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

►**B**

KOMMISSIONENS FORORDNING (EF) Nr. 982/2002
af 7. juni 2002
om handelsnormer for champignoner

(EFT L 150 af 8.6.2002, s. 45)

Ændret ved:

		Tidende		
		nr.	side	dato
►**M1**	Kommissionens forordning (EF) nr. 46/2003 af 10. januar 2003	L 7	61	11.1.2003
►**M2**	Kommissionens forordning (EF) nr. 907/2004 af 29. april 2004	L 163	50	30.4.2004

▼B

KOMMISSIONENS FORORDNING (EF) Nr. 982/2002

af 7. juni 2002

om handelsnormer for champignoner

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab,

under henvisning til Rådets forordning (EF) nr. 2200/96 af 28. oktober 1996 om den fælles markedsordning for frugt og grøntsager ([1]), senest ændret ved forordning (EF) nr. 545/2002 ([2]), særlig artikel 2, stk. 2, og

ud fra følgende betragtninger:

(1) Champignoner er anført i bilag I til forordning (EF) nr. 2200/96 blandt de produkter, som der skal vedtages normer for. For at opnå gennemsigtighed på verdensmarkedet bør der tages hensyn til de normer for champignoner, som er anbefalet af arbejdsgruppen vedrørende normer for letfordærvelige produkter og kvalitetsforbedring under De Forenede Nationers Økonomiske Kommission for Europa (FN/ECE).

(2) Vedtagelsen af disse normer skal fjerne produkter af utilfredsstillende kvalitet fra markedet, tilpasse produktionen til forbrugernes krav og lette handelsforbindelserne på grundlag af en loyal konkurrence for således at forbedre produktionens rentabilitet.

(3) Normerne gælder for alle handelsled. Transport over en stor afstand, oplagring af en vis varighed eller forskellige håndteringer, som produkterne udsættes for, kan medføre visse ændringer på grund af produkternes biologiske udvikling eller mere eller mindre udtalte letfordærvelige karakter. Der bør tages hensyn til disse ændringer ved anvendelsen af normerne i afsætningsleddene efter forsendelsesleddet.

(4) Da produkterne i klasse »Ekstra« skal underkastes en særlig omhyggelig sortering og emballering, bør der for denne klasses vedkommende kun tages hensyn til forringelse af friskhedstilstand og fasthed.

(5) De i denne forordning fastsatte foranstaltninger er i overensstemmelse med udtalelse fra Forvaltningskomitéen for Friske Frugter og Grøntsager —

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

Artikel 1

Handelsnormerne for champignoner af arten *Agaricus* henhørende under KN-kode 0709 51 00 er anført i bilaget.

Normerne gælder for alle handelsled på de i forordning (EF) nr. 2200/96 fastsatte betingelser.

Dog kan produkterne i handelsleddene efter forsendelsen have følgende fejl i forhold til de i normerne indeholdte krav: udvise en mindre kvalitetsforringelse med hensyn til friskhed og fasthed; for produkter, der er klassificeret i andre kvalitetsklasser end klassen »Ekstra«, udvise små ændringer som følge af deres udvikling og letfordærvelige karakter.

Artikel 2

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *De Europæiske Fællesskabers Tidende*.

Den anvendes fra den 1. januar 2003.

([1]) EFT L 297 af 21.11.1996, s. 1.
([2]) EFT L 84 af 28.3.2002, s. 1.

▼B

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

▼B

BILAG

NORMER FOR CHAMPIGNONER *(Agaricus)*

1. DEFINITION AF PRODUKTET

Normerne gælder for frugtlegemer (formeringsorganer) af sorter af arten *Agaricus* (syn. *Psalliota*), der er bestemt til levering i frisk tilstand til forbrugerne, undtagen champignoner til industriel forarbejdning.

Champignoner inddeles i handelstyper og inddeles først og fremmest i to grupper:

— champignoner med rod, hvor den nedre del af stokken ikke er skåret af

— champignoner uden rod, hvor den nedre del af stokken er skåret af. Snittet skal være rent og næsten vinkelret på længdeaksen.

I disse to grupper skelnes der mellem følgende udviklingsstadier:

— champignoner, der er helt lukkede

— champignoner med intakt lamelsvøb, dvs. champignoner, hvis hat og stok er forbundet med et svøb

— åbne champignoner, dvs. champignoner, hvis hat er åben (udposet eller flad, hatteranden skal være lettere bøjet nedad)

— flade champignoner, dvs. champignoner, hvis hat er helt åben (men hatteranden hverken for meget bøjet nedad eller opad).

