31987R1591

L 146/36 *AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK HIVATALOS LAPJA* 1987.6.6.

A BIZOTTSÁG 1591/87/EGK RENDELETE

(1987. június 5.)

a fejes és kelkáposztára, a bimbóskelre, a halványító zellerre, a parajra és a szilvára vonatkozó minőségi előírások megállapításáról

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK BIZOTTSÁGA,

tekintettel az Európai Gazdasági Közösséget létrehozó szerződésre,

tekintettel a legutóbb az 1351/86/EGK rendelettel ([1]) módosított, a gyümölcs- és zöldségpiac közös szervezéséről szóló, 1972. május 18-i 1035/72/EGK rendeletre ([2]) és különösen annak 2. cikke (3) bekezdésére,

mivel a káposztára, a bimbóskelre és a halványító zellerre vonatkozó minőségi előírásokat a Tanács 41/66/EGK rendelete ([3]) állapítja meg, és mivel egy további „III." osztályt állapít meg a bimbóskelre a 75/74/EGK rendelet ([4]);

mivel a parajra vonatkozó minőségi előírásokat a legutóbb a 899/87/EGK rendelettel ([5]) módosított 58. bizottsági rendelet I/1. melléklete ([6]) állapítja meg;

mivel a szilvára vonatkozó minőségi előírásokat a legutóbb az 1129/86/EGK rendelettel ([7]) módosított 23. tanácsi rendelet II/8. melléklete ([8]) állapítja meg;

mivel változások következtek be e termékek termelésében és értékesítésében, különös tekintettel a kis- és nagykereskedelmi piacok követelményeire; mivel a közös minőségi előírásokat emiatt meg kell változtatni, hogy figyelembe vegyék az új követelményeket;

mivel az előírások az értékesítés minden szakaszában alkalmazandóak; mivel a nagy távolságra történő szállítás, a bizonyos ideig tartó tárolás vagy a különféle kezelési műveletek e romlandó termékek károsodásához vezethetnek; mivel emiatt figyelembe kell venni a károsodást az előírásoknak a feladást követő értékesítési szakaszokban történő alkalmazásakor; mivel az „Extra" osztályba tartozó termékeket különös gondossággal kell válogatni és csomagolni, esetükben csak a frissesség hiányát és a fonnyadtságot kell figyelembe venni;

mivel a jogi követelmények egyértelműsége és érthetősége, valamint az így megváltozott minőségi előírások alkalmazásának megkönnyítése érdekében a következő módosítás alkalmával azokat egységes szövegbe kell foglalni;

mivel az e rendeletben előírt intézkedések összhangban állnak a Gyümölcs- és Zöldségpiaci Irányítóbizottság véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A Közös Vámtarifa:

– 07.01 B II. és ex 07.01 B III. alszáma alá eső káposzta,

– ex 07.01 B III. alszáma alá eső bimbóskel,

– ex 07.01 T alszáma alá eső halványító zeller,

– ex 07.01 C alszáma alá eső paraj,

– ex 08.07 D alszáma alá eső szilva.

minőségi előírásait az alábbi I., II., III., IV. és V. melléklet határozza meg.

Ezeket az előírásokat az értékesítés valamennyi szakaszában alkalmazni kell az 1035/72/EGK rendeletben megállapított feltételek szerint.

A kiszállítást követő szakaszokban azonban a termékek, az előírásokkal összehasonlítva mutathatják:

– frissesség kismértékű hiányát és enyhe fonnyadtságot,

– némi romlást, az „Extrától" eltérő osztályokba tartozó termékek esetében, fejlődésük és romlandó jellegük miatt.

2. cikk

A 41/66/EGK rendelet és a 75/74/EGK rendelet hatályát veszti.

3. cikk

Az 58. rendelet az alábbiak szerint módosul:

– az 1. cikkben el kell hagyni: „07.01C" és „Paraj";

– az I/1. mellékletet el kell hagyni.

4. cikk

A 23. rendelet az alábbiak szerint módosul:

– a 2. cikk (3) bekezdésben el kell hagyni az „és szilvára" szavakat;

– a II/8. mellékletet el kell hagyni.

5. cikk

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

([1]) HL L 119., 1986.5.8., 46. o.
([2]) HL L 118., 1972.5.20., 1. o.
([3]) HL 69., 1966.4.19., 1013/66. o.
([4]) HL L 9., 1974.1.11., 35. o.
([5]) HL L 88., 1987.3.31., 17. o.
([6]) HL 56., 1962.7.7., 1607/62. o.
([7]) HL L 103., 1986.4.29., 22. o.
([8]) HL 30., 1962.4.20., 965/62. o.

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

Kelt Brüsszelben, 1987. június 5-én.

a Bizottság részéről
Frans ANDRIESSEN
alelnök

I. MELLÉKLET

A FEJES ÉS KELKÁPOSZTÁRA VONATKOZÓ MINŐSÉGI ELŐÍRÁSOK

I. A TERMÉK MEGHATÁROZÁSA

Ez az előírás a *Brassica oleraceaL.var. capitata L.* (beleértve a vörös káposztákat és csúcsos káposztákat) fajtáiból (cultivar), valamint a *Brassica oleraceaL.var. bullata DC* és *var sabauda L.* (kelkáposzta) fajtáiból nevelt, friss állapotban a fogyasztóknak szállított fejes és kelkáposztára alkalmazandó, az ipari feldolgozásra szánt káposzta kivételével.

