31997R2288

A BIZOTTSÁG 2288/97/EK RENDELETE

(1997. november 18.)

a fokhagymára vonatkozó forgalmazási előírások megállapításáról

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK BIZOTTSÁGA,

tekintettel az Európai Közösséget létrehozó szerződésre,

tekintettel a gyümölcs- és zöldségpiac közös szervezéséről szóló, 1996. október 28-i 2200/96/EK tanácsi rendeletre [1] és különösen annak 2. cikke (2) bekezdésére,

mivel a fokhagyma a 2200/96/EK rendelet I. mellékletében azon termékek között szerepel, amelyekkel kapcsolatban minőségi előírásokat kell megállapítani; mivel a legutóbb a 888/97/EK bizottsági rendelettel [2] módosított, a fokhagymára vonatkozó közös minőségi előírások megállapításáról szóló, 1965. január 26-i 10/65/EGK tanácsi rendeletet [3] többször módosították és jogilag már nem egyértelmű;

mivel az érintett szabályokat át kell fogalmazni, és a 10/65/EGK rendeletet hatályon kívül kell helyezni; mivel a világpiac átláthatósága érdekében figyelembe kell venni a fokhagyma tekintetében az Egyesült Nemzetek Európai Gazdasági Bizottsága által ajánlott minőségi előírásokat;

mivel a fokhagyma kereskedelmének elősegítése érdekében egyszerűsíteni kell a termék megjelenésére vonatkozó közösségi előírásokat, hogy azok kevésbé legyenek megszorító jellegűek, mint az Egyesült Nemzetek Európai Gazdasági Bizottsága által ajánlott nemzetközi előírások;

mivel e minőségi előírások alkalmazásával meg kell akadályozni a nem megfelelő minőségű termékek piacra kerülését, ösztönözni kell a fokhagymatermelőket a fogyasztói igények kielégítésére, valamint elő kell mozdítani a tisztességes piaci versenyfeltételek melletti kereskedelmet, ezáltal segítve a nyereségesség növekedését;

mivel az előírásokat az értékesítés valamennyi szakaszában alkalmazni kell; mivel a hosszú távolságra történő szállítás, a meghatározott időn túl történő tárolás vagy a különböző árukezelési műveletek hatására bizonyos fokú minőségromlás következhet be a termékek biológiai fejlődése és romlandó jellege miatt; mivel ezért ezt a minőségromlást figyelembe kell venni az előírásoknak a feladást követő értékesítési szakaszokra történő alkalmazása során; mivel az „Extra” osztályba tartozó termékeket különösen gondosan kell válogatni és csomagolni, és egyedül a frissesség és feszesség enyhe csökkenése tekintetében kell eltérést megengedni;

mivel az e rendeletben előírt rendelkezések összhangban vannak a Gyümölcs- és Zöldségpiaci Irányítóbizottság véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

(1) A kombinált nómenklatúra 0703 20 00 KN-kódja alá tartozó fokhagyma forgalmazási előírásai e rendelet mellékletében találhatók.

(2) Az előírások az értékesítés valamennyi szakaszában alkalmazni kell a 2200/96/EK rendeletben maghatározott feltételek mellett.

A feladást követő szakaszokban azonban a minőségi előírásoktól a következő eltérések megengedettek:

– a frissesség és a feszesség kismértékű csökkenése,

– a nem az „Extra” osztályba tartozó fokhagyma esetén a biológiai fejlődésből és romlandóságból eredő kismértékű minőségromlás.

2. cikk

A 10/65/EGK rendelet hatályát veszti.

3. cikk

Ez a rendelet 1998. január 1-jén lép hatályba.

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

Kelt Brüsszelben, 1997. november 18-án.

a Bizottság részéről

Franz FISCHLER

a Bizottság tagja

[1] HL L 297., 1996.11.21., 1. o.
[2] HL L 126., 1996.11.21., 1. o.
[3] HL 19., 1965.2.5., 246/65. o.

MELLÉKLET

A FOKHAGYMÁRA VONATKOZÓ ELŐÍRÁSOK

I. A TERMÉK MEGHATÁROZÁSA

Ez az előírás a fogyasztónak friss ([1]), félszáraz ([2]) vagy száraz ([3]) állapotban szállítandó fokhagyma – *Allium sativum* L. – különböző termesztett fajtáira vonatkozik, a teljes levelű, fejletlen gerezdű zöld fokhagyma és az ipari felhasználásra szánt fokhagyma kivételével.

II. A MINŐSÉGRE VONATKOZÓ ELŐÍRÁSOK

Az előírás célja az értékesítésre előkészített és csomagolt fokhagyma minőségi követelményeinek meghatározása.

A. **Minimumkövetelmények**

Az adott minőségi osztályra vonatkozó külön követelmények és megengedett eltérések mellett a fokhagyma minden osztályban feleljen meg a következő követelményeknek:

– egészséges; ne legyen romlóhiba vagy más minőségcsökkenés miatt fogyasztásra alkalmatlan,

– kártevőktől gyakorlatilag mentes,

– kártevők kártételétől gyakorlatilag mentes,

– tiszta, gyakorlatilag minden látható idegen anyagtól mentes,

– tömör,

– fagykártól vagy napégéstől mentes,

– kívülről látható csírától mentes,

– rendellenes felületi nedvességtől mentes,

– idegen szagtól és/vagy íztől ([4]) mentes.