Desuden inddeles champignoner i to typer farve:

— »hvid«

— »brun« eller »kastanjebrun«.

2. BESTEMMELSER OM KVALITET

Ved normerne fastsættes de kvalitetskrav, som champignoner skal opfylde efter klargøring og emballering.

A. **Mindstekrav**

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

— hele; champignoner uden rod, der er afskåret efter definitionen, anses for hele

— sunde; produkter, der er angrebet af råd, med stærkt brunlig stok eller forringet i en sådan grad, at de er uegnet til konsum, udelukkes

— rene, praktisk taget fri for andre synlige fremmedlegemer end dækjord

— friske af udseende; der skal tages hensyn til lamellernes farve, der er karakteristisk for sorten og/eller handelstypen

— praktisk taget fri for skadegørere

— praktisk taget fri for angreb af skadegørere

— fri for unormal ydre fugtighed

— fri for fremmed lugt og/eller smag.

Champignonernes udvikling og tilstand skal være sådan, at de kan:

— tåle transport og håndtering, og

— ankomme til bestemmelsesstedet i tilfredsstillende stand.

B. **Klasseinddeling**

Champignoner inddeles i følgende tre klasser:

i) Klasse »Ekstra«

Champignoner i denne klasse skal være af fineste kvalitet. De skal fremvise handelstypens karakteristiske form, udseende, udvikling og farve. De skal være velformede.

▼B

De må ikke udvise fejl, bortset fra meget små overfladefejl, som ikke forringer helhedsindtrykket, kvaliteten, holdbarheden og præsentationen i emballagen.

Champignoner skal praktisk talt være fri for dækjord. Champignoner med rod kan dog have spor af dækjord på stokken.

ii) Klasse I

Champignoner i denne klasse skal være af god kvalitet. De skal fremvise handelstypens karakteristiske form, udseende, udvikling og farve.

Følgende små fejl tillades dog, hvis de ikke forringer helhedsindtrykket, kvaliteten, holdbarheden eller præsentationen i emballagen:

— lettere formfejl

— lettere fejlfarvning

— lettere overfladefejl, hvis de ikke udvikler sig

— lette overfladiske stødpletter

— lette spor af dækjord; champignoner med rod kan dog have lidt dækjord på stokken.

iii) Klasse II

Denne klasse omfatter champignoner, som ikke kan placeres i de højere klasser, men som opfylder ovennævnte mindstekrav.

Følgende fejl kan accepteres, hvis champignonerne bibeholder deres væsentlige kendetegn med hensyn til kvalitet, holdbarhed og præsentation:

— fejl ved formen

— farvefejl

— mindre pletter

— små stødpletter

— hule stokke

— spor af dækjord; champignoner med rod kan dog have lidt dækjord på stokken.

3. BESTEMMELSER OM STØRRELSESSORTERING

Størrelsen fastlægges ud fra hattens diameter og stokkens længde efter følgende specifikationer.

Mindstestørrelse

Hattens maksimale diameter skal mindst være 15 mm for lukkede og åbne champignoner og champignoner med svøb og 20 mm for flade champignoner.

Stokkens længde

Stokkens længde måles

— for åbne og flade champignoners vedkommende, fra lamellerne under hatten

— for lukkede champignoners vedkommende, fra svøbet.

Størrelsessortering er obligatorisk for champignoner af klassen »Ekstra« efter følgende tabel, og champignoner af klasse I og II skal overholde den specificerede størrelsesskala, hvis oplysningerne »små«, »middel« eller »store« er angivet:

Champignoner, lukkede, med svøb og åbne			
Hattens diameter		Stokkens maksimale længde	
Størrelse	Maksimalt interval	for champignoner uden rod	for champignoner med rod
Små	15-45 mm	1/2 af hattens diameter	2/3 af hattens diameter
Middel	30-65 mm		
Store	50 mm og derover		

▼B

Flade champignoner			
Hattens diameter		Stokkens maksimale længde	
Størrelse	Maksimalt interval	for champignoner uden rod	for champignoner med rod
Små	20-55 mm	2/3 af hattens diameter	
Store	50 mm og derover		

4. BESTEMMELSER OM TOLERANCER

Følgende tolerancer for kvalitet og størrelse er tilladt i hver pakning af champignoner, der ikke opfylder kravene til den angivne klasse.

A. **Kvalitetstolerancer**

i) Klasse »Ekstra«

5 % efter antal eller vægt af champignoner, 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 champignoner, 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 champignoner uden stok og 10 % efter antal eller vægt af champignoner, der af andre årsager hverken opfylder kravene til klassen eller mindstekravene, bortset fra produkter, der er angrebet af råd eller udviser andre forringelser, som gør dem uegnet til konsum.