II. A MINŐSÉGRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Az előírás a fejes és kelkáposzta előkészítés és csomagolás utáni minőségi előírásait határozza meg.

A. **Minimumkövetelmények**

Valamennyi osztályban, figyelembe véve az egyes osztályokra vonatkozó külön rendelkezéseket és megengedett eltéréseket, a fejes és kelkáposztának meg kell felelnie az alábbiaknak:

– ép,

– megjelenésében friss,

– nem nyitott, magszárba nem induló,

– egészséges; kizárt az a termék, amelyet fogyasztásra alkalmatlanná tevő rothadás vagy romlás érintett,

– zúzódástól és sérüléstől mentes,

– rovaroktól és/vagy egyéb kártevőktől mentes,

– fagy által okozott károktól mentes,

– tiszta, gyakorlatilag bármilyen látható idegen anyagtól mentes,

– rendellenes külső nedvességtől mentes,

– bármiféle idegen szagtól és/vagy íztől mentes.

A torzsát valamivel a levélzet legalacsonyabb pontja alatt kell elvágni; a leveleknek szorosan zártan kell maradni és a vágásnak simának kell lennie.

A fejes és kelkáposzta állapotának olyannak kell lennie, ami képessé teszi arra, hogy:

– elviselje a szállítást és kezelést, illetve

– kielégítő állapotban érkezzen meg a rendeltetési helyre.

B. **Osztályozás**

A fejes és kelkáposztát az alábbiakban meghatározott két osztályba sorolják:

i. *I. osztály*

Az ebbe az osztályba tartozó fejes és kelkáposztának jó minőségűnek kell lennie és rendelkeznie kell a fajtára jellemző valamennyi tulajdonsággal. Tömörnek kell lennie, a faj figyelembevételével.

A fejes és kelkáposztának, a fajtától függően, szorosan zárt levelekkel kell rendelkeznie. A tárolt fejes és kelkáposzták külső leveleinek egy része eltávolítható. A kelkáposztát és a korai fejes káposztát, fajtájukat figyelembe véve, megfelelően meg kell tisztítani, azonban ennek során az áru védelmére néhány levelet meg lehet hagyni.

A kelkáposzta enyhén fagyott lehet.

Az alábbiak megengedettek:

– kisebb repedések a külső leveleken,

– a külső levelek enyhe zúzódása és kis tisztítási nyomok, amennyiben ezek nem befolyásolják a termék jó állapotát.

ii. *II. osztály*

Ebbe az osztályba tartozik az a fejes és kelkáposzta, amely nem sorolható az I. osztályba, de kielégíti a fent meghatározott minimumkövetelményeket. Az alábbiakban különbözhetnek az I. osztályú fejes és kelkáposztától:

– a külső leveleken lehetnek repedések,

– külső leveleik közül többet el lehet távolítani,

– lehetnek rajtuk nagyobb zúzódások és tisztítási nyomok,

– lehetnek kevésbé tömörek.

III. A MÉRET SZERINTI OSZTÁLYOZÁSRA VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A méretet a nettó tömeg határozza meg. Ez egységenként nem lehet kevesebb 350 grammnál.

A méret szerinti osztályozás kötelező a csomagolásban kiszerelt fejes és kelkáposzta esetében. Ekkor a bármely csomagban levő legnehezebb fej tömege nem lehet a legkisebb fej tömegének kétszeresénél több. Amennyiben a legnehezebb fej tömege egyenlő 2 kilogrammal vagy annál kevesebb, a legnehezebb és a legkönnyebb fej közötti különbség 1 kilogrammig terjedhet.

IV. A MEGENGEDETT ELTÉRÉSEKRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Minőségi és méretbeli eltérések megengedettek a csomagolási egységekben, illetve az ömlesztve szállított fejes és kelkáposzta esetében az egyes tételekben, a feltüntetett osztállyal szemben támasztott követelményeket ki nem elégítő áru számára.

A. **Megengedett minőségi eltérések**

i. *I. osztály*

10 darab- vagy tömegszázalék az osztály előírásait nem kielégítő, de a II. osztályénak megfelelő, vagy, kivételes esetben, annak az osztálynak a megengedett eltérései közé eső fejes és kelkáposzta.

ii. *II. osztály*

10 darab- vagy tömegszázalék az osztály előírásait vagy a minimális követelményeket nem kielégítő fejes és kelkáposzta, kizárva a rothadás, vagy a fogyasztásra alkalmatlanná tevő bármilyen egyéb károsodás által láthatóan érintett fejes és kelkáposztákat.

B. **Megengedett méretbeli eltérések**

Valamennyi osztálynál: 10 darab- vagy tömegszázalék fejes és kelkáposzta, amely nem felel meg a meghatározott előírásoknak, tekintettel:

– az egységességre,

– a minimális méretre.

A fejek azonban nem lehetnek 300 grammnál kisebb tömegűek.

V. A KISZERELÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A. **Egységesség**

Az egyes csomagok vagy, ömlesztve szállítás esetén, tételek csak azonos eredetű, fajtájú és minőségű fejes és kelkáposztákból állhatnak.

Az I. osztályba sorolt fejes és kelkáposztának alak és szín szerint egységesnek kell lennie.

