Dit document vormt slechts een documentatiehulpmiddel en verschijnt buiten de verantwoordelijkheid van de instellingen

►**B**

VERORDENING (EG) Nr. 982/2002 VAN DE COMMISSIE
van 7 juni 2002
tot vaststelling van de handelsnorm voor champignons

(PB L 150 van 8.6.2002, blz. 45)

Gewijzigd bij:

		Publicatieblad		
		nr.	blz.	datum
►**M1**	Verordening (EG) nr. 46/2003 van de Commissie van 10 januari 2003	L 7	61	11.1.2003
►**M2**	Verordening (EG) nr. 907/2004 van de Commissie van 29 april 2004	L 163	50	30.4.2004

▼B

VERORDENING (EG) Nr. 982/2002 VAN DE COMMISSIE

van 7 juni 2002

tot vaststelling van de handelsnorm voor champignons

DE COMMISSIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap,

Gelet op Verordening (EG) nr. 2200/96 van de Raad van 28 oktober 1996 houdende een gemeenschappelijke ordening der markten in de sector groenten en fruit ([1]), laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 545/2002 ([2]), en met name op artikel 2, lid 2,

Overwegende hetgeen volgt:

(1) Champignons behoren tot de in bijlage I bij Verordening (EG) nr. 2200/96 vermelde producten waarvoor normen moeten worden vastgesteld. Ter wille van de transparantie van de wereldmarkt moet in dit verband rekening worden gehouden met de norm die voor champignons is aanbevolen door de Werkgroep voor normalisatie van bederfelijke voedingsmiddelen en voor kwaliteitsbevordering van de Economische Commissie voor Europa van de Verenigde Naties (UN/ECE).

(2) De toepassing van deze norm moet ertoe leiden dat producten van onbevredigende kwaliteit niet meer op de markt komen, dat de productie zo wordt gestuurd dat aan de eisen van de consument tegemoet wordt gekomen, en dat handelsrelaties op basis van eerlijke concurrentie worden vergemakkelijkt, en zo de rentabiliteit van de productie wordt vergroot.

(3) De normen zijn van toepassing op alle handelsstadia. Het vervoer over grote afstanden, de opslag voor een zekere duur of de verschillende behandelingen die de producten ondergaan, kunnen kwaliteitsverlies veroorzaken als gevolg van de biologische ontwikkeling en de min of meer bederfelijke aard van de producten. Bij de toepassing van de norm in de handelsstadia na de verzending, moet derhalve met dit kwaliteitsverlies rekening worden gehouden.

(4) Voor de producten van de klasse „Extra”, die met bijzondere zorg moeten worden gesorteerd en verpakt, mag alleen verlies aan versheid en turgescentie in aanmerking worden genomen.

(5) De in deze verordening vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Comité van beheer voor verse groenten en fruit,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

De handelsnorm voor champignons van het geslacht Agaricus van GN-code 0709 51 00 is opgenomen in de bijlage.

Deze norm is onder de bij Verordening (EG) nr. 2200/96 vastgestelde voorwaarden van toepassing op alle handelsstadia.

In de stadia na de verzending mogen de producten evenwel ten opzichte van de voorgeschreven norm een lichte vermindering van versheid en turgescentie vertonen; producten van andere klassen dan klasse „Extra” mogen bovendien een geringe achteruitgang van de kwaliteit vertonen als gevolg van de biologische ontwikkeling van de producten en de mate van bederfelijkheid ervan.

([1]) PB L 297 van 21.11.1996, blz. 1.
([2]) PB L 84 van 28.3.2002, blz. 1.

▼B

Artikel 2

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag volgende op die van haar bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Gemeenschappen*.

Zij is van toepassing met ingang van 1 januari 2003.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

▼B

BIJLAGE

HANDELSNORMEN VOOR Cchampignons (Agaricus)

1. DEFINITIE VAN HET PRODUCT

Deze norm heeft betrekking op vruchtlichamen van de variëteiten van Agaricus (syn. Psalliota), bestemd voor levering in verse toestand aan de consumenten, en dus niet voor industriële verwerking bestemde champignons.

Champignons worden in handelstypen ingedeeld, en in de eerste plaats in twee groepen:

— niet-afgesneden champignons, waarvan de voet van de steel niet is afgesneden;

— afgesneden champignons, waarvan de voet van de steel is afgesneden; het snijvlak moet egaal zijn en ongeveer haaks op de lengterichting staan.

