lehet kevésbé kemény, de nem lehet fonnyadt.

A kocsány lehet sérült vagy levágott.

III. MÉRETRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Az étkezési paprika méretét a vállátmérő (szélesség) határozza meg. A lapos étkezési paprikák (paradicsompaprikák) esetében a «szélesség» alatt a hossztengelyre merőlegesen mért legnagyobb átmérőt értjük.

A méret szerint válogatott étkezési paprika esetében ugyanabban a csomagolási egységben található legnagyobb és legkisebb paprika átmérője közötti különbség legfeljebb 20 mm lehet.

Az étkezési paprika szélessége:

— hosszú, hegyes fajták esetében: legalább 20 mm

— szögletes, tompa, valamint szögletes, kúpos (ék alakú) paprikák esetében: legalább 40 mm

— lapos, pl. paradicsompaprika esetében: legalább 55 mm

A II. osztályú paprika méret szerinti válogatása nem kötelező, de mérete nem lehet kisebb a megengedett legkisebb méretnél.

A méretre vonatkozó követelmények nem vonatkoznak a «mini termékekre» ([1]).

IV. A MEGENGEDETT ELTÉRÉSEKRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Minőségi és méretbeli eltérések engedhetők meg az egyes csomagolási egységekben azokra a termékekre, amelyek a jelölés szerinti osztálynak nem felelnek meg.

([1]) A mini termék az étkezési paprikának növénynemesítéssel és/vagy különleges növénytermesztési technikák segítségével létrehozott fajtáját jelenti; a teljesen ki nem fejlődött vagy nem megfelelő méretű nem mini étkezési paprika kivételével. A terméknek a szabványban meghatározott valamennyi egyéb követelménynek meg kell felelnie.

A. **Megengedett minőségi eltérések**

i. *I. osztály*

Az étkezési paprika darabszámban vagy tömegben számított 10 %-a lehet olyan, amely az erre az osztályra vonatkozó követelményeknek nem felel meg, de kielégíti a II. osztályra vonatkozó követelményeket, kivételesen beleértve a II. osztályra vonatkozó megengedett eltéréseket is.

ii. *II. osztály*

Az étkezési paprika darabszámban vagy tömegben számított 10 %-a lehet olyan, amely sem az osztályra vonatkozó követelményeknek, sem a minimumkövetelményeknek nem felel meg, kivéve a romlóhiba vagy bármilyen más minőségcsökkenés által fogyasztásra alkalmatlanná vált terméket.

B. **Megengedett méretbeli eltérések**

i. *I. osztály*

Az étkezési paprika darabszámban vagy tömegben számított 10 %-a térhet el legfeljebb ± 5 mm-rel a feltüntetett mérettől, ezen belül az étkezési paprika legfeljebb 5 %-ának mérete lehet kisebb a megengedett legkisebb méretnél.

ii. *II. osztály*

— *Méret szerint válogatott paprika esetében:*

Az étkezési paprika darabszámban vagy tömegben számított 10 %-a térhet el legfeljebb ± 5 mm-rel a feltüntetett mérettől, ezen belül az étkezési paprika legfeljebb 5 %-ának mérete lehet kisebb a megengedett legkisebb méretnél.

— *Nem méret szerint válogatott paprika esetében:*

Az étkezési paprika darabszámban vagy tömegben számított 5 %-a lehet legfeljebb 5 mm-rel kisebb a megengedett legkisebb méretnél.

V. **A KISZERELÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK**

A. **Egyöntetűség**

Minden csomagolási egységnek tartalmát tekintve egyöntetűnek kell lennie, és kizárólag azonos eredetű, fajtájú vagy kereskedelmi típusú, minőségű és – méret szerinti válogatás esetében – azonos méretű étkezési paprikát kell tartalmaznia. valamint az I. osztály esetében az érettségnek és a színezettségnek is gyakorlatilag egyneműnek kell lennie.

A különböző színű étkezési paprikák vegyes csomagolása azonban megengedett, amennyiben azok származása, minősége, kereskedelmi típusa és – méret szerinti válogatás esetében –mérete egységes.

A legfeljebb 1 kg nettó tömegű fogyasztói csomagok különböző színű és/vagy kereskedelmi típusú étkezési paprikákat is tartalmazhatnak, amennyiben azok a minőség, valamint – minden egyes szín és/vagy kereskedelmi típus tekintetében – az eredet szempontjából egyöntetűek.

A méret szerint válogatott hosszúkás paprikáknak hosszra is megközelítően egyneműnek kell lenniük.

A mini étkezési paprikáknak megközelítően egységes méretűnek kell lenniük. A mini étkezési paprika keverhető más típusú vagy eredetű mini termékekkel.

A csomagolási egységek látható részének a teljes tartalomra nézve reprezentatívnak kell lennie.

B. **Csomagolás**

Az étkezési paprikát úgy kell csomagolni, hogy megfelelően védve legyen.

A csomagolási egységen belül használt anyagoknak újnak, tisztának és olyan minőségűnek kell lenniük, hogy se külső, se belső károsodást ne okozzanak a termékben. Különböző anyagok – különösen a kereskedelmi adatokat tartalmazó papír vagy bélyegző – használata megengedett, feltéve, hogy a feliratozáshoz vagy a címkézéshez nem mérgező tintát, illetve ragasztóanyagot használtak.

A csomagolási egységnek idegen anyagtól mentesnek kell lennie.

A termékeken egyenként elhelyezett címkék eltávolításkor nem hagyhatnak látható ragasztónyomot maguk után, valamint nem okozhatnak héjkárosodást.

VI. JELÖLÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Minden csomagolási egység azonos oldalán, összefüggően, olvashatóan, letörölhetetlenül és kívülről jól látható módon fel kell tüntetni az alábbi adatokat:

A. Azonosító adatok

A csomagoló és/vagy a feladó neve és címe

Ez a jelölés helyettesíthető:

— az előrecsomagolás kivételével minden csomagolás esetében: a hivatalos szerv által kiadott vagy elismert, a csomagolót és/vagy a feladót azonosító kóddal, amelyet a «csomagoló és/vagy feladó» felirat (vagy az ezeknek megfelelő rövidítések) közvetlen közelében kell feltüntetni,

— kizárólag előrecsomagolás esetében: a Közösség területén székhellyel rendelkező eladó nevével és címével, amelyet a «… számára csomagolva» vagy egyenértékű felirat közvetlen közelében kell feltüntetni. Ebben az esetben a címkézésnek tartalmaznia kell egy, a csomagolót és/vagy a feladót jelölő kódot. E kód jelentésére vonatkozóan az eladónak meg kell adni az ellenőrző szerv által szükségesnek tartott minden információt.

