Dette dokument er et dokumentationsredskab, og institutionerne påtager sig intet ansvar herfor

►B

KOMMISSIONENS FORORDNING (EØF) Nr. 2213/83
af 28. juli 1983
om fastsættelse af kvalitetsnormer for ►M7 ———— ◄ cikoriesalat

(EFT L 213 af 4.8.1983, s. 13)

Ændret ved:

			Tidende	
		nr.	side	dato
►M1	Kommissionens forordning (EØF) nr. 1654/87 af 12. juni 1987	L 153	35	13.6.1987
►M2	Kommissionens forordning (EØF) nr. 1872/91 af 28. juni 1991	L 168	60	29.6.1991
►M3	Kommissionens forordning (EØF) nr 3439/91 af 26. november 1991	L 326	21	28.11.1991
►M4	Kommissionens forordning (EØF) nr. 658/92 af 16. marts 1992	L 70	15	17.3.1992
►M5	Kommissionens forordning (EF) nr. 888/97 af 16. maj 1997	L 126	11	17.5.1997
►M6	Kommissionens forordning (EF) nr. 2390/97 af 1. december 1997	L 330	12	2.12.1997
►M7	Kommissionens forordning (EF) nr. 1508/2001 af 24. juli 2001	L 200	14	25.7.2001
►M8	Kommissionens forordning (EF) nr. 46/2003 af 10. januar 2003	L 7	61	11.1.2003

▼B

KOMMISSIONENS FORORDNING (EØF) Nr. 2213/83

af 28. juli 1983

om fastsættelse af kvalitetsnormer for ►M7 ——————— ◄ cikoriesalat

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det europæiske økonomiske Fællesskab,

under henvisning til Rådets forordning EØF) (SIC! (EØF)) nr. 1035/72 af 18. maj 1972 om den fælles markedsordning for frugt og grønsager [1], senest ændret ved forordning (EØF) nr. 1738/82 [2], særlig artikel 2, stk. 3, og

ud fra følgende betragtninger:

Forordning nr. 23 [3] indeholder i bilag II/6 kvalitetsnormer for spiseløg; normerne er blevet ændret ved forordning nr. 87/64/EØF [4];

forordning nr. 58 [5] fastsætter i bilag I/2 kvalitetsnormer for cikoriesalat; tomatproduktionen og tomathandelen har udviklet sig stærkt, ikke mindst når det gælder de krav, som stilles af forbrugsmarkedet og engrosmarkedet; de fælles kvalitetsnormer for spiseløg og cikoriesalat bør derfor ændres, således at der tages hensyn til disse nye krav;

disse ændringer medfører, at der også må foretages en ændring af den supplerende kvalitetsklasse som er fastsat i Rådets forordning (EØF) nr. 1194/69 [6]; der må ved fastsættelsen af denne supplerende kvalitetsklasse tages hensyn til de pågældende produkters økonomiske betydning for producenterne og til behovet for at opfylde forbrugernes krav;

normerne gælder for alle handelsled; imidlertid kan transport over en længere afstand, oplagring af en vis varighed eller de forskellige former for behandling, produkterne underkastes, medføre en række ændringer på grund af produkternes biologiske udvikling eller deres mere eller mindre let fordærvelige karakter; der må derfor tages hensyn til disse ændringer, når normerne anvendes i de handelsled, som følger efter klargøring og emballering; da produkterne i klassen »Ekstra« skal underkastes en særlig omhyggelig sortering og emballering, bør der for disses vedkommende kun tages hensyn til forringelse af friskhedstilstand og fasthed;

af hensyn til den juridiske sikkerhed og klarhed og for at lette anvendelsen for brugerne bør de således ændrede normer fremlægges i én enkelt tekst;

de i denne forordning fastsatte foranstaltninger er i overensstemmelse med udtalelse fra Forvaltningskomiteen for Frugt og Grønsager —

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

Artikel 1

▼M7

Handelsnormerne for cikoriesalat (julesalat) henhørende under KN-kode 0705 21 00 er fastsat i bilaget.

▼B

Dog kan produkterne i de handelsled, som følger efter klargøring og emballering have følgende fejl i forhold til normernes krav:

— en lettere forringelse af friskhedstilstand og fasthed,

---

[1] EFT nr. L 118 af 20. 5. 1972, s. 1.
[2] EFT nr. L 190 af 1. 7. 1982, s. 7.
[3] EFT nr. 30 af 20. 4. 1962, s. 965/62
[4] EFT nr. 116 af 21. 7. 1964, s. 1850/64
[5] EFT nr. 56 af 7. 7. 1962, s. 1607/62.
[6] EFT nr. 157 af 28. 6. 1969, s. 1.

▼B

— for produkter i andre klasser end klasse »Ekstra«: lettere kvalitetsforandring på grund af deres udvikling eller mere eller mindre letfordærvelige karakter.