Binnen deze twee groepen wordt onderscheid gemaakt tussen de verschillende ontwikkelingsstadia:

— gesloten champignons (of een vergelijkbare benaming), dat wil zeggen champignons waarvan de hoed geheel gesloten is;

— gevliesde champignons, dat wil zeggen champignons waarvan hoed en steel door een vlies verbonden zijn;

— open champignons, dat wil zeggen champignons waarvan de hoed open is (uitgespreid of vlak, hoedrand enigszins neerwaarts afgebogen);

— vlakke champignons, dat wil zeggen champignons waarvan de hoed helemaal open is (maar hoedrand niet te sterk naar binnen of naar buiten gebogen).

Voorts worden champignons ingedeeld naar kleur:

— „wit”;

— „bruin” of „donkerbruin”.

2. KWALITEITSVOORSCHRIFTEN

De norm heeft tot doel de kwaliteit te bepalen die champignons na opmaak en verpakking moeten hebben.

A. **Minimumeisen**

Rekening houdend met de bijzondere bepalingen voor elke klasse en met de toegestane toleranties, moeten champignons in alle kwaliteitsklassen als volgt zijn:

— intact; volgens de definitie afgesneden champignons worden als intact beschouwd,

— gezond; de producten mogen niet zijn aangetast door rot, mogen aan de voet van de steel niet sterk bruin verkleurd zijn en mogen geen zodanige afwijkingen vertonen dat zij daardoor niet meer geschikt zijn voor consumptie,

— zuiver, nagenoeg vrij van zichtbare vreemde stoffen, afgezien van dekaarde,

— vers van uiterlijk; er moet rekening worden gehouden met de kleur van de lamellen die kenmerkend is voor de soort en/of het handelstype,

— nagenoeg vrij van parasieten,

— nagenoeg vrij van beschadiging door parasieten,

— vrij van abnormale uitwendige vochtigheid,

— vrij van vreemde geur en/of smaak.

De champignons moeten zo ontwikkeld en in een zodanige staat zijn dat zij:

— bestand zijn tegen vervoer en behandeling, en

— in goede staat op de plaats van bestemming aankomen.

B. **Indeling in klassen**

Champignons worden ingedeeld in de drie hieronder omschreven klassen:

i) Klasse „Extra”

In deze klasse ingedeelde champignons moeten van voortreffelijke kwaliteit zijn. Zij moeten een vorm, uiterlijk, ontwikkeling en kleur

▼B

hebben die kenmerkend zijn voor het handelstype. Zij moeten goed gevormd zijn.

Zij mogen geen gebreken vertonen, afgezien van zeer geringe oppervlakkige afwijkingen die het algemene uiterlijk van het product, de kwaliteit, de houdbaarheid en de presentatie van het product in de verpakking niet schaden.

Aan de champignons mag vrijwel geen dekaarde vastkleven; bij niet-afgesneden champignons mogen echter resten van dekaarde op de steel voorkomen.

ii) Klasse I

In deze klasse ingedeelde champignons moeten van goede kwaliteit zijn. Zij moeten een vorm, uiterlijk, ontwikkeling en kleur hebben die kenmerkend zijn voor het handelstype.

Zij mogen de volgende geringe gebreken vertonen, die echter het algemene uiterlijk, de kwaliteit, de houdbaarheid en de presentatie van het product in de verpakking niet mogen schaden:

— een lichte afwijking in vorm,

— een geringe kleurafwijking,

— geringe gebreken aan het oppervlak, voorzover deze niet verder voortschrijden,

— lichte kneuzingen aan het oppervlak,

— geringe resten van dekaarde, bij niet-afgesneden champignons mag echter een weinig dekaarde op de steel voorkomen.

iii) Klasse II

Tot deze klasse behoren champignons die niet in de hogere klassen kunnen worden ingedeeld, maar aan de hierboven omschreven minimumeisen voldoen.

Op voorwaarde dat zij de essentiële kenmerken inzake kwaliteit, houdbaarheid en presentatie behouden, mogen zij de volgende afwijkingen vertonen:

— afwijking in vorm,

— kleurafwijking,

— kleine vlekken,

— lichte kneuzingen,

— holle stelen,

— resten van dekaarde; bij niet-afgesneden champignons mag echter een weinig dekaarde op de steel voorkomen.