B. A termék megnevezése

Amennyiben a csomagolási egység tartalma kívülről nem látható:

— «Étkezési paprika»,

— szín,

— a kereskedelmi típus («hosszúkás», «szögletes és tompa végű», «szögletes, kúpos», «lapos») vagy a fajta neve.

A különböző színű és/vagy kereskedelmi típusú étkezési paprikákat tartalmazó csomagolási egységek vagy fogyasztóknak szánt kiszerelések esetében:

— «Vegyes paprika» vagy egy ennek megfelelő elnevezés,

— ha a csomagolási egység tartalma kívülről nem látható, akkor az étkezési paprikák színe és/vagy kereskedelmi típusa, valamint minden egyes szín és/vagy kereskedelmi típus tekintetében a darabszám.

C. A termék eredete

Származási ország, és – nem kötelező jelleggel – a termesztési tájegység vagy a nemzeti, regionális vagy helyi megnevezés.

A különböző színű étkezési paprikákat és/vagy különböző eredetű kereskedelmi típusokat tartalmazó csomagolási egységek esetében közvetlenül az érintett szín és/vagy kereskedelmi típus megnevezése mellett a származási országokat is fel kell tüntetni.

D. Kereskedelmi jellemzők

— Osztály

— Méret (ha méret szerint válogatták a paprikát), megadva a legkisebb és legnagyobb átmérőt, illetve adott esetben a «méret szerint nem válogatott» megjelölés.

— Adott esetben «mini paprika», «bébi paprika» vagy más, a mini termékhez illő elnevezés. Ha egyazon csomagolási egységen belül több mini termék van, minden egyes terméktípust és származási helyet fel kell tüntetni.

E. **Hivatalos ellenőrző jel (nem kötelező)**

Az első albekezdésben meghatározott adatokat nem kell a csomagolási egységeken feltüntetni, ha ezek kívülről tisztán látható, az említett adatokkal ellátott kereskedelmi csomagokat tartalmaznak. A csomagolási egységeknek mentesnek kell lenni minden olyan jelöléstől, amely megtévesztő lehet. Ha a csomagolási egységek raklapon vannak, az adatokat a raklapnak legalább két oldalán, jól látható módon elhelyezett feliraton kell feltüntetni.

9. RÉSZ: *A CSEMEGESZŐLŐRE VONATKOZÓ FORGALMAZÁSI MINŐSÉGSZABVÁNY*

I. TERMÉKMEGHATÁROZÁS

Ez a szabvány a *Vitis vinifera* L. fajból termesztett, friss állapotban forgalomba kerülő, fogyasztásra szánt csemegeszőlő fajtáira (kultivár) vonatkozik, az ipari felhasználásra szánt csemegeszőlő kivételével.

II. MINŐSÉGRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A szabvány célja az előkészített és csomagolt csemegeszőlőre vonatkozó minőségi követelmények meghatározása.

A. Minimumkövetelmények

Valamennyi osztályban, figyelembe véve az egyes osztályokra vonatkozó egyedi rendelkezéseket és megengedett eltéréseket, a csemegeszőlőnek:

— egészségesnek; kizárva a romlóhiba vagy minőségcsökkenés miatt fogyasztásra alkalmatlanná vált termékeket,

— tisztának, gyakorlatilag minden látható idegen anyagtól mentesnek,

— kártevőktől gyakorlatilag mentesnek,

— kártevők által okozott károktól gyakorlatilag mentesnek,

— nem természetes felületi nedvességtől mentesnek,

— idegen szagtól és/vagy íztől mentesnek kell lennie.

Ezeken kívül a bogyóknak:

— épnek,

— szabályos alakúnak,

— jól fejlettnek kell lenniük.

A napsütés okozta pigmentes elszíneződés nem tekinthető hibának.

A szőlőnek gondosan szedettnek kell lennie.

A bogyók levének legalább a következő refraktometriás indexszel kell rendelkeznie:

— az Alphonse Lavallée, Cardinal és Victoria fajták esetében 12° Brix,

— minden más, maggal rendelkező fajta esetében 13° Brix,

— minden magnélküli fajta esetében 14° Brix.

Ezen kívül minden fajtánál kielégítőnek kell lennie a cukor–sav arány szintjének.

A csemegeszőlő fejlettségének és állapotának olyannak kell lennie, hogy:

— kibírja a szállítást és az árukezelést, valamint

— kielégítő állapotban érkezzen meg rendeltetési helyére.

B. Osztályozás

A csemegeszőlő a következő három osztályba sorolható:

i. *«Extra» osztály*

Az ebbe az osztályba tartozó csemegeszőlőnek kiváló minőségűnek kell lennie. A fürt alakjának, fejlettségének és színének – a termőhely figyelembevételével – a fajtára jellemzőnek kell lennie, és a fürt nem lehet hibás. A bogyóknak jól kell kötődniük a kocsányhoz, a fürtön egyenletesen kell elhelyezkedniük, feszesnek és gyakorlatilag mindenütt hamvas kinézetűnek kell lenniük.

ii. *I. osztály*

Az ebbe az osztályba tartozó csemegeszőlőnek jó minőségűnek kell lennie. A fürt alakjának, fejlettségének és színének – a termőhely figyelembevételével – a fajtára jellemzőnek kell lennie. A bogyóknak jól kell kötődniük a kocsányhoz, valamint feszesnek és hamvas kinézetűnek kell lenniük. A fürtön a bogyók elhelyezkedése azonban kevésbé egyenletes is lehet, mint az «extra» osztályba sorolt csemegeszőlő esetében.

Az alábbi kisebb hibák megengedettek, feltéve, hogy ezek nem befolyásolják a termék általános megjelenését, minőségét, eltarthatóságát és kiszerelését:

— enyhe alakhibák,

— enyhe színhibák,

— nagyon enyhe napperzselés, de csak a bogyók héján.

iii. *II. osztály*

Ez az osztály tartalmazza azokat a csemegeszőlőket, amelyek nem sorolhatók magasabb osztályokba, de megfelelnek az említett minimumkövetelményeknek.

