31981R1292

L 129/38 *AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK HIVATALOS LAPJA* 1981.5.15.

A BIZOTTSÁG 1292/81/EGK RENDELETE
(1981. május 12.)
a póréhagymára, a padlizsánra és a cukkinire vonatkozó minőségi előírások megállapításáról

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK BIZOTTSÁGA,

tekintettel az Európai Gazdasági Közösséget létrehozó szerződésre,

tekintettel a legutóbb az 1161/81/EGK rendelettel (1) módosított, a gyümölcs- és zöldségpiac közös szervezéséről szóló, 1972. május 18-i 1035/72/EGK tanácsi rendeletre (2) és különösen annak 2. cikke (2) bekezdésére,

mivel az 1208/79/EGK (3) és az 1315/80/EGK (4) rendelet az 1035/72/EGK rendelet minőségi előírásokkal meghatározott, a fogyasztónak frissen szállítandó termékeket felsoroló I. mellékletét a póréhagymával, a padlizsánnal és a cukkinivel egészítette ki;

mivel ezért ezekre a termékekre minőségi előírásokat kell megállapítani;

mivel az előírásokat az értékesítés minden szintjén alkalmazni kell; mivel a termékek biológiai fejlődéséből vagy romlandóságából eredően minőségromlást okozhat a nagy távolságra történő szállítás, a bizonyos időtartamon keresztül történő tárolás, és azok a különböző árukezelési folyamatok, amelyeken a termékek keresztülmennek; mivel a szállítás szintjét követő értékesítésre vonatkozó minőségi előírások alkalmazása során figyelembe kell venni az ilyen minőségromlást;

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

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

(1) A póréhagymára (a közös vámtarifa ex 07.01 IJ alszáma), valamint a padlizsánra és a cukkinire (a közös vámtarifa ex 07.01 T alszáma) vonatkozó minőségi előírásokat e rendelet I. II. és III. melléklete tartalmazza.

(2) Az 1035/72/EGK rendeletben megállapított feltételeknek megfelelően az előírásokat az értékesítés minden szintjén alkalmazni kell.

A feladást követő szinteken azonban a termékek az előírt előírásoktól eltérően a következő tulajdonságokkal rendelkezhetnek:

– a frissesség és a feszesség enyhe csökkenése, és/vagy

– biológiai fejlődésükből és romlandóságukból eredő enyhe minőségromlás.

2. cikk

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

Ezt a rendeletet az alábbi időpontoktól kezdődő hatállyal kell alkalmazni:

– 1981. augusztus 1-jétől a póréhagymára,

– 1981. július 1-jétől a padlizsánra és a cukkinire.

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

Kelt Brüsszelben, 1981. május 12-én.

a Bizottság részéről

Poul DALSAGER

a Bizottság tagja

(1) HL L 118., 1981.4.30., 1. o.
(2) HL L 118., 1972.5.20., 1. o.
(3) HL L 153., 1979.6.21., 1. o.
(4) HL L 134., 1980.5.31., 20. o.

I. MELLÉKLET

A PÓRÉHAGYMÁRA VONATKOZÓ MINŐSÉGI ELŐÍRÁSOK

I. A TERMÉK MEGHATÁROZÁSA

Ez az előírás a friss állapotban forgalomba kerülő, fogyasztásra szánt póréhagyma *Allium porrum L.*-ből termesztett különböző fajtáira vonatkozik, az ipari feldolgozásra termesztett póréhagyma kivételével.

II. MINŐSÉGI RENDELKEZÉSEK

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

A. **Minimumkövetelmények**

Az adott minőségi osztályra vonatkozó külön követelményekre és megengedett eltérésekre is figyelemmel a póréhagymának minden osztályban a következő tulajdonságoknak kell megfelelnie:

– egész (ez a követelmény nem vonatkozik a gyökerekre és a levelek végeire, amelyeket le lehet vágni),

– friss megjelenésű, a fonnyadt, száradt levelektől megtisztított,

– magszár nélküli (a III. osztályra vonatkozó különös rendelkezésekre is figyelemmel),

– egészséges, nem lehet romlóhibás vagy más minőségcsökkenés miatt fogyasztásra alkalmatlan,

– tiszta, gyakorlatilag minden látható idegen anyagtól mentes; de a gyökerekre tapadhat némi föld,

– rendellenes felületi nedvességtől mentes, tehát ha megmosták megfelelően „szárított”,

– idegen szagtól és/vagy íztől mentes.