Artikel 2

1. Udtrykkene

— »spiseløg« i artikel 2 i forordning nr. 23

— »cikoriesalat« i artikel 1 i forordning nr. 58, og

— »løg, cikoriesalat« i artikel 1 i forordning (EØF) nr. 1194/69

slettes.

2. Bilag II/6 i forordning nr. 23, bilag I/2 i forordning nr. 58 samt bilagene II og III i forordning (EØF) nr. 1194/69 ophæves.

Artikel 3

Denne forordning træder i kraft den 1. september 1983.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

▼M7

BILAG

▼B

KVALITETSNORMER FOR CIKORIESALAT (JULESALAT)

I. DEFINITION

Normerne gælder for cikoriesalat (julesalat), det vil sige produkter, der er drevet frem af rødderne af sorter (cultivarer) af arten Cichorium intybus L. var. foliosum Hegi, og som er bestemt til levering i frisk tilstand til forbrugeren; den omfatter ikke produkter til industriel forarbejdning.

II. BESTEMMELSER VEDRØRENDE KVALITET

Normerne fastsætter de kvalitetskrav, som cikoriesalat skal opfylde efter klargøring og emballering.

A. **Mindstekrav**

Generelt for klasserne gælder under hensyn til tolerancer og særlige bestemmelser for de enkelte klasser, at salaten skal være:

— hel;
— sund; produkter, der er angrebet af råd eller er forringet i en sådan grad, at de er uegnede til konsum, udelukkes;
— fri for rødlig misfarvning, frostskader eller tryk- og stødpletter;
— fri for skader forårsaget af gnavere eller sygdomme;
— fri for skader forårsaget af insekter eller andre skadedyr;
— fri for begyndende stokdannelse, mere end 3/4 af hovedets totale længde;
— ren, især fri for tilsmudsning med jord og praktisk taget fri for synlige fremmedlegemer;
— lyse, dvs. have en hvid til hvidgullig farve;
— pænt afskåret eller afbrækket umiddelbart under hovedet;
— frisk af udseende;
— fri for unormal ydre fugtighed;
— fri for fremmed lugt og/eller smag.

Cikoriesalatens udvikling og tilstand skal være således, at den kan:

— tåle transport og håndtering, og
— ankomme til bestemmelsesstedet i tilfredsstillende stand.

B. **Klasseinddeling**

Cikoriesalat inddeles i følgende fire klasser:

(i) *Klasse »Ekstra«:*

Cikoriesalat i denne klasse skal være af fineste kvalitet. Den skal især:

— være velformet;
— være fast;
— have en tilspidset og veltillukket top;
— have yderblade, på mindst 3/4 af hovedets samlede længde;
— være uden grøn farvning og uden glasvæv.

(ii) *Klasse I:*

Cikoriesalat i denne klasse skal være af god kvalitet. Den skal især:

— være rimelig fast;
— have yderblade, på mindst halvdelen af hovedets samlede længde;
— være uden grønfarvning og uden glasvæv.

Den kan være knapt så velformet, og topenden kan være knapt så tilspidset og tillukket som for klasse »Ekstra«, uden at toppen overstiger 1/5 af cikoriesalatens største diameter.

(ii) (SIC! iii) *Klasse II:*

Denne klasse indbefatter cikoriesalat, som ikke kan placeres i de højere klasser, men som opfylder de ovenfor angivne mindstekrav.

▼B

Den kan dog have følgende fejl:

— let uregelmæssig form;

— let grønfarvning af bladspidserne;

— let åben top (åbningens diameter må ikke overstige 1/3 af salatens største diameter).

▼M2

Desuden tillades cikoriesalat, hvis form er uregelmæssig, i denne klasse, såfremt den er emballeret særskilt i ensartede emballager og opfylder alle de øvrige krav til klassen.

▼M5

———————

▼B

III. BESTEMMELSER VEDRØRENDE STØRRELSESSORTERING

Størrelsessorteringen bestemmes af den største diameter, målt vinkelret på længdeaksen, og af længden.

Der gælder følgende størrelser for de enkelte klasser:

(i cm)

	»Ekstra«	I	II	►M5 ——— ◄
Mindste diameter				
— for salat af en længde på under 14 cm	2,5	2,5	2,5	►M5 ——— ◄
— for salat af en længde på 14 cm eller derover	3	3	2,5	►M5 ——— ◄
Største diameter	6	8	—	►M5 ——— ◄
Mindste længde	9	9	9 ([1])	►M5 ——— ◄
Største længde	17	20	24	►M5 ——— ◄

([1]) Salathoveder af en længde på mellem 6 og 12 cm kan præsenteres i klasse II ►M5 ——— ◄, såfremt mindste og største længde er anført på pakningen.