A csomag vagy tétel tartalma látható részének jellemzőnek kell lennie a tartalom egészére.

B. **Csomagolás**

A fejes és kelkáposztát úgy kell csomagolni, hogy a megfelelő védelme biztosítva legyen. Szállítható csomagoltan vagy ömlesztve.

A csomagoláson belül használt anyagoknak tisztának és olyan minőségűnek kell lenniük, hogy se külső, se belső károsodást ne okozzanak a termékben. Kereskedelmi megjelöléseket viselő anyagok, különösen papír vagy bélyegzők, használata engedélyezett, feltéve hogy a nyomtatás vagy a címkézés egészségre nem káros tintával vagy ragasztóval készült.

A csomagoknak, illetve ömlesztve történő szállítás esetén a tételeknek, minden idegen anyagtól mentesnek kell lenniük.

VI. A JELÖLÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

1. A csomagban kiszerelt fejes és kelkáposzta esetén valamennyi csomagnak az alábbi jelölésekkel kell rendelkeznie, ugyanarra az oldalra csoportosított, olvashatóan és letörülhetetlenül írt, kívülről látható betűkkel:

A. **Azonosítás**

Csomagoló és/vagy forgalmazó } Név és cím, vagy hivatalosan kiadott, illetve elfogadott kódjel.

B. **A termék jellege**

– „Fehér fejes káposzta” stb., ha a tartalom kívülről nem látható.

C. **A termék származása**

– A származási ország és, opcionálisan, a körzet, ahol termesztették, vagy a nemzeti, regionális vagy helyi helynév.

D. **Kereskedelmi jelölések**

– Osztály.
– Egységek tömege vagy száma.

E. **Hivatalos ellenőrző jegy** (opcionális)

2. Az ömlesztve (közvetlenül egy járműbe vagy egy jármű rekeszébe felrakodott) szállított fejes és kelkáposzta esetében a fenti adatoknak az árukat kísérő iraton vagy a járművön belül jól látható helyen elhelyezett feliraton kell feltüntetni.

II. MELLÉKLET

A BIMBÓSKELRE VONATKOZÓ MINŐSÉGI ELŐÍRÁSOK

I. A TERMÉK MEGHATÁROZÁSA

Ez az előírás a bimbóskelre alkalmazandó, ami a *Brassica oleraceaL.var. bullata subvar. gemmifera DC.* fajtáinak (cultivar) függőleges szárán növő hónaljrügyeket jelenti, amelyet friss állapotban szállítanak a fogyasztóknak, az ipari feldolgozásra szánt bimbóskel kivételével.

II. A MINŐSÉGRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Az előírás a bimbóskel előkészítés és csomagolás utáni minőségi előírásait határozza meg.

A. **Minimumkövetelmények**

Valamennyi osztályban, figyelembe véve az egyes osztályokra vonatkozó külön rendelkezéseket és megengedett eltéréseket, a bimbóskelnek meg kell felelnie az alábbiaknak:

– ép,

– egészséges; kizárt az a termék, amelyet fogyasztásra alkalmatlanná tevő rothadás vagy romlás érintett,

– megjelenésében friss,

– tiszta, gyakorlatilag bármilyen látható idegen anyagtól mentes,

– nem fagyott,

– rovaroktól és/vagy más kártevőktől mentes,

– rendellenes külső nedvességtől mentes,

– bármiféle idegen szagtól és/vagy íztől mentes.

A tisztított bimbóskel torzsáját közvetlenül a külső levelek alatt kell levágni; a tisztítatlan bimbóskel torzsáját a tőnél kell eltörni; a vágásnak vagy törésnek simának kell lennie, a növény egyéb részei nem kapcsolódhatnak hozzá.

A bimbóskel állapotának olyannak kell lennie, ami képessé teszi arra, hogy:

– elviselje a szállítást és kezelést, illetve

– megfelelő állapotban érkezzen a rendeltetési helyre.

B. **Osztályozás**

A bimbóskelt az alábbiakban meghatározott három osztályba sorolják:

i. *I. osztály*

Az ebbe az osztályba tartozó bimbóskelnek jó minőségűnek kell lennie. Rendelkeznie kell az alábbi tulajdonságokkal:

– tömör,

– zárt,

– fagykárosodástól mentes.

A tisztított bimbóskelnek kellőképp színezettnek kell lennie. A tisztítatlan bimbóskel esetében az alulsó levelek kismértékű elszíneződése engedélyezett. A külső levelek esetében a szedés, válogatás vagy csomagolás által okozott csekély károsodás szintén engedélyezett, amennyiben ez nem befolyásolja a termék jó állapotát.

ii. *II. osztály*

Ebbe az osztályba tartozik az I. osztályba nem sorolható bimbóskel, amely azonban megfelel a fent meghatározott minimumkövetelményeknek.

Az ebbe az osztályba tartozó termékek azonban lehetnek:

– kevésbé tömörek,

– kevésbé zártak, de nem nyitottak,

– mutathatnak továbbá csekély fagykárosodást.

iii. *III. osztály* ([1])

Ebbe az osztályba tartozik az a bimbóskel, amely nem sorolható a magasabb osztályokba, de megfelel a II. osztály követelményeinek.

([1]) Kiegészítő osztály a 1035/72/EGK rendelet 2. cikk (1) bekezdése alapján. E minőségi osztály vagy előírásai egy részének alkalmazása ugyanannak a rendeletnek 4. cikk (1) bekezdése alapján hozott döntéstől függ.