A fürt enyhe alaki, fejlettségi és színhibával rendelkezhet, ha a termék – a termőhely figyelembevételével – megőrzi a fajta lényeges tulajdonságait.

A bogyóknak megfelelően kell kötődniük a kocsányhoz, valamint megfelelően feszesnek és – lehetőleg – még hamvas kinézetűnek kell lenniük. A bogyók elhelyezkedése a fürtön szabálytalanabb lehet, mint az I. osztályba sorolt csemegeszőlő esetében.

Az alábbi hibák megengedettek, feltéve, hogy a csemegeszőlő megőrzi a minőségre, az eltarthatóságra és a kiszerelésre vonatkozó lényeges tulajdonságait:

— alakhibák,

— színhibák,

— enyhe napperzselés, de csak a bogyók héján,

— enyhe zúzódás,

— enyhe héjhibák.

III. **MÉRETRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK**

A csemegeszőlő méretét a fürt tömege határozza meg.

A fürt megengedett legkisebb tömegét a növényházban és a szabadföldön termesztett nagy-, illetve kisbogyójú szőlőfajták esetében az alábbi táblázat tartalmazza.

	Növényházban termesztett csemegeszőlő (ha ez a címkén szerepel)	Szabadföldön termesztett csemegeszőlő	
		Minden fajta, kivéve a függelékben felsorolt kisbogyójú fajtákat	A függelékben felsorolt kisbogyójú fajták
Extra osztály	300 g	200 g	150 g
I. osztály	250 g	150 g	100 g
I. osztály	150 g	100 g	75 g

IV. A MEGENGEDETT ELTÉRÉSEKRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Minőségi és méretbeli eltérések engedhetők meg az egyes csomagolási egységekben azokra a termékekre, amelyek a jelölés szerinti osztálynak nem felelnek meg.

A. Megengedett minőségi eltérések

i. *«Extra» osztály*

A fürtök tömegben számított 5 %-a lehet olyan, amely az erre az osztályra vonatkozó követelményeknek nem felel meg, de kielégíti az I. osztályra vonatkozó követelményeket, kivételesen beleértve az I. osztályra vonatkozó megengedett eltéréseket is.

ii. *I. osztály*

A fürtök tömegben számított 10 %-a lehet olyan, amely az erre az osztályra vonatkozó követelményeknek nem felel meg, de kielégíti a II. osztályra vonatkozó követelményeket, kivételesen beleértve a II. osztályra vonatkozó megengedett eltéréseket is.

iii. *II. osztály*

A fürtök tömegben számított 10 %-a lehet olyan, amely sem az osztályra vonatkozó követelményeknek, sem a minimumkövetelményeknek nem felel meg, kivéve a romlóhiba vagy bármilyen más minőségcsökkenés által fogyasztásra alkalmatlanná vált terméket.

B. Megengedett méretbeli eltérések

i. *«Extra» osztály és I. osztály*

A fürtök tömegben számított 10 %-a lehet olyan, amely nem felel meg az osztályra vonatkozó méretkövetelményeknek, de kielégíti a közvetlenül alatta lévő osztály előírásait.

ii. *II. osztály*

A fürtök tömegben számított 10 %-a lehet olyan, amely nem felel meg az adott osztályra vonatkozó méretkövetelményeknek, de súlyuk legalább 75 g.

iii. *«Extra» osztály, valamint I. és II. osztály*

A legfeljebb 1 kg nettó súlyú fogyasztói csomagban a súly kiigazítása érdekében megengedhető egy darab 75 g-nál kisebb súlyú fürt, feltéve, hogy a fürt az adott osztályra vonatkozó minden egyéb követelménynek megfelel.

V. A KISZERELÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A. Egyöntetűség

Minden csomagolási egységnek tartalmát tekintve egyöntetűnek kell lennie, és kizárólag azonos eredetű, fajtájú, minőségű és érettségű csemegeszőlőt kell tartalmaznia.

A legfeljebb 1 kg nettó tömegű kis fogyasztói csomagolási egységek esetében a szőlőfajta és az eredet egyöntetűsége nem követelmény.

Az «extra» osztályú csemegeszőlő esetében a fürt nagyságának és színezettségének közel egyneműnek kell lennie.

A Chasselas fajta esetében az egyes csomagolási egységekben dekorációs célból lehetnek eltérő színű fürtök.

A csomagolási egységek látható részének a teljes tartalomra nézve reprezentatívnak kell lennie.

B. Csomagolás

A csemegeszőlőt úgy kell csomagolni, hogy megfelelően védve legyen.

Az «extra» osztály esetében a fürtöket kizárólag egy rétegben elhelyezve szabad csomagolni.

A csomagolási egységen belül használt anyagoknak újnak, tisztának és olyan minőségűnek kell lenniük, hogy se külső, se belső károsodást ne okozzanak a termékben. Különböző anyagok – különösen a kereskedelmi adatokat tartalmazó papír vagy bélyegző – használata megengedett, feltéve, hogy a feliratozáshoz vagy a címkézéshez nem mérgező tintát, illetve ragasztóanyagot használtak.

A csomagolási egységeknek minden idegen anyagtól menteseknek kell lenniük, de kivételt képez az a különleges kiszerelés, amikor a fürtöt a fürtkocsányhoz tartozó legfeljebb 5 cm hosszú szőlővesszővel együtt csomagolják.

A termékeken egyenként elhelyezett címkék eltávolításkor nem hagyhatnak látható ragasztónyomot maguk után, valamint nem okozhatnak héjkárosodást.

VI. JELÖLÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Minden csomagolási egységen, azonos oldalon, összefüggően, olvashatóan, letörölhetetlenül és kívülről jól látható módon fel kell tüntetni az alábbi adatokat:

A. Azonosító adatok

A csomagoló és/vagy a feladó neve és címe

Ez a jelölés helyettesíthető:

— az előrecsomagolás kivételével minden csomagolás esetében: a hivatalos szerv által kiadott vagy elismert, a csomagolót és/vagy a feladót azonosító kóddal, amelyet a «csomagoló és/vagy feladó» felirat (vagy az ezeknek megfelelő rövidítések) közvetlen közelében kell feltüntetni;

— kizárólag előrecsomagolás esetében: a Közösség területén székhellyel rendelkező eladó nevével és címével, amelyet a «… számára csomagolva» vagy egyenértékű felirat közvetlen közelében kell feltüntetni. Ebben az esetben a címkézésnek tartalmaznia kell egy, a csomagolót és/vagy a feladót jelölő kódot. E kód jelentésére vonatkozóan az eladónak meg kell adni az ellenőrző szerv által szükségesnek tartott minden információt.