Ha a leveleket levágták, a vágási felületnek simának kell lennie.

A póréhagyma fejlettsége és állapota olyan legyen, hogy

– kibírja a szállítást és az árukezelést, valamint

– megfelelő állapotban érkezzen meg rendeltetési helyére.

B. **Osztályozás**

A póréhagyma a következő három osztályba sorolható:

i. *I. osztály*

Az ebbe az osztályba tartozó póréhagyma legyen jó minőségű. Lehetnek azonban kisebb felületi hibák, amelyek nem rontják a termék általános megjelenését, minőségét vagy eltarthatóságát.

A teljes hossznak legalább egyharmada, vagy a hagymatestnek legalább fele legyen fehér;

ii. *II. osztály*

Ebbe az osztályba az a póréhagyma tartozik, amely az I. osztály követelményeinek nem felel meg, de kielégíti a korábban meghatározott minimumkövetelményeket.

A póréhagyma teljes hosszának legalább negyede, vagy a hagymatestnek harmada legyen fehér;

iii. *III. osztály* [1]

Ebbe az osztályba tartozik az a póréhagyma, amely nem felel meg a magasabb osztályok előírásainak, de a II. osztály követelményeinek eleget tesz.

Az alábbi hibák azonban megengedettek:

– virágzat, ha az nem rontja a termék fogyaszthatóságát,

– elszíneződések, kisebb zúzódások,

– rozsdafoltok,

– csekély mennyiségű talajmaradvány.

---

[1] A 1035/72/EGK rendelet 2. cikkének (1) bekezdésében meghatározott kiegészítő osztály. E minőségi osztálynak és néhány követelményének alkalmazása az ugyanezen rendelet 4. cikkének (1) bekezdése alapján hozott határozattól függ.

III. A MÉRETRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

i. A méret meghatározása közvetlenül az alsó elálló levél alatti, hossztengelyre merőleges átmérő figyelembevételével történik.

A legkisebb átmérő 10 mm;

ii. Az I. osztályú termékek esetén az azonos csomóban vagy csomagolási egységben lévő legnagyobb póréhagyma átmérője legfeljebb kétszer akkora lehet, mint a legkisebbé.

IV. A MEGENGEDETT ELTÉRÉSEKRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Az alábbi minőségi és méretbeli eltérések engedhetők meg az egyes osztályok előírt követelményeitől.

A. **Minőségi eltérések**

i. *I. osztály*

A póréhagyma darabjának vagy tömegének 10 %-a lehet olyan, amely nem felel meg az I. osztály követelményeinek, de a II. osztály előírásainak megfelel, kivételesen beleértve a II. osztály megengedett eltéréseit is;

ii. *II. osztály*

A póréhagyma darabjának vagy tömegének 10 %-a lehet olyan, amely sem a II. osztály követelményeinek, sem pedig a minimumkövetelményeknek nem felel meg, de nem lehet romlóhibás, erősen zúzódott, vagy más módon olyan mértékben minőségcsökkent, ami a terméket fogyasztásra alkalmatlanná teszi;

iii. *III. osztály*

A póréhagymák darabjának vagy tömegének 15 %-a lehet olyan, amely sem az osztály előírásainak, sem a minimumkövetelményeknek nem tesz eleget, de nem lehet romlóhibás, erősen zúzódott, vagy más módon olyan mértékben minőségcsökkent, ami a terméket fogyasztásra alkalmatlanná teszi.

B. **Méreteltérések**

Minden minőségi osztályban a póréhagyma darabjának vagy tömegének 10 %-a lehet kisebb az előírt legkisebb átmérőnél, és az I. osztályban ezen felül a póréhagyma darabjának vagy tömegének 10 %-a térhet el az egyneműség előírásaitól.