Mutathat azonban:

– színhibákat, csekély zúzódást, illetve kártevők vagy betegségek által okozott károsodás nyomait,

– talajnyomokat,

– fagykárosodást.

III. A MÉRET SZERINTI OSZTÁLYOZÁSRA VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A méretet a középső szegmens legnagyobb átmérője határozza meg.

A minimális átmérő:

– 10 mm az I. és II. osztályba sorolt tisztított bimbóskel, valamint a III. osztályba sorolt, tisztított vagy tisztítatlan bimbóskel esetében,

– 15 mm az I. és II. osztályba sorolt tisztítatlan bimbóskel esetében.

Az I. osztályba tartozó bimbóskel esetében az egy csomagban levő legkisebb és legnagyobb bimbóskel közötti különbség nem haladhatja meg a 20 mm-t.

IV. A MEGENGEDETT ELTÉRÉSEKRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Minőségi és méretbeli eltérések megengedettek a csomagolási egységekben a feltüntetett osztállyal szemben támasztott követelményeknek meg nem felelő áru számára.

A. **Megengedett minőségi eltérések**

i. *I. osztály*

10 tömeg % az osztály előírásainak meg nem felelő, de a II. osztályénak megfelelő vagy, kivételes esetben, annak az osztálynak a megengedett eltérései közé eső bimbóskel.

ii. *II. osztály*

10 tömeg %, a sem az osztály előírásainak, sem a minimumkövetelményeknek meg nem felelő bimbóskelek tömege szerint, kivéve a rothadás vagy a fogyasztásra alkalmatlanná tevő bármilyen egyéb károsodás által érintett terméket.

iii. *III. osztály*

15 tömeg %, a sem az osztály előírásainak, sem a minimumkövetelményeknek meg nem felelő bimbóskelek tömege szerint, kivéve a rothadás vagy a fogyasztásra alkalmatlanná tevő bármilyen egyéb károsodás által érintett terméket.

B. **Megengedett méretbeli eltérések**

Valamennyi osztálynál: 10 tömeg %, a méretre vonatkozó előírásoknak nem megfelelő bimbóskel.

V. A KISZERELÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A. **Egységesség**

Az egyes csomagok tartalmának egységesnek kell lennie és csak azonos eredetű, fajtájú, minőségű és (ha szükséges) méretű bimbóskeleket tartalmazhatnak.

Az egyes csomagok tartalma látható részének jellemzőnek kell lennie a tartalom egészére.

B. **Csomagolás**

A bimbóskelt úgy kell csomagolni, hogy megfelelően védve legyen.

A csomagoláson belül használt anyagoknak újnak, tisztának és olyan minőségűnek kell lenniük, hogy se külső, se belső károsodást a termékben ne okozzanak. Kereskedelmi megjelöléseket viselő anyagok, különösen papír vagy bélyegzők, használata engedélyezett, feltéve hogy a nyomtatás vagy a címkézés egészségre nem káros tintával vagy ragasztóval készült.

A csomagoknak minden idegen anyagtól mentesnek kell lenniük.

VI. A JELÖLÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Valamennyi csomagnak az alábbi jelölésekkel kell rendelkeznie, ugyanarra az oldalra csoportosított, olvashatóan és letörülhetetlenül írt és kívülről látható betűkkel.

A. **Azonosítás**

Csomagoló és/vagy forgalmazó } Név és cím, vagy hivatalosan kiadott, illetve elfogadott kódjel.

B. **A termék jellege**

„Tisztított bimbóskel” vagy „tisztítatlan bimbóskel”, ha a tartalom kívülről nem látható.

C. **A termék származása**

A származási ország és, opcionálisan, a körzet, ahol termesztették, vagy a nemzeti, regionális vagy helyi helynév.

D. **Kereskedelmi jelölések**

Osztály; méret szerinti osztályozáskor a legkisebb és legnagyobb átmérőben kifejezett méret.

E. **Hivatalos ellenőrző jegy** (opcionális)

III. MELLÉKLET

A HALVÁNYÍTÓ ZELLERRE VONATKOZÓ MINŐSÉGI ELŐÍRÁSOK

I. A TERMÉK MEGHATÁROZÁSA

Ez az előírás a halványító zeller *Apium graveolens L. var. dulce Mill.* fajból nevelt, a fogyasztóknak friss állapotban szállított fajtáira (cultivar) alkalmazandó, az ipari feldolgozásra szánt halványító zeller kivételével.

II. A MINŐSÉGRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Az előírás a halványító zeller előkészítés és csomagolás utáni minőségi előírásait határozza meg.

A. **Minimumkövetelmények**

Valamennyi osztályban, figyelembe véve az egyes osztályokra vonatkozó külön rendelkezéseket és megengedett eltéréseket, a halványító zellernek meg kell felelni az alábbiaknak:

– egész, a felső rész levágása megengedett,

– megjelenésében friss,

– egészséges; kizárt az a termék, amelyet fogyasztásra alkalmatlanná tevő rothadás vagy romlás érintett,

– fagy által okozott károktól mentes,

– üregektől, oldalgyökerektől mentes, nem magszáras,

– tiszta, gyakorlatilag bármilyen látható idegen anyagtól mentes,

– gyakorlatilag mentes a károsítók által okozott károsodásoktól,

– gyakorlatilag károsítóktól mentes,

– túlzott külső nedvességtől mentes, azaz mosás esetén megfelelően leszárított,

– bármiféle idegen szagtól és/vagy íztől mentes.