B. A termék megnevezése

— «csemegeszőlő», ha a csomagolási egység tartalma kívülről nem látható,

— a fajta, adott esetben a fajták neve,

— adott esetben «növényházban termesztett».

C. A termék eredete

Származási ország(ok), és – nem kötelező jelleggel – a termesztési tájegység vagy a nemzeti, regionális vagy helyi megnevezés.

D. Kereskedelmi jellemzők

— Osztály.

E. Hivatalos ellenőrző jel (*nem kötelező*)

Az első albekezdésben meghatározott adatokat nem kell a csomagolási egységeken feltüntetni, ha ezek kívülről tisztán látható, az említett adatokkal ellátott kereskedelmi csomagokat tartalmaznak. A csomagolási egységeknek mentesnek kell lenni minden olyan jelöléstől, amely megtévesztő lehet. Ha a csomagolási egységek raklapon vannak, az adatokat a raklapnak legalább két oldalán, jól látható módon elhelyezett feliraton kell feltüntetni.

Függelék

A kisbogyójú fajták teljes jegyzéke

Fajta	A fajta egyéb elnevezései
Admirable de Courtiller	Admirable, Csiri Csuri
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	Roter Gutedel
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
Exalta	
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

Fajta	A fajta egyéb elnevezései
Precoce de Malingre	
Primus	I. Pirovano 7
Prunesta	Bermestia nera, Pergola rossa, Pergolese di Tivoli
Regina dei Vigneti	Königin der Weingärten, Muskat Szölöskertek Kizalyneja, Szölöskertek Kizalyneh, Rasaki ourgarias, Regina Villoz, 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	

10. RÉSZ: *A PARADICSOMRA VONATKOZÓ FORGALMAZÁSI MINŐSÉGSZABVÁNY*

I. TERMÉKMEGHATÁROZÁS

Ez a szabvány a *Lycopersicon lycopersicum* (L.) *Karsten ex Farw./Lycopercicon esculentum Mill.* fajból termesztett, friss állapotban forgalomba kerülő, fogyasztásra szánt paradicsom fajtáira (kultivár) vonatkozik, az ipari felhasználásra szánt paradicsom kivételével.

Kereskedelmi típus szerint négy paradicsomváltozatot különböztetünk meg:

— «kerek»,

— «gerezdes»,

— «hosszúkás» vagy «ovális»

— «cseresznye» paradicsom (ideértve a koktélparadicsomot is).

II. MINŐSÉGRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A szabvány célja az előkészített és csomagolt paradicsomra vonatkozó minőségi követelmények meghatározása.

A. Minimumkövetelmények

Valamennyi osztályban, figyelembe véve az egyes osztályokra vonatkozó egyedi rendelkezéseket és megengedett eltéréseket, a paradicsomnak:

— épnek,

— egészségesnek; kizárva a romlóhiba vagy minőségcsökkenés miatt fogyasztásra alkalmatlanná vált termékeket,

— tisztának, gyakorlatilag minden látható idegen anyagtól mentesnek,

— friss megjelenésűnek,

— kártevőktől gyakorlatilag mentesnek,

— kártevők által okozott károktól gyakorlatilag mentesnek,

— nem természetes felületi nedvességtől mentesnek,

— idegen szagtól és/vagy íztől mentesnek kell lennie.

Fürtös paradicsom esetében a száraknak frisseknek, egészségeseknek, tisztának, levelektől és szemmel látható idegen anyagtól mentesnek kell lenniük.

A paradicsom fejlettsége és állapotának olyannak kell lennie, hogy

— kibírja a szállítást és az árukezelést, valamint

— kielégítő állapotban érkezzen meg rendeltetési helyére.

B. Osztályozás

A paradicsom a következő három osztályba sorolható:

i. *«Extra» osztály*

Az ebbe az osztályba tartozó paradicsomnak kiváló minőségűnek kell lennie. Alakjában, megjelenésében és fejlettségében a fajtára jellemző tulajdonságokkal kell rendelkeznie, húsának keménynek kell lennie.

A paradicsom érettségi állapotától függően színezettségének meg kell felelnie az említett A. bekezdés utolsó albekezdésében meghatározott követelményeknek.

A paradicsomnak a «zöld talpasságtól» és más hibáktól mentesnek kell lennie, kivéve az olyan jelentéktelen felületi hibákat, amelyek nem befolyásolják a termék általános megjelenését, minőségét, eltarthatóságát és kiszerelését.

ii. *I. osztály*

Az ebbe az osztályba tartozó paradicsomnak jó minőségűnek kell lennie. Megfelelően keménynek kell lennie és a fajtára jellemző tulajdonságokkal kell rendelkeznie.

Nem lehetnek rajta repedések és a látható «zöld talpasságtól» mentesnek kell lennie. Az alábbi kisebb hibák ugyanakkor megengedettek, feltéve, hogy ezek nem befolyásolják a termék általános megjelenését, minőségét, eltarthatóságát és kiszerelését:

— kisebb alak- és fejlődési hiba,

— enyhe színhiba,

— kisebb héjhibák,

— nagyon enyhe nyomódás.

A «gerezdes» paradicsomon továbbá lehet:

— 1 cm-nél nem hosszabb beforrott repedés,

— csekély deformálódás,

— kis köldök, parásodás nélkül,

— legfeljebb 1 cm^2-es parás folt a bibénél,

— a virág helyének finom forradása megnyúlt alakban (varrathoz hasonló), ennek hossza legfeljebb a bogyó legnagyobb átmérőjének 2/3-a lehet.

iii. *II. osztály*

Ebbe az osztályba olyan paradicsomok tartoznak, amelyek nem sorolhatók magasabb osztályba, de megfelelnek az említett minimumkövetelményeknek.

A paradicsomnak viszonylag keménynek kell lennie (de lehet az I. osztályúnál kevésbé kemény), és nem lehet rajta nyílt repedés.

Az alábbi hibák megengedettek, feltéve, hogy a paradicsom megőrzi a minőségre, az eltarthatóságra és a kiszerelésre vonatkozó lényeges tulajdonságait:

— alak-, fejlődési és színhibák,

— héjhiba és nyomódás, ha hibája nem súlyos,

— a gömbölyű, a gerezdes és a hosszúkás paradicsomon 3 centiméternél hosszabb behegedt repedés nem lehet.