V. A KÜLSŐ MEGJELENÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A. **Egyneműség**

A csomagolási egységek vagy az egy csomagon belüli csomók tartalma legyen egynemű, és csak azonos eredetű, minőségű és méretű (ha erre nézve az egyneműséget is előírják) póréhagymát tartalmazhat, amely láthatóan azonos fejlettségű és színeződésű.

A III. osztályban elegendő az eredet egyneműsége.

A csomagolási egységek vagy csomók látható része a teljes tartalmat képviselje.

B. **A termék megjelenése**

A póréhagymát a következő két módon lehet kiszerelni:

– rendezetten a csomagolási egységbe rendezve,

– csomóba kötve, csomagolási egységben vagy anélkül.

C. **Csomagolás**

A póréhagymát úgy kell csomagolni, hogy megfelelően védve legyen.

A csomagolási egységben használt anyagok legyenek újak, tiszták, és olyan minőségűek, hogy az áruban semmiféle külső vagy belső elváltozást ne okozhassanak. A csomagoláshoz különböző anyagok használata, különösen a kereskedelmi jellemzőket feltüntető papír vagy bélyegző megengedett, feltéve, ha a nyomtatás, vagy a címkézés egészségre ártalmatlan anyagú festékkel, vagy ragasztóval történt.

A csomagolási egységeknek minden idegen anyagtól mentesnek kell lenniük.

VI. A JELÖLÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A csomagolási egységen vagy ömlesztett szállítás esetén csomón ugyanazon az oldalon, olvashatóan, letörölhetetlenül és kívülről jól láthatóan a következő adatokat kell feltüntetni.

A. **Azonosító adatok**

Csomagoló és/vagy forgalmazó } neve és címe, vagy hivatalosan kiadott, illetve elfogadott kódjelzése.

B. **A termék megnevezése**

– „Póréhagyma”, ha a csomagolási egység tartalma kívülről nem látszik.

C. **A termék eredete**

– a származási ország, és esetleg a termesztési tájegység, illetve az ország, a régió vagy a helység neve.

D. **Kereskedelmi jelölések**

– minőségi osztály,

– a csomók száma (csomóba kötött és dobozba csomagolt póréhagyma esetén).

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

Abban az esetben, ha a póréhagymák csomagolva vannak, ezt az adatot a csomagolási egység ugyanazon oldalán kell feltüntetni.

II. MELLÉKLET

A PADLIZSÁNRA VONATKOZÓ MINŐSÉGI ELŐÍRÁS

I. A TERMÉK MEGHATÁROZÁSA

Ez az előírás a friss állapotban forgalomba kerülő, fogyasztásra szánt, a *Solanum melongena L.* var. *esculentum, insanum* és *ovigerum*-ból termesztett padlizsán fajtákra vonatkozik, az ipari feldolgozásra termesztett padlizsán kivételével.

Alak szerint megkülönböztethető:

– a hosszúkás padlizsán,

– a gömbölyded padlizsán.

II. MINŐSÉGI RENDELKEZÉSEK

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

A. **Minimumkövetelmények**

Az adott minőségi osztályra vonatkozó külön követelményekre és megengedett eltérésekre is figyelemmel a padlizsánnak minden osztályban a következő tulajdonságoknak kell megfelelnie:

– egész,

– friss megjelenésű,

– kemény,

– egészséges; nem lehet romlóhibás, vagy más minőségcsökkenés miatt fogyasztásra alkalmatlan,

– tiszta, gyakorlatilag minden látható idegen anyagtól mentes,

– csészelevelekkel és kocsánnyal szedett, amelyek azonban lehetnek kissé sérültek,

– megfelelően kifejlett, a húsa nem lehet rostos, vagy fás, és a magok nem lehetnek erősen fejlettek (a III. osztályra vonatkozó különös rendelkezésekre is figyelemmel),

– rendellenes felületi nedvességtől mentes,

– idegen szagtól és/vagy íztől mentes.