A főgyökérnek alaposan megtisztítottnak kell lennie és hossza nem haladhatja meg az 5 cm-t.

A halványító zellernek normálisan kifejlettnek kell lennie, a termesztési időszak figyelembevételével. Állapotának olyannak kell lennie, ami lehetővé teszi, hogy:

– elviselje a szállítást és kezelést, illetve

– megfelelő állapotban érkezzen a rendeltetési helyre.

B. **Osztályozás**

A halványító zellert az alábbiakban meghatározott két osztályba sorolják:

i. *I. osztály*

Az ebbe az osztályba tartozó halványító zellernek jó minőségűnek kell lennie, szabályos alakkal, betegség nyomaitól mentesen mind a leveleken, mind a levélnyeleken.

A levélnyelek nem lehetnek töröttek, rostosak, zúzottak vagy hasadtak.

A halványított halványító zeller esetében a levélnyeleknek hosszuknak legalább felében fehértől sárgásfehérig vagy zöldesfehérig terjedő színűnek kell lenniük.

ii. *II. osztály*

Ebbe az osztályba tartozik az I. osztályba nem sorolható halványító zeller, amely azonban kielégíti a fent meghatározott minimumkövetelményeket.

Az ebbe az osztályba tartozó halványító zeller rozsdásodás enyhe nyomait viselheti. Mutathat továbbá csekély deformálódást vagy csekély zúzódásokat, és rendelkezhet kettőnél nem több olyan levélnyéllel, amely törött, zúzott vagy hasadt.

A halványított halványító zeller esetében a levélnyeleknek hosszuk legalább egyharmadában fehértől sárgásfehérig vagy zöldesfehérig terjedő színűnek kell lenniük.

III. A MÉRET SZERINTI OSZTÁLYOZÁSRA VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A méretet a nettó tömeg alapján határozzák meg. A halványító zeller minimális tömege 150 gramm.

A halványító zellert három csoportba sorolják:

i. nagy: 800 gramm felett;

ii. közepes: 500–800 gramm között;

iii. kicsi: 150–500 gramm között.

Ugyanazon a csomagon belül a méretkülönbség nem haladhatja meg a fenti három csoportban a 200, 150, illetve 100 grammot.

Ez az osztályozási és egységességi követelmény csak az I. osztályra kötelező.

IV. A MEGENGEDETT ELTÉRÉSEKRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Minőségi és méretbeli eltérések megengedettek a csomagolási egységekben a feltüntetett osztállyal szemben támasztott követelményeknek meg nem felelő áru számára.

A. **Megengedett minőségi eltérések**

i. *I. osztály*

10 darabszázalék az osztály előírásainak meg nem felelő, de a II. osztályénak megfelelő vagy, kivételes esetben, annak az osztálynak a megengedett eltérései közé eső halványító zeller.

ii. *II. osztály*

10 darabszázalék a sem az osztály előírásainak meg nem felelő, sem a minimumkövetelményeknek meg nem felelő halványító zeller, kivéve a rothadás vagy a fogyasztásra alkalmatlanná tevő bármilyen egyéb károsodás által megtámadott terméket.

B. **Megengedett méretbeli eltérések**

Valamennyi osztálynál: 10 darabszázalék a méretre vonatkozó előírásoknak nem megfelelő halványító zeller.

V. A KISZERELÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A. **Egységesség**

Az egyes csomagok tartalmának egységesnek kell lennie és csak azonos eredetű, minőségű, színű és méretű halványító zellert tartalmazhatnak.

Az egyes csomagok tartalma látható részének jellemzőnek kell lennie a tartalom egészére.

B. **Kiszerelés**

A halványító zeller kiszerelése lehet:

– akár kötegben a csomagban,

– vagy sorolva a csomagban.

Köteges kiszerelés esetén az egy csomagban lévő kötegeknek ugyanannyi darabból kell állniuk.

C. **Csomagolás**

A halványító zellert úgy kell csomagolni, hogy megfelelően védve legyen.

A csomagoláson belül használt anyagoknak újnak, tisztának és olyan minőségűnek kell lenniük, hogy se külső, se belső károsodást a termékben ne okozzanak. Kereskedelmi megjelöléseket viselő anyagok, különösen papír vagy bélyegzők, használata engedélyezett, feltéve hogy a nyomtatás vagy a címkézés egészségre nem káros tintával vagy ragasztóval készült.

A csomagolásnak minden idegen anyagtól mentesnek kell lennie.

VI. A JELÖLÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Valamennyi csomagnak az alábbi jelölésekkel kell rendelkeznie, ugyanarra az oldalra csoportosított, olvashatóan és letörülhetetlenül írt és kívülről látható betűkkel.

A. **Azonosítás**

Csomagoló és/vagy forgalmazó } Név és cím, vagy hivatalosan kiadott, illetve elfogadott kódjel.

B. **A termék jellege**

„Halványító zeller”, valamint a „fehérített” zeller vagy a színtípusra utaló megjelölés, ha a tartalom kívülről nem látható.

C. **A termék származása**

A származási ország és, opcionálisan, a körzet, ahol termesztették, vagy a nemzeti, regionális vagy helyi helynév.