A «gerezdes» paradicsomon továbbá lehet:

— az I. osztályban megengedettnél több deformálódás, de torzult alak nélkül,

— köldök,

— legfeljebb 2 cm^2-es parás folt a bibénél,

— a virág helyének forradása, megnyúlt alakban (varrathoz hasonlóan).

III. **MÉRETRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK**

A méretet a legnagyobb kerületnél mért átmérő határozza meg. A «cseresznyeparadicsomra» a következő rendelkezések nem vonatkoznak.

A. **Legkisebb méret**

Az «extra», valamint az I. és II. osztályokba sorolt paradicsomra megengedett legkisebb méret:

— a «kerek» és «bordázott» paradicsom esetében 35 mm,

— a «hosszúkás» paradicsom esetében 30 mm.

B. **Méretkategóriák**

A paradicsomokat a következő méretkategóriák szerint lehet besorolni:

— 30 mm és efelett, de 35 mm alatt ([1]),

— 35 mm és efelett, de 40 mm alatt,

— 40 mm és efelett, de 47 mm alatt,

— 47 mm és efelett, de 57 mm alatt,

— 57 mm és efelett, de 67 mm alatt,

— 67 mm és efelett, de 82 mm alatt,

— 82 mm és efelett, de 102 mm alatt,

— 102 mm és efelett.

Az «extra» és I. osztályokban kötelező a méret szerinti válogatás.

A méretkategóriák nem vonatkoznak a fürtös paradicsomra.

IV. **A MEGENGEDETT ELTÉRÉSEKRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK**

Minőségi és méretbeli eltérések engedhetők meg az egyes csomagolási egységekben azokra a termékekre, amelyek a jelölés szerinti osztálynak nem felelnek meg.

A. **Megengedett minőségi eltérések**

i. *«Extra» osztály*

A paradicsom darabszámban vagy tömegben számított 5 %-a lehet olyan, amely az erre az osztályra vonatkozó követelményeknek nem felel meg, de kielégíti az I. osztályra vonatkozó követelményeket, kivételesen beleértve az I. osztályra vonatkozó megengedett eltéréseket is.

ii. *I. osztály*

— A paradicsom darabszámban vagy tömegben számított 10 %-a lehet olyan, amely az erre az osztályra vonatkozó követelményeknek nem felel meg, de kielégíti a II. osztályra vonatkozó követelményeket, kivételesen beleértve a II. osztályra vonatkozó megengedett eltéréseket is.

— A fürtös paradicsom darabszámban vagy tömegben számított 5 %-a válhat le a szárról.

iii. *II. osztály*

— A paradicsom darabszámban vagy tömegben számított 10 %-a lehet olyan, amely sem az osztályra vonatkozó követelményeknek, sem a minimumkövetelményeknek nem felel meg, kivéve a romlóhiba, erős nyomódás vagy bármilyen más minőségcsökkenés által fogyasztásra alkalmatlanná vált terméket.

([1]) Csak a «hosszúkás» paradicsomnál.

— A fürtös paradicsom darabszámban vagy tömegben számított 10 %-a válhat le a szárról.

B. **Megengedett méretbeli eltérések**

Mindegyik osztályra vonatkozóan: megengedett, hogy a paradicsom darabszámban vagy tömegben számított 10 %-a a közvetlenül a csomagoláson feltüntetett méret alatti vagy feletti méretű legyen, ha a «kerek» és a «gerezdes» paradicsom minimális mérete 33 mm, a «hosszúkás» paradicsomé pedig 28 mm.

V. A KISZERELÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A. **Egyöntetűség**

Minden csomagolási egységnek tartalmát tekintve egyöntetűnek kell lennie, és kizárólag azonos eredetű, fajtájú vagy kereskedelmi típusú, minőségű és – méret szerinti válogatás esetében – azonos méretű paradicsomokat kell tartalmaznia.

Az «extra» és az I. osztály esetében az érettségi állapotnak és a színezettségnek is gyakorlatilag egyöntetűnek kell lennie. Ezen kívül a «hosszúkás» paradicsom hosszának is kellőképpen egyneműnek kell lennie.

A csomagolási egységek látható részének a teljes tartalomra nézve reprezentatívnak kell lennie.

B. **Csomagolás**

A paradicsomot úgy kell csomagolni, hogy megfelelően védve legyen.

A csomagolási egységen belül használt anyagoknak újnak, tisztának és olyan minőségűnek kell lenniük, hogy se külső, se belső károsodást ne okozzanak a termékben. Különböző anyagok – különösen a kereskedelmi adatokat tartalmazó papír vagy bélyegző – használata megengedett, feltéve, hogy a feliratozáshoz vagy a címkézéshez nem mérgező tintát, illetve ragasztóanyagot használtak.

A csomagolási egységnek idegen anyagtól mentesnek kell lennie.

A termékeken egyenként elhelyezett címkék eltávolításkor nem hagyhatnak látható ragasztónyomot maguk után, valamint nem okozhatnak héjkárosodást.

C. **Kiszerelés**

A paradicsom kiszerelésének a következő módjai lehetnek:

i. különálló paradicsomszemek virágcsészével és rövid szárral vagy ezek nélkül;

ii. paradicsomfürtök, azaz a paradicsom az egész virágzattal vagy annak egy részével együtt kerül kiszerelésre úgy, hogy mindegyik virágzat vagy annak egy része legalább a következő számú gyümölcsszemet tartalmazza:

— három gyümölcsszemet (két gyümölcsöt előrecsomagolásban), vagy

— fürtös «cseresznyeparadicsom» esetén hat gyümölcsszemet (négyet előrecsomagolásban).

VI. JELÖLÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Minden csomagolási egységen, azonos oldalon, összefüggően, olvashatóan, letörölhetetlenül és kívülről jól látható módon fel kell tüntetni az alábbi adatokat:

A. **Azonosító adatok**

A csomagoló és/vagy a feladó neve és címe

Ez a jelölés helyettesíthető:

— az előrecsomagolás kivételével minden csomagolás esetében: a hivatalos szerv által kiadott vagy elismert, a csomagolót és/vagy a feladót azonosító kóddal, amelyet a «csomagoló és/vagy feladó» felirat (vagy az ezeknek megfelelő rövidítések) közvetlen közelében kell feltüntetni;

— kizárólag előrecsomagolás esetében: a Közösség területén székhellyel rendelkező eladó nevével és címével, amelyet a «… számára csomagolva» vagy egyenértékű felirat közvetlen közelében kell feltüntetni. Ebben az esetben a címkézésnek tartalmaznia kell egy, a csomagolót és/vagy a feladót jelölő kódot. E kód jelentésére vonatkozóan az eladónak meg kell adni az ellenőrző szerv által szükségesnek tartott minden információt.