A padlizsán fejlettsége és állapota olyan legyen, hogy

– kibírja a szállítást és az árukezelést, valamint

– megfelelő állapotban érkezzen meg rendeltetési helyére.

B. **Osztályozás**

A padlizsán a következő három osztályba sorolható:

i. *I. osztály*

Az ebbe az osztályba tartozó padlizsán legyen jó minőségű, és rendelkezzen a fajtára jellemző tulajdonságokkal. A napégéstől legyen gyakorlatilag mentes. A következő enyhe hibák előfordulhatnak, ha ezek nem befolyásolják a termék általános megjelenését, minőségét vagy eltarthatóságát vagy bemutatását:

– kisebb alakhiba,

– kisebb elszíneződés a kocsány ízesülése körül,

– kisebb zúzódások és/vagy kisebb behegedt repedések, amelyek összterülete a 3 cm^2-t nem haladja meg;

ii. *II. osztály*

Ebbe az osztályba az a padlizsán tartozik, amely az I. osztály előírásainak nem felel meg, de kielégíti a korábban meghatározott minimumkövetelményeket. A padlizsán a következő hibákkal rendelkezhet, ha megőrzi a minőséget és a megjelenést meghatározó főbb tulajdonságait:

– alaki hibák,
– színeződési hibák,
– kisebb napégési foltok, amelyek területe a 4 cm^2-t nem haladja meg,
– kisebb begyógyult héjhibák, amelyek területe a 4 cm^2-t nem haladja meg;

iii. *III. osztály* [1]

Ebbe az osztályba tartozik az a padlizsán, amely a magasabb osztályok előírásainak nem felel meg, de a II. osztály követelményeinek eleget tesz.

Ugyanakkor a következő tulajdonságokkal rendelkezhet:

– kissé rostos,
– magjai erősen fejlettek,
– napégési foltok, amelyek területe a 6 cm^2-t nem haladja meg,
– begyógyult héjhibák, amelyek területe a 6 cm^2-t nem haladja meg.

III. A MÉRETRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A padlizsán méret szerinti válogatása történhet

– a hossztengelyre merőlegesen mért legnagyobb átmérő alapján, vagy
– a tömeg alapján.

A. **Az átmérő szerinti válogatás esetén** a hosszúkás padlizsán átmérője legalább 40 mm, a gömbölyded padlizsáné pedig legalább 70 mm legyen.

Azonos csomagolási egységen belül a legnagyobb és a legkisebb padlizsán közti különbség nem lehet nagyobb, mint:

– 20 mm a hosszúkás padlizsán esetében,
– 25 mm a gömbölyded padlizsán esetében.

B. **Tömeg szerinti válogatás esetén a** tömeg legyen legalább 100 gramm. A következő fokozatokat kell betartani:

– 100 – 300 gramm közötti termékeknél az azonos csomagolási egységben lévő legnagyobb és legkisebb padlizsán közti különbség nem haladhatja meg a 75 grammot,
– 300 – 500 gramm közötti termékeknél az azonos csomagolási egységben lévő legnagyobb és legkisebb padlizsán közti különbség nem haladhatja meg a 100 grammot,
– 500 gramm fölötti termékek esetében az azonos csomagolási egységben lévő legnagyobb és legkisebb padlizsán közti különbség nem haladhatja meg a 250 grammot.

Az I. osztályba sorolt padlizsán esetén kötelező betartani a méretskálát. A hosszúkás padlizsán esetén a hosszúság legyen legalább 80 mm, kocsány nélkül.

IV. A MEGENGEDETT ELTÉRÉSEKRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Minden csomagolási egység tartalmazhat olyan terméket, amelynek minősége és mérete nem felel meg az adott osztály követelményeinek.