D. **Kereskedelmi jelölések**

Osztály.

Méret szerinti osztályozás esetén a méret a „nagy”, „közepes” vagy „kicsi” szavakkal kifejezve.

A darabszám vagy a kötegek száma.

E. **Hivatalos ellenőrző jegy** (opcionális)

IV. MELLÉKLET

A PARAJRA VONATKOZÓ MINŐSÉGI ELŐÍRÁSOK

I. A TERMÉK MEGHATÁROZÁSA

Ez az előírás a paraj *Spinacia oleracea L.* fajból nevelt, a fogyasztóknak friss állapotban szállított fajtáira (cultivar) alkalmazandó, az ipari feldolgozásra szánt paraj kivételével.

II. A MINŐSÉGRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Az előírás a leveles vagy gyökérről vágott paraj előkészítés és csomagolás utáni minőségi előírásait határozza meg.

A. **Minimumkövetelmények**

Valamennyi osztályban, figyelembe véve az egyes osztályokra vonatkozó külön rendelkezéseket és megengedett eltéréseket, a parajnak meg kell felelnie az alábbiaknak:

– egészséges; kizárt az a termék, amelyet fogyasztásra alkalmatlanná tevő rothadás vagy romlás érintett,

– megjelenésében friss,

– tiszta, gyakorlatilag mentes a látható idegen anyagoktól,

– gyakorlatilag mentes a károsítóktól,

– nem magszáras,

– bármiféle idegen szagtól és/vagy íztől mentes.

A mosott parajt megfelelően meg kell szárítani.

A gyökérről vágott paraj esetében a gyökérrészt a külső levelek alapja közelében kell levágni.

A parajnak megfelelően fejlettnek és olyan állapotúnak kell lennie, ami lehetővé teszi, hogy:

– elviselje a szállítást és kezelést, illetve

– kielégítő állapotban érkezzen a rendeltetési helyre.

B. **Osztályozás**

A parajt az alábbiakban meghatározott két osztályba sorolják:

i. *I. osztály*

Az ebbe az osztályba tartozó paraj lehet leveles vagy gyökérről vágott, és jó minőségűnek kell lennie.

A leveleknek:

– a fajtához és a betakarítás időpontjához képest szokványos színnel és megjelenéssel kell rendelkezniük,

– a megjelenést vagy a fogyaszthatóságot rontó fagy által okozott kártól, állati kártevőktől és betegségektől mentesnek kell lenniük.

A leveles paraj esetében a levélnyelek hossza nem haladhatja meg a 10 cm-t.

ii. *II. osztály*

Ebbe az osztályba tartozik az I. osztályba nem sorolható, de a fent meghatározott minimumkövetelményeknek megfelelő leveles vagy gyökérről vágott paraj.

III. A MÉRET SZERINTI OSZTÁLYOZÁSRA VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A méret szerinti osztályozás a paraj esetében nem kötelező.

IV. A MEGENGEDETT ELTÉRÉSEKRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Minőségi és méretbeli eltérések megengedettek a csomagolási egységekben a feltüntetett osztállyal szemben támasztott követelményeknek meg nem felelő áru számára.

i. *I. osztály*

10 tömegszázalék az osztály előírásainak meg nem felelő, de a II. osztályénak megfelelő vagy, kivételes esetben, annak az osztálynak a megengedett eltérései közé eső paraj.

ii. *II. osztály*

10 tömegszázalék a sem az osztály előírásainak meg nem felelő, sem a minimumkövetelményeknek meg nem felelő paraj, kivéve a rothadás vagy a fogyasztásra alkalmatlanná tevő bármilyen egyéb károsodás által érintett leveles vagy gyökérről vágott parajt. Ezen felül a gyökérről vágott paraj esetében 10 tömegszázalék eltérés engedélyezett azokra a fejekre vonatkozóan, amelyekhez a külső levelek tövétől számított legfeljebb 1 cm hosszú gyökerek kapcsolódnak.

V. A KISZERELÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A. **Egységesség**

Az egyes csomagok tartalmának egységesnek kell lennie és csak azonos eredetű, fajtájú és minőségű parajt tartalmazhatnak.

A leveles és a gyökérről vágott paraj nem keverhető ugyanazon a csomagon belül.

Az egyes csomagok tartalma látható részének jellemzőnek kell lennie a tartalom egészére.

B. **Csomagolás**

A parajt úgy kell csomagolni, hogy megfelelően védve legyen.

A csomagoláson belül használt anyagoknak újnak, tisztának és olyan minőségűnek kell lenniük, hogy se külső, se belső károsodást a termékben ne okozzanak. Kereskedelmi megjelöléseket viselő anyagok, különösen papír vagy bélyegzők, használata engedélyezett, feltéve hogy a nyomtatás vagy a címkézés egészségre nem káros tintával vagy ragasztóval készült.

A csomagoknak bármiféle idegen anyagtól mentesnek kell lenniük.

IV. A JELÖLÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Valamennyi csomagnak az alábbi jelölésekkel kell rendelkezni, ugyanarra az oldalra csoportosított, olvashatóan és letörülhetetlenül írt és kívülről látható betűkkel.

A. **Azonosítás**

Csomagoló és/vagy forgalmazó } Név és cím, vagy hivatalosan kiadott, illetve elfogadott kódjel.