B. **A termék megnevezése**

— «paradicsom» vagy «fürtös paradicsom», és a kereskedelmi típus, ha a csomagolási egység tartalma kívülről nem látható. Ezeket az adatokat a «cseresznye»- (vagy koktél-) paradicsom esetében minden alkalommal fel kell tüntetni, fürtös és nem fürtös kiszerelés esetében egyaránt,

— fajta megnevezése (nem kötelező).

C. **A termék eredete**

Származási ország valamint – nem kötelező jelleggel – a nemzeti, regionális vagy helyi név.

D. **Kereskedelmi jellemzők**

— osztály.

— méret, (ha méret szerint válogatták a paradicsomot) megadva a legkisebb és a legnagyobb átmérőt, vagy ha nem válogatták méret szerint a paradicsomot, akkor a »méret szerint nem válogatott« kifejezést kell feltüntetni,

— minimum cukortartalom, refraktométerrel mérve, Brix°-ben kifejezve (nem kötelező).

E. **Hivatalos ellenőrző jel (nem kötelező)**

Az első albekezdésben meghatározott adatokat nem kell a csomagolási egységeken feltüntetni, ha ezek kívülről tisztán látható, az említett adatokkal ellátott kereskedelmi csomagokat tartalmaznak. A csomagolási egységeknek mentesnek kell lenni minden olyan jelöléstől, amely megtévesztő lehet. Ha a csomagolási egységek raklapon vannak, az adatokat a raklapnak legalább két oldalán, jól látható módon elhelyezett feliraton kell feltüntetni."

II. MELLÉKLET

„II. MELLÉKLET

A 11. CIKK (1) BEKEZDÉSÉBEN EMLÍTETT MINTA

	A gyümölcsökre és zöldségekre vonatkozó közösségi forgalmazási minőségszabvány Az elismert kereskedő azonosítószáma (Tagállam)”

III. MELLÉKLET

„III. MELLÉKLET

MEGFELELŐSÉGI IGAZOLÁS A 11., 12. ÉS 12a. CIKKBEN EMLÍTETT, FRISS GYÜMÖLCSÖKRE ÉS ZÖLDSÉGEKRE VONATKOZÓ KÖZÖSSÉGI FORGALMAZÁSI MINŐSÉGSZABVÁNYOK TEKINTETÉBEN

<table>
<tr><td>1. Kereskedő</td><td colspan="3">Megfelelőségi igazolás a friss gyümölcsökre és zöldségekre vonatkozó közösségi forgalmazási minőségszabványok tekintetében

Sz. ……

(Ezt az igazolást kizárólag az ellenőrző szervek használhatják)</td></tr>
<tr><td rowspan="2">2. A csomagoláson feltüntetett csomagoló (amennyiben nem azonos a kereskedővel)</td><td colspan="3">3. Ellenőrző szerv</td></tr>
<tr><td colspan="2">4. Ellenőrzés helye/származási ország (1)</td><td>5. Rendeltetési régió vagy ország</td></tr>
<tr><td colspan="2">6. A szállítóeszköz megnevezése és azonosító jele</td><td colspan="2">7.

☐ belföldi

☐ behozatal

☐ kivitel</td></tr>
<tr><td>8. Göngyöleg (darabszám és típus)

-

-</td><td>9. Termék megnevezése (fajta, amennyiben a szabvány meghatározza)</td><td>10. Minőségi osztály</td><td>11. Teljes nettó tömeg kg-ban</td></tr>
<tr><td colspan="4">12. A feltüntetett szállítmány a kiállítás időpontjában megfelel a hatályos közösségi forgalmazási minőségszabványoknak.

.....

Az igénybe venni kívánt vámhivatal: ..... A kiállítás helye és ideje: .....

Érvényes (időpontig): .....

Ellenőr (név nyomtatott betűvel): .....

Aláírás Az illetékes hatóság bélyegzője</td></tr>
<tr><td colspan="4">13. Megjegyzések</td></tr>
</table>

(1) Továbbexportált áruk esetében az áruk származását tüntesse fel a 9. rovatban.”

IV. MELLÉKLET

„VI. MELLÉKLET

A 20. cikk (1) bekezdésében említett ellenőrzési módszerek

Megjegyzés: az alábbi ellenőrzési módszerek az OECD gyümölcs- és zöldségfélékre vonatkozó nemzetközi minőségi szabványok alkalmazására irányuló programja keretében elfogadott, a friss zöldség és gyümölcs minőségi ellenőrzésének végrehajtásáról szóló útmutatójának rendelkezésein alapulnak.

1. **FOGALOMMEGHATÁROZÁSOK**

1.1 Csomagolási egység

Egy tétel különállóan csomagolt része, a tartalommal együtt, amelynek célja, hogy megkönnyítse számos értékesítési egység vagy termék laza vagy rendezett csoportjának kezelését és szállítását, hogy megelőzze a fizikai kezelés és a szállítás okozta károkat. A közúti, vasúti, vízi és légi konténerek nem minősülnek csomagolási egységnek.

1.2 Kereskedelmi csomagolás

Egy tétel különállóan csomagolt része, a tartalommal együtt, amely értékesítési egységet képez a végfelhasználó vagy végfogyasztó számára az értékesítés helyén.

1.2a Előrecsomagolás

Az előrecsomagolás olyan kereskedelmi csomagolási egység, amely az élelmiszert teljesen vagy részben körülzárja, oly módon, hogy a csomagolási egység tartalma nem változtatható meg a csomagolás felnyitása vagy módosítása nélkül. Az egyetlen terméket takaró védőfólia nem számít előrecsomagolásnak.

1.3 Szállítmány

Egy adott kereskedő által értékesítendő, egy dokumentumban meghatározott, az ellenőrzés időpontjában talált termék mennyisége. A szállítmány állhat egy vagy többféle típusú termékből, tartalmazhat egy vagy több tétel friss, aszalt vagy szárított zöldséget és gyümölcsöt.