A. **Minőségi eltérések**

i. *I. osztály*

A padlizsán darabjának vagy tömegének 10 %-a lehet olyan, amely nem felel meg az I. osztály követelményeinek, azonban megfelel a II. osztály előírásainak, kivételesen beleértve a II. osztály megengedett eltéréseit is;

ii. *II. osztály*

A padlizsán darabjának vagy tömegének 10 %-a lehet olyan, amely sem a II. osztály követelményeinek, sem a minimumkövetelményeknek nem felel meg, de nem lehet romlóhibás, erősen zúzódott, be nem forrottan sérült, vagy más módon olyan mértékben minőségcsökkent, ami a terméket fogyasztásra alkalmatlanná teszi;

iii. *III. osztály*

A padlizsán darabjának vagy tömegének 15 %-a lehet olyan, amely sem a III. osztály követelményeinek, sem a minimumkövetelményeknek nem felel meg, de nem lehet romlóhibás, erősen zúzódott, be nem forrottan sérült vagy más módon olyan mértékben minőségcsökkent, ami a terméketfogyasztásra alkalmatlanná teszi.

[1] A 1035/72/EGK rendelet 2. cikkének (1) bekezdésében meghatározott kiegészítő osztály. Ennek a minőségi osztálynak és követelményeinek alkalmazása az ugyanezen rendelet 4. cikkének (1) bekezdése alapján hozott határozattól függ.

B. **Méreteltérések**

i. *I. osztály*

A padlizsán darabjának vagy tömegének 10 %-a lehet a csomagolási egységen jelzett kategória mellett közvetlenül következő kisebb vagy nagyobb méretkategóriának megfelelő;

ii. *II. és III. osztály*

A padlizsán darabjának vagy tömegének 10 %-a lehet olyan, amely nem éri el az előírt legkisebb méretet. A legkisebb előírt átmérőtől való megengedett eltérés 5 mm-nél nem lehet nagyobb, tömeg szerinti válogatás esetén pedig a padlizsán tömege 90 grammnál nem lehet kevesebb.

V. A KÜLSŐ MEGJELENÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A. **Egyneműség**

A csomagolási egységek tartalma legyen egynemű, és csak azonos eredetű, kereskedelmi típusú, minőségű és méretű (ha a méret szerinti válogatás kötelező), valamint láthatóan azonos fejlettségű és színeződésű padlizsánt tartalmazhat.

A III. osztály esetében elegendő, ha a termékek eredete és kereskedelmi típusa egynemű.

Azonos csomagolási egységen belül a hosszúkás padlizsánok hossza legyen kellően egynemű.

A csomagolási egységek látható része a teljes belső tartalmat képviselje.

B. **Csomagolás**

A padlizsánt úgy kell csomagolni, hogy megfelelően védve legyen.

A csomagolási egységben használt anyagok legyen újak, tiszták, és olyan minőségűek, hogy a termékben semmiféle külső vagy belső elváltozást ne okozhassanak. Megengedett a különböző anyagok használata, különös tekintettel a kereskedelmi jellemzőket feltüntető papírra vagy bélyegzőre, de csak egészségre ártalmatlan színezékek, illetve ragasztóanyagok használhatók fel. A csomagolási egységek legyenek minden idegen anyagtól mentesek.

VI. A JELÖLÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

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

A. **Azonosító adatok**

Csomagoló és/vagy forgalmazó } neve és címe, vagy hivatalosan kiadott, illetve elfogadott kódjelzése.

B. **A termék megnevezése**

– „padlizsán”, ha a csomagolási egység tartalma kívülről nem látható,
– a fajta neve (nem kötelező).

C. **A termék eredete**

– a származási ország, és esetleg a termesztési tájegység, az ország, a régió, vagy a helység neve.

D. **Kereskedelmi jelölések**

– minőségi osztály,
– méret (ha méret szerint válogatott), ami lehet vagy
  – a legkisebb és a legnagyobb átmérő, átmérő szerinti osztályozás esetén, vagy
  – a legkisebb és a legnagyobb tömeg, tömeg szerinti osztályozás esetén.

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

III. MELLÉKLET

A CUKKINIRE VONATKOZÓ MINŐSÉGI ELŐÍRÁS

I. A TERMÉK MEGHATÁROZÁSA

Ez az előírás a friss állapotban forgalomba kerülő, fogyasztásra szánt, a *Cucurbita pepo L.* [1] -ből termesztett cukkini fajták fiatal és zsenge állapotban, meg nem keményedett maggal leszedett terméseire vonatkozik, az ipari felhasználásra termesztett cukkini kivételével.