B. **A termék jellege**

„Leveles paraj” vagy „gyökérről vágott paraj”, ha a tartalom kívülről nem látható.

C. **A termék származása**

A származási ország és, opcionálisan, a körzet, ahol termesztették, vagy a nemzeti, regionális vagy helyi helynév.

D. **Kereskedelmi jelölések**

Osztály.

E. **Hivatalos ellenőrző jegy** (opcionális)

V. MELLÉKLET

A SZILVÁRA VONATKOZÓ MINŐSÉGI ELŐÍRÁS

I. A TERMÉK MEGHATÁROZÁSA

Ez az előírás a *Prunus domestica L.*, a *Prunus institia L.* és a *Prunus salicina Lindley (Prunus triflora Roxburgh)* fajtáiból (cultivar) nevelt, a fogyasztóknak friss állapotban szállított szilvára vonatkozik, az ipari feldolgozásra szánt szilva kivételével.

II. A MINŐSÉGRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Az előírás a szilva előkészítés és csomagolás utáni minőségi előírásait határozza meg.

A. **Minimumkövetelmények**

Valamennyi osztályban, figyelembe véve az egyes osztályokra vonatkozó külön rendelkezéseket és megengedett eltéréseket, a szilvának meg kell felelnie az alábbiaknak:

– ép,

– egészséges; kizárt az a termék, amelyet fogyasztásra alkalmatlanná tevő rothadás vagy romlás érintett,

– gyakorlatilag károsítók vagy betegségek okozta károktól mentes,

– tiszta és gyakorlatilag bármilyen látható idegen anyagtól mentes,

– rendellenes külső nedvességtől mentes,

– bármiféle idegen szagtól és/vagy íztől mentes.

A szilvát elővigyázatosan kell szedni.

Kellőképpen kifejlettnek kell lennie és kielégítő érettséget kell mutatnia. A szilva fejlettségének és állapotának olyannak kell lennie, ami képessé teszi arra, hogy:

– elviselje a szállítást és kezelést, illetve

– kielégítő állapotban érkezzen a rendeltetési helyre.

B. **Osztályozás**

A szilvát az alábbiakban meghatározott három osztályba sorolják:

i. *„Extra” osztály*

Az ebbe az osztályba tartozó szilvának kiváló minőségűnek kell lennie. Alakilag, fejlettségben és színben a fajtára jellemzőnek kell lennie. Rendelkeznie kell az alábbi tulajdonságokkal:

– hibáktól mentes,

– gyakorlatilag teljesen hamvas, fajtától függően,

– kemény húsú.

ii. *I. osztály*

Az ebbe az osztályba tartozó szilvának jó minőségűnek kell lennie. A fajtára jellemző tulajdonságokkal kell rendelkeznie. Ugyanakkor az alábbi enyhe hibái lehetnek, amennyiben ezek nem befolyásolják a termék általános megjelenését, minőségét, eltarthatóságát és kiszerelését a csomagban:

– kisebb alakhiba,

– enyhe fejlődési hiba,

– kisebb színhiba,
– nyújtott alakú héjhibák, amelyeknek hossza nem haladhatja meg a gyümölcs legnagyobb átmérőjének egyharmadát. Különösképpen, begyógyult repedések megengedhetők a „Golden Reine Claude” ([1]) (arany ringló) fajták esetében,
– egyéb héjhibák, amelyek esetében az érintett terület összességében nem haladhatja meg a teljes felszín egy tizenhatodát.

A kocsány lehet sérült vagy hiányozhat, feltéve hogy ez nem jár a gyümölcs rothadásának kockázatával.

iii. *II. osztály*

Ebbe az osztályba tartozik az a szilva, amely nem sorolható a magasabb osztályokba, de megfelel a fent meghatározott minimumkövetelményeknek.

Alak-, fejlődési és színhibák engedélyezettek, feltéve hogy a szilva megtartja tulajdonságait.

A gyümölcs külső megjelenését vagy eltarthatóságát vélhetően nem károsító héjhibák engedélyezettek, feltéve hogy nem haladják meg a teljes felület egynegyedét.

III. A MÉRET SZERINTI OSZTÁLYOZÁSRA VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A méretet a középső szegmens legnagyobb átmérője határozza meg.

A minimális méretek az alábbiak:

	„Extra” és I. osztály	II. osztály
Nagy gyümölcsű fajták ([2]):	35 mm	30 mm
Egyéb fajták:	28 mm	25 mm
Mirabellszilva, damaszkuszi szilva és Dro szilva	20 mm	17 mm

([2]) Lásd a mellékletet.

Az „Extra osztály” esetében az ugyanabban a csomagban levő gyümölcsök átmérőjének különbsége legfeljebb 10 mm-ben van meghatározva.

IV. A MEGENGEDETT ELTÉRÉSEKRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Minőségi és méretbeli eltérések megengedettek a csomagolási egységekben a feltüntetett osztállyal szemben támasztott követelményeknek meg nem felelő áru számára.