I den enkelte pakning:

(i) må der højst være en længdeforskel mellem salathovederne på 5 cm for klasse »Ekstra«, 8 cm for klasse I og 10 cm for klasse II ►M5 ——— ◄;

(ii) må der højst være en diameterforskel mellem salathovederne på 2,5 cm for klasse »Ekstra«, 4 cm for klasse I og 5 cm for klasse II. ►M5 ——— ◄

IV. BESTEMMELSER VEDRØRENDE TOLERANCER

Følgende tolerancer for kvalitet og størrelse for produkter, der ikke opfylder kravene til den angivne klasse, gælder for den enkelte pakning.

A. **Kwalitetstolerancer (*SIC!* Kvalitetstolerancer)**

(i) *Klasse »Extra«:*

5 % efter antal eller vægt af salathoveder, der ikke opfylder kravene til klassen, men som opfylder kravene til klasse I eller undtagelsesvis falder inden for tolerancerne for denne klasse.

(ii) *Klasse I:*

10 % efter antal eller vægt af salathoveder, der ikke opfylder kravene til klassen, men som opfylder kravene til klasse II eller undtagelsesvis falder inden for tolerancerne for denne klasse.

(iii) *Klasse II:*

10 % efter antal eller vægt af salathoveder, der hverken opfylder kravene til klassen eller mindstekravene, dog bortset fra produkter, der er angrebet af råd eller andre forringelser, der gør dem uegnede til konsum.

▼M5

———————

▼B

B. **Størrelsestolerancer**

For alle klasser: 10 % efter antal eller vægt af salathoveder, hvis dimensioner, både hvad angår længde og diameter, højst afviger en centimeter over eller under de dimensioner, der er fastsat for størrelsessorteringen i kapitel III. Der tillades dog ikke tolerancer for mindste diameter.

V. BESTEMMELSER VEDRØRENDE PRÆSENTATION

A. **Ensartethed**

Indholdet af hver pakning skal være ensartet og må kun bestå af salat af samme oprindelse, sort, kvalitet og størrelse.

▼M5

———————

▼B

Den synlige del af pakningens indhold skal være repræsentativ for hele indholdet.

▼M8

Uanset de foregående bestemmelser i dette punkt kan de af denne forordning omfattede produkter sælges sammen med friske frugter og grøntsager af forskellige arter i pakninger af en nettovægt på under 3 kg på betingelserne i forordning (EF) nr. 48/2003 ([1]).

▼B

B. **Præsentation**

Salat i klasse »Ekstra«, I og II skal præsenteres

— enten regelmæssigt lagpakket,

— eller i små pakninger.

▼M2

Cikoriesalat af uregelmæssig form, der er klassificeret i klasse II, ►M5 ——————— ◄ skal præsenteres i emballager indeholdende mindst 7 kg.

▼B

C. **Emballering**

Salaten skal emballeres således, at produktet sikres passende beskyttelse. Dersom salaten præsenteres i emballage af træ, skal den være adskilt fra emballagens indvendige sider ved et beskyttelsesmateriale.

Materialerne, der anvendes indvendigt i pakningen, skal være nye, rene og af en kvalitet, der ikke fremkalder ydre eller indre forringelser af varen. Anvendelse af materialer, herunder papir eller stempler med handelsmæssige oplysninger, er tilladt, hvis påtrykningen eller mærkningen foretages med sværte eller lim, der er giftfri. Pakningerne skal være fri for ethvert fremmedlegeme.

VI. BESTEMMELSER VEDRØRENDE MÆRKNING

Hver ►M4 pakning ◄ skal på samme side være forsynet med følgende oplysninger, anført med bogstaver, som er let læselige, ikke kan udviskes og er synlige udefra.

A. **Identifikation**

▼M5

Pakker og/eller afsender: Navn og adresse eller et af en officiel myndighed udstedt eller anerkendt mærke. Hvis en kode (eller et mærke) anvendes, skal udtrykket »pakker og/eller afsender« (eller en tilsvarende forkortelse) dog anføres i nærheden af koden (eller mærket).

▼B

B. **Produktets art**

»Cikoriesalat (julesalat)«, hvis indholdet ikke er synligt udefra.

([1]) EFT L 7 af 11.1.2003, s. 65.

▼B

C. **Produktets oprindelse**

Oprindelsesland og eventuelt produktionsområde eller national, regional eller lokal betegnelse.

D. **Handelsmæssige oplysninger**

▼M2

— Klasse og eventuelt for klasse II oplysningen »uregelmæssig form« og (valgfrit) en tilsvarende national betegnelse

▼B

— største og mindste længde for salat i klasse II ►M5 ——————— ◄, når der er tale om en længde på mellem 6 og 12 cm.

E. **Officielt kontrolmærke** ***(valgfrit)***