II. MINŐSÉGI RENDELKEZÉSEK

A előírás célja az értékesítésre előkészített és csomagolt cukkini minőségi követelményeinek meghatározása.

A. **Minimumkövetelmények**

Az adott minőségi osztályra vonatkozó külön előírásokra és megengedett eltérésekre is figyelemmel a cukkininek minden osztályban a következő tulajdonságoknak kell megfelelnie:

– ép; kocsánnyal szedett, amely enyhén sérült lehet,

– megjelenésében friss,

– kemény,

– egészséges, nem lehet romlóhibás vagy más minőségcsökkenés miatt fogyasztásra alkalmatlan,

– rovarok vagy egyéb kártevők kártételétől mentes,

– mély barázdától mentes,

– repedésektől mentes,

– tiszta, gyakorlatilag minden látható idegen anyagtól mentes,

– megfelelően kifejlett, a magok nem lehetnek túlfejlettek (a III. osztályra vonatkozó különös rendelkezésekre is figyelemmel),

– rendellenes felületi nedvességtől mentes,

– idegen szagtól és/vagy íztől mentes.

A cukkini fejlettsége és állapota olyan legyen, hogy

– kibírja a szállítást és az árukezelést, valamint

– megfelelő állapotban érkezzen meg rendeltetési helyére.

B. **Osztályozás**

A cukkini a következő három osztályba sorolható:

i. *I. osztály*

Az ebbe az osztályba tartozó cukkini legyen jó minőségű és rendelkezzen a fajtára jellemző tulajdonságokkal. A következő hibák megengedettek, ha azok nem befolyásolják a termék általános megjelenését, minőségét és eltarthatóságát.

– kisebb alakhibák,

– kisebb színeződési hibák,

– kisebb behegesedett repedések a héjon.

A cukkini legfeljebb 3 cm hosszú kocsánnyal rendelkezzen;

ii. *II. osztály*

Ebbe az osztályba az a cukkini tartozik, amely az I.

osztály előírásainak nem felel meg, de a fenti minimumkövetelményeket kielégíti. A következő hibák megengedettek, ha azok az általános megjelenést és minőséget meghatározó főbb tulajdonságokat nem befolyásolják:

– alakhibák,

– színeződési hibák,

– kisebb napégési foltok,

– behegesedett repedések a héjon, ha ezek nem korlátozzák az eltarthatóságot;

---

[1] Arra a cukkinire, amelyben a magok már láthatóan kifejlődtek, és amelyet az Egyesült Királyságban és Írországban „marrow”-nak (tojástök) neveznek, nem vonatkozik ez a minőségi előírás.

iii. *III. osztály* [1]

Ebbe az osztályba az a cukkini tartozik, amely a magasabb osztályok előírásainak nem felel meg, de a II. osztály követelményeinek eleget tesz. Ugyanakkor a következő tulajdonságokkal rendelkezhet:

– kifejlett magok,

– földdel enyhén szennyezett.

III. A MÉRETRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A cukkini méret szerinti válogatása történhet

– hossz alapján, vagy

– tömeg alapján.

a) A hossz szerinti válogatásnál a hosszúságot a bibeponttól a kocsányízesülésig mérik, a következő méretskála alapján:

– 7–14 cm-ig (a 14 cm-t beleértve),

– 14–21 cm-ig (14 cm fölött, a 21 cm-t beleértve),

– 21–30 cm-ig (21 cm fölött);

b) A tömeg szerinti válogatásnál a következő skálát kell betartani:

– 50–100 g-ig (az 50 g-ot beleértve),

– 100-225 g-ig (a 100 g kivételével, a 225 g-ot beleértve),

– 225-450 g-ig (225 g fölött).

A méret szerinti válogatás nem kötelező a III. osztályban.