A fokhagyma fejlettsége és állapota olyan legyen, hogy:

– kibírja a szállítást és az árukezelést,

– megfelelő állapotban érkezzen rendeltetési helyére.

B. **Osztályozás**

A fokhagyma a következő három osztályba sorolható:

i. *„Extra osztály”*

Az ebbe az osztályba tartozó fokhagyma kiváló minőségű. Rendelkeznie kell a fajtára és/vagy kereskedelmi típusra jellemző minden tulajdonsággal ([5]).

A fokhagyma legyen:

– ép,

– szabályos alakú,

– megfelelően tisztított.

Hibáktól legyen mentes, de nagyon enyhe felületi héjhibák megengedhetők, amennyiben azok nem befolyásolják a termék általános megjelenését, minőségét, eltarthatóságát vagy a csomagolt termék külső megjelenését.

A fejek legyenek zárt gerezdállásúak.

A száraz fokhagyma esetében a gyökerek a hagyma felületén egyenesen legyenek levágva;

ii. *I. osztály*

Az ebbe az osztályba tartozó fokhagyma jó minőségű legyen. Rendelkezzen a fajtára és/vagy kereskedelmi típusra jellemző minden tulajdonsággal ([5]).

A fokhagyma legyen:

– ép,

– megközelítőleg szabályos alakú.

([1]) A „friss fokhagyma” az a termék, amelynek szára „zöld” és a hagymafej külső héja még nyers.
([2]) A „félszáraz fokhagyma” az a termék, amelynek szára és a hagymafej külső héja nem teljesen száraz.
([3]) A „száraz fokhagyma” az a termék, amelynek szára és a hagymafej külső héja és a gerezdek héja is teljesen száraz.
([4]) Ez a követelmény nem zárja ki a füstölés által előállított jellegzetes illatot és/vagy ízt.
([5]) Ez a követelmény nem zárja ki a füstölés által előállított eltérő színt.

A következő enyhe hibák azonban megengedhetők, amennyiben azok nem befolyásolják a termék általános megjelenését, minőségét, az eltarthatóságát és a csomagolt áru külső megjelenését:

– kisebb repedések a hagyma külső héján.

A fejek legyenek megfelelően zárt gerezdállásúak;

iii. *II. osztály*

Ebbe az osztályba az a fokhagyma tartozik, amely a magasabb osztályokba nem sorolható, de megfelel a fenti minimumkövetelményeknek.

Az alábbi hibák azonban megengedhetők, amennyiben a fokhagyma megőrzi a minőséggel, az eltarthatósággal és a külső megjelenéssel kapcsolatos lényeges jellemzőit.

– repedések vagy hiányosságok a hagyma külső héján,
– begyógyult sérülések,
– kisebb zúzódások,
– szabálytalan alak,
– legfeljebb három hiányzó gerezd.

III. A MÉRETRE VONATKOZÓ ELŐÍRÁSOK

A fokhagyma méretét a fej legnagyobb átmérője határozza meg.

i. Az „Extra” osztályba sorolt fokhagyma átmérője legalább 45 mm, az I. és a II. osztályban pedig legalább 30 mm legyen;

ii. A szár nélkül, ömlesztve csomagolt vagy a csomózva forgalomba hozott fokhagyma esetén, egy csomagolási egységen belül a legkisebb és legnagyobb átmérőjű fejek közötti különbség legfeljebb:
– a 15 mm lehet, ha a legkisebb hagyma átmérője legfeljebb 40 mm,
– a 20 mm lehet, ha a legkisebb hagyma átmérője legalább 40 mm.

IV. A MEGENGEDETT ELTÉRÉSEKRE VONATKOZÓ ELŐÍRÁSOK

A megadott osztályra vonatkozó minőségi és méretkövetelményektől a fokhagyma minden csomagolási egységében vagy az ömlesztve forgalmazott tételében eltérések engedhetők meg.

A. **Minőségi eltérések**

i. *„Extra” osztály:*

A fokhagyma 5 tömegszázaléka lehet olyan, amely nem elégíti ki az osztályra vonatkozó követelményeket, de megfelel az I. osztályra vonatkozó követelményeknek, kivételes esetben beleértve az I. osztály megengedett eltéréseit is;

ii. *I. osztály:*

A fokhagyma 10 tömegszázaléka lehet olyan, amely nem elégíti ki az osztályra vonatkozó követelményeket, de megfelel a II. osztályra vonatkozó követelményeknek, kivételes esetben beleértve a II. osztály megengedett eltéréseit is. E megengedett eltérésen belül a fokhagymában legfeljebb 1 tömegszázalékot kitevő, láthatóan kibújt csirájú gerezd lehet;

iii. *II. osztály:*

A fokhagyma 10 tömegszázaléka lehet olyan, amely sem a II. osztály előírásainak, sem a minimumkövetelményeknek nem felel meg, nem lehet azonban a fokhagyma romlóhibás, fagytól, napégéstől károsodott vagy más hibától olyan mértékben minőségcsökkent, amely a terméket fogyasztásra alkalmatlanná teszi.