1.4 Tétel

A termék egy olyan mennyisége, amely egy adott helyen végzett ellenőrzés időpontjában az alábbiak tekintetében hasonló tulajdonságokkal rendelkezik:

— csomagoló és/vagy feladó,

— származási ország,

— a termék megnevezése,

— a termék minőségi osztálya,

— méret (ha a terméket méret szerint osztályozzák),

— fajta vagy kereskedelmi típus (a szabvány vonatkozó rendelkezései szerint),

— a csomagolás típusa és a kiszerelés.

Ha azonban a – 1.3 pontban meghatározott – szállítmányok ellenőrzése során nehéz különbséget tenni a tételek között és/vagy nem lehet kimutatni különálló tételeket, az adott szállítmány összes árutétele egy tételként kezelhető, ha azok a termék típusát, a feladót, a származási országot, a minőségi osztályt és a fajtát vagy kereskedelmi típust (ha a szabvány előírja) tekintve hasonlóak.

1.5 Mintavétel

A megfelelőségi ellenőrzés során valamely tételből ideiglenesen vett kollektív minta.

1.6 Elemi minta

A tételből véletlenszerűen kiválasztott csomagolási egység, csomagolt termék esetében vagy (közvetlenül a szállítóeszközbe vagy annak rekeszébe rakott) ömlesztett termék esetében a tétel tetszőleges pontjáról véletlenszerűen vett termékmennyiség.

1.7 Teljes minta

A tételből vett több, feltehetően reprezentatív elemi minta, amelynek mennyisége elegendő ahhoz, hogy lehetővé tegye a tétel értékelését minden feltétel tekintetében.

1.8 Másodlagos minta

Az elemi mintából véletlenszerűen vett megegyező termékmennyiségek.

Diófélék esetében a másodlagos minta tömege 300 gramm és 1 kg között van. Ha az elemi minta kereskedelmi csomagokból álló csomagolási egységekből áll, a másodlagos minta egy vagy több, összesen legalább 300 g tömegű kereskedelmi csomag(ok).

Más csomagolt termék esetében a másodlagos minta 30 egységből áll, ha a csomagolási egység nettó tömege legfeljebb 25 kg és a csomagolási egység nem tartalmaz kereskedelmi csomagot. Bizonyos esetekben ez azt jelenti, hogy a csomagolási egység egész tartalmát ellenőrizni kell, ha az elemi minta legfeljebb 30 egységből áll.

1.9 Összetett minta (csak szárított vagy aszalt termékek esetében)

Az összetett minta a teljes mintából vett összes másodlagos minta legalább 3 kg súlyú keveréke. A terméket az összetett mintában egyenletesen kell elkeverni.

1.10 Csökkentett minta

A teljes vagy összetett mintából véletlenszerűen vett termék mennyisége, amely az a szükséges legkisebb mennyiség, amely elegendő bizonyos egyedi feltételek értékeléséhez.

Ha az ellenőrzési módszer tönkretenné a terméket, a csökkentett minta mérete nem haladhatja meg az eredetileg az ellenőrzési céljából vett teljes minta 10 százalékát vagy diófélék esetében az összetett mintából vett 100 diót. Kisméretű szárított vagy aszalt termékek – például ha 100 g termék több mint 100 egységet tartalmaz – esetében a csökkentetett minta súlya legfeljebb 300 g lehet.

A fejlettségi fok és érettségi állapotra vonatkozó feltételek értékeléséhez a mintát a gyümölcsök, zöldségek, szárított és aszalt termékek minőségének megállapítására irányuló objektív vizsgálatokra vonatkozó útmutatóban (http://www.oecd.org/agr/fv) meghatározott objektív módszerekkel kell összeállítani.

Egy teljes vagy összetett mintából több csökkentett minta is vehető annak érdekében, hogy a tétel megfelelőségét több szempont alapján lehessen ellenőrizni.

2. A MEGFELELŐSÉGI ELLENŐRZÉS VÉGREHAJTÁSA

2.1 Általános megjegyzés

A megfelelőségi ellenőrzés az ellenőrizendő tétel különböző pontjairól véletlenszerűen vett minta értékelésével történik. Ez azon a feltételezésen alapul, hogy a minták minősége megfelel a tétel minőségének.

2.2 Az ellenőrzés helye

A megfelelőségi ellenőrzést a csomagolási művelet alatt, a feladás helyén, a szállítás alatt, az átvétel helyén, a nagykereskedőnél és a kiskereskedőnél lehet elvégezni.

Ha az ellenőrző szerv a megfelelőségi ellenőrzést nem a saját helyiségeiben végzi el, a tulajdonosnak biztosítania kell a megfelelőségi ellenőrzés elvégzéséhez szükséges helyszínt.

2.3 A tételek azonosítása és/vagy általános benyomás szerzése a szállítmányról

A tételek azonosítását jelöléseik vagy egyéb szempontok alapján végzik el, mint például a 89/396/EGK tanácsi irányelvben [1] megállapított jelzések alapján. Több tételből álló szállítmányok esetében az ellenőrnek a kísérő dokumentumok vagy a szállítmányra vonatkozó nyilatkozatok révén általános benyomást kell szereznie a szállítmányról. Az ellenőrnek ezt követően meg kell határoznia, hogy a bemutatott tételek mennyiben felelnek meg az említett dokumentumokban szereplő információnak.

Amennyiben a termékeket be fogják rakodni vagy már berakodták egy szállítóeszközbe, a szállítmány azonosítására annak nyilvántartási számát kell használni.

2.4 A termék bemutatása

Az ellenőr dönti el, hogy mely csomagolási egységeket kell ellenőrizni. A bemutatást a piaci szereplő végzi, amelynek egyaránt ki kell terjednie a teljes minta bemutatására, valamint a szállítmány vagy tétel azonosításához szükséges összes információ biztosítására.

Amennyiben csökkentett vagy másodlagos mintákra van szükség, ezeket a teljes mintából az ellenőr választja ki.

2.5 Fizikai ellenőrzés

— A csomagolás és a kiszerelés értékelése:

A csomagolást – beleértve a csomagolási egység belsejében használt anyagot is – a vonatkozó forgalmazási minőségszabvány rendelkezései alapján meg kell vizsgálni alkalmasság és tisztaság szempontjából. Ezt az elemi minták alapján, illetve csomagolt termékek és minden más esetben a szállítóeszköz alapján kell végezni. Ha csak bizonyos csomagolásfajták vagy kiszerelések engedélyezettek, az ellenőr ellenőrzi, hogy ezeket használják-e.