IV. A MEGENGEDETT ELTÉRÉSEKRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Az előírt minőségi és méretbeli követelményektől a termék minden csomagolási egységében a következő eltérések engedhetők meg:

A. **Minőségi eltérések**

i. *I. osztály*

A cukkini darabjának vagy tömegének 10 %-a lehet olyan, amely nem tesz eleget az I. osztály követelményeinek, de megfelel a II. osztály előírásainak, kivételesen beleértve a II. osztály megengedett eltéréseit is;

ii. *II. osztály*

A cukkini darabjának vagy tömegének 10 %-a lehet olyan, amely sem a II. osztály követelményeinek, sem a minimumkövetelményeknek nem felel meg, de nem lehet romlóhibás, erősen zúzódott, be nem forrottan sérült, vagy más módon olyan mértékben minőségcsökkent, ami a terméket fogyasztásra alkalmatlanná teszi;

iii. *III. osztály*

A cukkini darabjának vagy tömegének 15 %-a lehet olyan, amely sem az osztály követelményeinek, sem a minimumkövetelményeknek nem felel meg, de nem lehet romlóhibás, erősen zúzódott, be nem forrottan sérült, vagy más módon olyan mértékben minőségcsökkent, ami a terméket fogyasztásra alkalmatlanná teszi.

B. **Méreteltérések**

i. *I. és II. osztály*

A cukkini darabjának vagy tömegének 10 %-a lehet a csomagolási egységen feltüntetett méretkategória mellett közvetlenül következő, kisebb vagy nagyobb kategóriának megfelelő. Azonban ezek mérete vagy tömege is legfeljebb 10 %-kal térhet el a csomagolási egységen feltüntetett értéktől;

ii. *III. osztály*

A cukkini darabjának vagy tömegének 10 %-a lehet olyan, amely legfeljebb 10 %-kal tér el a feltüntetett méretre vagy tömegre vonatkozó határértékektől.

---

[1] A 1035/72/EGK rendelet 2. cikkének (1) bekezdésében meghatározott kiegészítő osztály. Ennek a minőségi osztálynak és követelményeinek alkalmazása az ugyanezen rendelet 4. cikkének (1) bekezdése alapján hozott határozattól függ.

V. A KÜLSŐ MEGJELENÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A. **Egyneműség**

A csomagolási egységek tartalma legyen egynemű, és csak azonos eredetű, minőségű és méretű (ha a méret szerint válogatás kötelező) cukkinit tartalmazzon, valamint legyen láthatóan azonos fejlettségű és színeződésű.

A III. osztályban elegendő az eredet egyneműsége.

A csomagolási egység látható része a teljes belső tartalmat képviselje.

B. **Csomagolás**

A cukkinit úgy kell csomagolni, hogy az megfelelően védve legyen.

A csomagolási egységben használt anyagok legyenek újak, tiszták, és olyan minőségűek, hogy a termékben semmilyen külső vagy belső elváltozást ne okozhassanak. Megengedett a különböző anyagok használata, különösen a kereskedelmi jellemzőket feltüntető papír vagy bélyegző, de csak egészségre ártalmatlan festék, illetve ragasztóanyag használható fel.

A csomagolási egységeknek minden idegen anyagtól mentesnek kell lenniük.

VI. A JELÖLÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A csomagolási egységek ugyanazon oldalán, olvashatóan, letörölhetetlenül és kívülről jól láthatóan a következő adatokat kell feltüntetni:

A. **Azonosító adatok**

Csomagoló és/vagy forgalmazó } neve és címe, vagy hivatalosan kiadott, illetve elfogadott kódjelzése.

B. **A termék megnevezése**

– „cukkini”, ha a csomagolási egység tartalma kívülről nem látható.

C. **A termék eredete**

A származási ország, és esetleg a termesztési tájegység, az ország, a régió, vagy a helység neve.

D. **Kereskedelmi jelölések**

– minőségi osztály,

– méret (ha méret szerint válogatott) a következők szerint:

  – a legkisebb és legnagyobb méret jelzésével, ha a termék hosszúság szerint válogatott,

  – a legkisebb és legnagyobb tömeg feltüntetésével, ha a termék tömeg szerint válogatott.

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