A. **Megengedett minőségi eltérések**

i. *„Extra” osztály*

5 darab- vagy tömegszázalék az osztály előírásainak meg nem felelő nem kielégítő, de az I. osztályénak megfelelő vagy, kivételes esetben, annak az osztálynak a megengedett eltérései közé eső szilva.

ii. *I. osztály*

10 darab- vagy tömegszázalék az osztály előírásainak meg nem felelő, de a II. osztályénak megfelelő vagy, kivételes esetben, annak az osztálynak a megengedett eltérései közé eső szilva. Ebből a 10 %-ból 2 %-nál nem több lehet repedt és/vagy kukacos gyümölcs.

iii. *II. osztály*

10 darab- vagy tömegszázalék a sem az osztály előírásainak meg nem felelő, sem a minimumkövetelményeknek meg nem felelő szilva, kivéve a rothadás, erős zúzódás vagy a fogyasztásra alkalmatlanná tevő bármilyen egyéb károsodás által láthatóan érintett gyümölcsöket. Ebből a 10 %-ból 4 %-nál nem több lehet repedt és/vagy kukacos gyümölcs.

([1]) Meghatározás: ringlófélék sárgás fényű zöld héjjal.

B. **Megengedett méretbeli eltérések**

Valamennyi osztálynál: 10 darab- vagy tömegszázalék a minimális mérettől vagy a csomagon feltüntetett mérettől eltérő szilva, amely eltérés a 3 mm-t nem haladja meg.

V. A KISZERELÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A. **Egységesség**

Az egyes csomagok tartalmának egységesnek kell lennie és csak azonos eredetű, fajtájú, minőségű és méretű (ha a méret szerinti osztályozás kötelező) szilvát tartalmazhatnak, továbbá az „Extra" osztály esetében a tartalom színének is egységesnek kell lennie.

Az egyes csomagok tartalma látható részének jellemzőnek kell lennie a tartalom egészére.

B. **Kiszerelés**

A szilva kiszerelése az alábbi módokon lehetséges:

1. kis csomagokban;
2. egy, vagy egymástól elválasztott több rétegbe rendezve;
3. ömlesztve a csomagolásban, az „Extra" osztály kivételével.

C. **Csomagolás**

A szilvát úgy kell csomagolni, hogy megfelelően védve legyen.

A csomagoláson belül használt anyagoknak újnak, tisztának és olyan minőségűnek kell lenniük, hogy se külső, se belső károsodást a termékben ne okozzanak. Kereskedelmi megjelöléseket viselő anyagok, különösen papír vagy bélyegzők, használata engedélyezett, feltéve hogy a nyomtatás vagy a címkézés egészségre nem káros tintával vagy ragasztóval készült.

A csomagoknak minden idegen anyagtól mentesnek kell lenniük.

VI. A JELÖLÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Valamennyi csomagnak az alábbi jelölésekkel kell rendelkezni, ugyanarra az oldalra csoportosított, olvashatóan és letörülhetetlenül írt és kívülről látható betűkkel.

A. **Azonosítás**

Csomagoló és/vagy forgalmazó } Név és cím, vagy hivatalosan kiadott, illetve elfogadott kódjel.

B. **A termék jellege**

– „Szilva", ha a csomag tartalma kívülről nem látható,
– a fajta neve.

C. **A termék származása**

A származási ország és, opcionálisan, a körzet, ahol termesztették, vagy a nemzeti, regionális vagy helyi helynév.

D. **Kereskedelmi jelölések**

– Osztály,
– a legkisebb és legnagyobb átmérőben kifejezett méret (amennyiben a méret szerinti osztályozás kötelező).

E. Hivatalos ellenőrző jegy (opcionális)

A NAGY GYÜMÖLCSŰ FAJTÁK LISTÁJA

Andys Pride
Ariel
Aple
Beauty
Belle de Louvain (Bella di Lovanio)
Bernardina
Bleu de Belgique
Blue Free
Burmosa
California Blue (Blu)
Calita
Coe's Golden Drop
De Fraile (Fraila)
Denniston Superb
Early Orléans (Monsieur Hâtif)
Edwards (Colbus)
Eldorado
Emma Leppermann
Empress
Ersinger Frühzwetsche
Formosa
Friar
Frontier
Gaviota
Giant (Burbank giant prune)
Goccia d'Oro
Golden Japan
Grand Prix (Grand Prize)
Grand Rosa
Hackman
Hall
Harris Monarch
Harry Pickstone
Heron
Imperial Epineuse
Jefferson (Jefferson's Gage)
Jori's Plum
June Blood
Kelsey
Kirke's Plum (Kirke)
Laroda
Late Santa Rosa
Magna Glauca
Manns Number One
Marjorie's Seedling
Mariposa
Merton Gage (Merton)
Merton Gem
Monarch
Morettini 355 (Cœur de Lion)
Nubiana
Nueva Extremadura
Oneida
Ontario
Ozark Premier
Pond's Seedling
President
Prince Engelbert
Prince of Wales (Prince de Galles)
Prof. Collumbien
Prune Martin
Queen Rosa
Queen's Crown (Cox's Emperor)
Quetsche blanche de Létricourt
Red Beauty
Redgold
Redroy
Regina Claudia Mostruosa
Regina d'Italia
Reine Claude d'Althan (Falso)
Reine Claude d'Oullins (Oullin's Gage)
Rosar Premier
Royale de Montauban
Royale de Tours
Ruth Gerstetter
Sangue di Drago
Santa Rosa
Satsuma improved
Seneca
Simka
Songold
Starking Delicious
Sultan
Swan Gage
Tragedy
Utility (Laxton's utility)
Valor
Victoria
Vision
Washington
Wickson
Yakima
Zimmers Frühzwetsche