B. **Særlige tolerancer for udviklingsstadet**

i) Klasse »Ekstra«

Tilsammen 5 % efter antal eller vægt af champignoner på det foregående og det efterfølgende udviklingsstade er tilladt.

ii) Klasse I

Tilsammen 10 % efter antal eller vægt af champignoner på det foregående og det efterfølgende udviklingsstade er tilladt.

iii) Kategori II

Champignoner på forskellige udviklingsstader kan sammenblandes i samme pakning. Hvis udviklingsstadet er angivet, tillades tilsammen højst 25 % champignoner efter antal eller vægt på det foregående og det efterfølgende udviklingsstade.

C. **Størrelsestolerancer**

For alle klasser: 10 % champignoner, der ikke svarer til de angivne størrelser, i antal eller vægt.

5. BESTEMMELSER OM PRÆSENTATION

A. **Ensartethed**

Indholdet af hver pakning skal være ensartet og må kun bestå af champignoner af samme oprindelse, handelstype, udviklingsstade (jf. dog bestemmelserne i punkt 4.B), kvalitet og størrelse (i tilfælde af størrelsessortering).

Pakninger med en nettovægt på 1 kg og derunder kan indeholde blandinger af champignoner med forskellig farve, hvis de er ensartede med hensyn til kvalitet, udviklingsstade og størrelse (i tilfælde af størrelsessortering) og oprindelse for hver enkelt farves vedkommende.

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

▼M1

Uanset de foregående bestemmelser i dette punkt kan de af denne forordning omfattede produkter sælges sammen med friske frugter og

▼M1

grøntsager af forskellige arter i pakninger af en nettovægt på under 3 kg på betingelserne i forordning (EF) nr. 48/2003 ([1]).

▼B

B. **Emballering**

Champignoner skal emballeres, således at produktet sikres passende beskyttelse.

Materialerne, der anvendes indvendigt i pakningen, skal være nye, rene og af en kvalitet, der ikke kan fremkalde ydre eller indre forringelser af produkterne. 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 fremmedlegemer, herunder for megen dækjord.

▼M2

Klæbemærker, der påsættes hvert enkelt produkt, skal kunne aftages uden at efterlade synlige spor af lim eller fejl i skallen.

▼B

6. BESTEMMELSER OM MÆRKNING

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

▼M2

A. **Identifikation**

Pakkeriets og/eller afsenderens navn og adresse, idet disse oplysninger kan erstattes med følgende:

— for alle emballager med undtagelse af færdigpakninger: den officielt udstedte og anerkendte kode for pakkeriet og/eller afsenderen efter betegnelsen »pakkeri og/eller afsender« eller en tilsvarende forkortelse,

— for færdigpakninger: navn og adresse på salgsvirksomheden med sæde i Fællesskabet efter anførslen »emballeret for:« eller tilsvarende. I dette tilfælde skal klæbemærket også omfatte koden for pakkeriet og/eller afsenderen. Salgsvirksomheden stiller al information, som kontrolmyndighederne skønner nødvendig, til rådighed om betydningen af den pågældende kode.

▼B

B. **Produktets art**

— Hvis indholdet ikke er synligt udefra:

  — »Champignoner«

  — »Uden rod« eller »Med rod«

  — »Farve« i tilfælde af anden farve end hvid.

— Udviklingsstade (valgfrit).

— I tilfælde af pakninger med en blanding af champignoner med forskellig farve skal navnene på de forskellige farver angives.

C. **Produktets oprindelse**

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

— I tilfælde af pakninger med en blanding af champignoner med forskellig farve og oprindelse skal de enkelte oprindelseslande angives ved siden af navnet på de pågældende farver.

D. **Handelsmæssige oplysninger**

— Klasse.

— Størrelse (hvis størrelsessorteret) udtrykt ved hattens mindste og største diameter eller oplysningen: »små«, »middel« eller »store«.

— Nettovægt

E. **Officielt kontrolmærke** (valgfrit)

▼M2

Det kræves ikke, at de oplysninger, der er fastsat i stk. 1, påføres pakninger, der indeholder salgspakninger, der kan ses udefra, og som alle er påført de

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

▼**M2**

pågældende oplysninger. Disse pakninger må ikke være påført nogen vildledende mærkning. Er de anbragt på paller, skal oplysningerne anføres på et etiket, der anbringes synligt på mindst to sider af pallen.