— A jelölések hitelesítése:

Az ellenőr először arról győződik meg, hogy a terméket ellátták-e a vonatkozó forgalmazási minőségszabványnak megfelelő jelöléssel. Az ellenőrzés során megvizsgálják a jelölés pontosságát és/vagy a szükséges módosítás mértékét is.

Csomagolt termék esetében ezt az ellenőrzést az elemi minták alapján, minden más esetben a raklaphoz rögzített dokumentum vagy a szállítóeszköz alapján kell végezni.

Az egyenként fóliába csomagolt gyümölcsök és zöldségek nem tekinthetők a 2000/13/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv értelmében vett előre csomagolt élelmiszernek, és nem feltétlenül szükséges a forgalmazási minőségszabványoknak megfelelő jelölésük. Ilyen esetekben a fóliacsomagolás felfogható a törékeny termékek egyszerű védelmeként.

— A termék megfelelésének ellenőrzése:

Az ellenőr úgy határozza meg a teljes minta méretét, hogy képes legyen értékelni a tételeket. Az ellenőr véletlenszerűen választja ki az ellenőrizendő csomagolási egységeket, vagy ömlesztett termék esetében a tétel azon pontjait, ahonnan az egyedi mintákat kell venni.

Vigyázni kell arra, hogy a mintavétel ne befolyásolja hátrányosan a termék minőségét.

Sérült csomagolási egységek nem használhatók a teljes minta részeként. Ezeket félre kell tenni, és amennyiben szükséges, külön vizsgálatnak vethetők alá és külön jelentést készülhet róluk.

A teljes mintának legalább az alábbi mennyiségekből kell állnia minden olyan esetben, amikor a tételt nem találják kielégítőnek vagy egy termék feltehetően nem felel meg a forgalmazási minőségszabványnak és ezért ellenőrizni kell:

Csomagolt termék	
A tételhez tartozó csomagolási egységek száma	A mintavételi csomagolási egységek száma (elemi minták)
100-ig	5
101 és 300 között	7
301 és 500 között	9

[1] HL L 186., 1989.6.30., 21. o.

Csomagolt termék	
A tételhez tartozó csomagolási egységek száma	A mintavételi csomagolási egységek száma (elemi minták)
501 és 1 000 között	10
több mint 1 000	15 (legalább)

Ömlesztett termék (közvetlenül a szállítóeszközbe vagy annak rekeszébe rakott)	
A tétel mennyisége kg-ban vagy a tétel kötegeinek számában	Az elemi minták mennyisége kg-ban vagy a kötegek száma
legfeljebb 200	10
201 és 500 között	20
501 és 1 000 között	30
1 001 és 5 000 között	60
több mint 5 000	100 (legalább)

Nagyméretű gyümölcs és zöldség esetében (egységenként 2 kg fölött) az elemi mintának legalább öt egységet kell tartalmaznia. Az 5-nél kevesebb csomagolási egységet tartalmazó vagy 10 kg-nál kisebb súlyú tételek esetében az ellenőrzés a teljes tételre kiterjed.

Amennyiben az ellenőr az ellenőrzést követően azt tapasztalja, hogy az alapján nem képes döntést hozni, végezhet még egy fizikai ellenőrzést, és a végső eredményt megállapíthatja a két ellenőrzés átlagaként.

2.6 A termék ellenőrzése

Csomagolt termék esetében az elemi mintákkal történik a termék általános állapotának, kiszerelésének, a csomagolási egységek tisztaságának és a címkézésnek az ellenőrzése. Más esetekben ezeket az ellenőrzéseket a tétel vagy a szállítóeszköz alapján végzik.

A terméket a megfelelőségi ellenőrzés idejére teljesen el kell távolítani a csomagolásból. Az ellenőr csak azokban az esetekben tekinthet el ettől, amikor a mintavétel összetett minta alapján történik.

Az egységesség, a minimumkövetelmények, a minőségi osztályok és a méret ellenőrzését vagy teljes minta vagy összetett minta alapján végzik az OECD gyümölcs- és zöldségfélékre vonatkozó nemzetközi minőségi szabványok alkalmazási rendszerének (http://www.oecd.org/agr/fv) keretében közzétett magyarázó kiadvány figyelembevételével.

Ha az ellenőr hibát fedez fel, darabszám vagy tömeg alapján megállapítja azon termékmennyiség százalékos arányát, amely nem felel meg a szabványoknak.

A külső hibákat teljes minta vagy összetett minta alapján ellenőrzik. Egyes szempontok, mint a fejlettség és/vagy az érettség foka vagy a belső hibák megléte illetve hiánya ellenőrizhetők csökkentett minták alapján. A csökkentett minta alapján végzett ellenőrzés különösen az olyan ellenőrzésre vonatkozik, amely tönkreteszi a termék kereskedelmi értékét.

A fejlettségi fok és/vagy érettségi állapot értékeléséhez a vonatkozó forgalmazási minőségszabványban vagy a gyümölcsök, zöldségek, szárított és aszalt termékek minőségének megállapítására irányuló objektív vizsgálatokra vonatkozó útmutató (http://www.oecd.org/agr/fv) figyelembe vételével erre a célra meghatározott eszközöket és módszereket kell használni.

2.7 Jelentés az ellenőrzés eredményeiről

Adott esetben kiállítják a 12a. cikkben említett dokumentumokat.

Amennyiben megfelelőségi hibákat találnak, a kereskedőt vagy annak képviselőjét írásban tájékoztatni kell ezekről a hibákról, a nem megfelelő termékek százalékos arányáról és okairól. Amennyiben a jelölések megváltoztatásával a termék megfelelhet a szabványnak, erről tájékoztatni kell a kereskedőt vagy annak képviselőjét.

Amennyiben a termékben találnak hibákat, jelezni kell a forgalmazási minőségszabványnak nem megfelelő termékek százalékos arányát.

2.8 A megfelelőségi ellenőrzés által okozott értékcsökkenés

A megfelelőségi ellenőrzést követően a teljes/összetett mintát a kereskedő vagy képviselője rendelkezésére bocsátják.

Az ellenőrző szerv nem köteles visszaszolgáltatni a teljes/összetett mintának az ellenőrzés során megsérült darabjait.”