E megengedett eltérésen felül a fokhagymában legfeljebb 5 tömegszázalékot kitevő, láthatóan kibújt csirájú gerezd lehet.

B. **Méreteltérések**

Minden osztályban a fokhagyma 10 tömegszázaléka lehet olyan, amely nem felel meg a méret szerinti válogatás követelményeinek és a jelölés szerinti méretnek, de megfelel közvetlenül a feltüntetett méret alatti vagy feletti méretkategóriának. E megengedett eltérésen belül a fokhagyma legfeljebb 3 tömegszázaléka lehet az előírt minimális átmérőnél kisebb, de 25 mm-nél nagyobb.

V. A KÜLSŐ MEGJELENÉSRE VONATKOZÓ ELŐÍRÁSOK

A. **Egyneműség**

Minden csomagolási egység tartalma vagy az ömlesztve szállított termék minden tétele legyen egynemű, és csak azonos eredetű, azonos fajtájú vagy kereskedelmi típusú, azonos minőségű és azonos méretű (ha méret szerint osztályozott) fokhagymát tartalmazzon.

A csomagolási egységek vagy az ömlesztve szállított termék minden tételének látható része a teljes tartalmat képviselje.

B. **Csomagolás**

Az ömlesztve (közvetlenül a szállítóeszközbe rakodva) szállítható, száraz fokhagymafüzérek kivételével a fokhagymát úgy kell csomagolni, hogy a termék megfelelően védve legyen.

A csomagolási egységek belsejében használt anyag legyen új, tiszta és olyan minőségű, hogy a termékben semmilyen külső vagy belső elváltozást ne okozzon. A csomagoláshoz különböző anyagok – mint pl. a kereskedelmi adatokat vagy bélyegzőlenyomatokat tartalmazó papír vagy öntapadós címkék – használata megengedhető, azzal a feltétellel, hogy az előállításukhoz és feliratozásukhoz csak egészségre ártalmatlan festéket, ragasztóanyagot, illetve tintát szabad használni.

A csomagolási egységek vagy az ömlesztve szállított termék tételei minden idegen anyagtól legyenek mentesek.

C. **Külső megjelenés**

A fokhagyma a következő módon kerülhet forgalomba:

i. a csomagolási egységben ömlesztve, levágott szárral, és a levágott szár hossza legfeljebb:
   – 10 cm lehet a friss vagy félszáraz fokhagyma esetén,
   – 3 cm lehet a száraz fokhagyma esetén;

ii. csomókba kötve:
   – fejek darabszáma szerint,
   – nettó tömeg szerint.

   A szárat egyformára kell levágni;

iii. kizárólag a száraz és félszáraz fokhagyma esetében, füzérben előkészítve:
   – a fejek darabszáma szerint; ez esetben a füzér legalább 6 fejet tartalmazzon,
   – nettó tömeg szerint.

A csomóban vagy füzérben előkészített fokhagyma minden csomagolási egysége vagy az ömlesztve szállított termék minden tétele azonos jellemzőkkel (hagymák száma vagy nettó tömeg) rendelkezzen.

Függetlenül a megjelenés módjától, a fokhagyma szárát – valamint az „Extra” osztályba sorolt száraz fokhagyma esetében a gyökereket – egyenesen kell levágni.

VI. A JELÖLÉSRE VONATKOZÓ ELŐÍRÁSOK

Minden egyes csomagolási egység egyazon oldalán, összefüggően, olvashatóan, letörölhetetlenül és kívülről jól láthatóan a következő adatokat kell feltüntetni.

Az ömlesztve szállított (közvetlenül a szállítóeszközbe rakott) fokhagymafüzérek esetében a jelölési adatokat egy kísérőiraton kell feltüntetni, amelyet a szállítóeszköz belsejében kell jól látható módon elhelyezni.

A. **Azonosító adatok**

Csomagoló és/vagy forgalmazó neve és címe vagy hivatalosan kiadott, illetve elfogadott kódjele. Kódolt megnevezés alkalmazásakor közvetlenül a „csomagoló és/vagy forgalmazó” (vagy megfelelő rövidítése) felirathoz tartozóan kell a nevet és címet helyettesítő kódot feltüntetni.

B. **A termék megnevezése**

– „Friss fokhagyma”, „félszáraz fokhagyma” vagy „száraz fokhagyma”, amennyiben a csomagolási egység tartalma kívülről nem látszik,
– A fajta vagy a kereskedelmi típus megnevezése („fehér fokhagyma”, „lila fokhagyma” stb.),
– „Füstölt fokhagyma” (ha alkalmazható).

C. **A termék eredete**

A termesztés szerinti származási ország, esetleg a termesztési tájegység, illetve nemzeti, regionális vagy helyi helymegjelölés.

D. **Kereskedelmi jellemzők**

– minőségi osztály,
– méret, amennyiben méret szerint válogatott, a fokhagymafejek legnagyobb és legkisebb átmérőjének feltüntetésével.

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