3. SORTERINGSVOORSCHRIFTEN

De grootte wordt bepaald door de diameter van de hoed en de steellengte overeenkomstig de volgende specificaties:

Minimumgrootte

De diameter van de hoed moet bij gesloten, gevliesde en open champignons ten minste 15 mm en bij vlakke champignons ten minste 20 mm bedragen.

Steellengte

De steellengte wordt gemeten,

— bij open en vlakke champignons, vanaf de lamellen aan de onderzijde van de hoed,

— bij gesloten champignons, vanaf het vlies.

Groottesortering is verplicht voor champignons van de klasse „Extra”, als vermeld in onderstaande tabel, terwijl champignons van de klassen I en II aan de vermelde groottesorteringen moeten voldoen wanneer de codes „fijn”, „middel” of „reuzen” zijn aangegeven.

▼B

Gesloten, gevliesde en open champignons			
Diameter van de hoed		Maximale steellengte	
Grootte	Sorteringsgrenzen	Voor afgesneden champignons	Voor niet-afgesneden champignons
Fijn	15-45 mm	1/2 van de diameter van de hoed	2/3 van de diameter van de hoed
Middel	30-65 mm		
Reuzen	Minstens 50 mm		

Vlakke champignons			
Diameter van de hoed		Maximale steellengte	
Grootte	Maximale afwijking	Voor afgesneden champignons	Voor niet-afgesneden champignons
Fijn	20-55 mm	2/3 van de diameter van de hoed	
Reuzen	Minstens 50 mm		

4. TOLERANTIES

In iedere verpakkingseenheid zijn voor producten die niet beantwoorden aan de normen van de klassen waarin zij zijn ingedeeld, toleranties in kwaliteit en grootte toegestaan.

A. **Toleranties in kwaliteit**

i) Klasse „Extra”

5 % van het totale aantal of gewicht mag bestaan uit champignons die niet beantwoorden aan de eisen van deze klasse, maar wel aan die van klasse I, bij uitzondering met inbegrip van de toleranties van deze klasse.

ii) Klasse I

10 % van het totale aantal of gewicht mag bestaan uit champignons die niet beantwoorden aan de eisen van deze klasse, maar wel aan die van klasse II, bij uitzondering met inbegrip van de toleranties van deze klasse.

iii) Klasse II

10 % van het totale aantal of gewicht mag bestaan uit champignons zonder steel en 10 % van het totale aantal of gewicht mag bestaan uit champignons die om andere redenen niet beantwoorden aan de eisen van deze klasse, noch aan de minimumeisen, met uitzondering van producten die zijn aangetast door rot of enig ander gebrek vertonen waardoor zij ongeschikt zijn voor consumptie.

B. **Bijzondere toleranties betreffende het ontwikkelingsstadium**

i) Klasse „Extra”

5 % van het totale aantal of gewicht mag bestaan uit champignons van het voorafgaande en het volgende ontwikkelingsstadium.

ii) Klasse I

10 % van het totale aantal of gewicht mag bestaan uit champignons van het voorafgaande en het volgende ontwikkelingsstadium.

iii) Klasse II

In eenzelfde verpakkingseenheid mogen champignons in verschillende ontwikkelingsstadia gemengd worden gepresenteerd. Wanneer echter het ontwikkelingsstadium wordt vermeld, mag maximaal 25 % van het totale aantal of gewicht bestaan uit champignons van het voorafgaande en het volgende ontwikkelingsstadium.

▼B

C. **Toleranties in grootte**

Voor alle klassen: 10 % van het totale aantal of gewicht mag bestaan uit champignons die niet aan de vermelde groottesortering beantwoorden.

5. VOORSCHRIFTEN BETREFFENDE DE PRESENTATIE

A. **Uniformiteit**

De inhoud van iedere verpakkingseenheid moet uniform zijn en moet bestaan uit champignons van dezelfde oorsprong, kwaliteit en groottesortering (indien naar grootte gesorteerd) en van hetzelfde handelstype en ontwikkelingsstadium (onder voorbehoud van het bepaalde in bovenstaand punt 4, onder B).

Verkoopverpakkingen met een nettogewicht van niet meer dan 1 kg mogen mengsels van champignons van verschillende kleuren bevatten, op voorwaarde dat de champignons uniform zijn wat betreft kwaliteit, ontwikkelingsstadium, groottesortering (indien naar grootte gesorteerd) en, voor elke kleur, oorsprong.

Het zichtbare gedeelte van de inhoud van iedere verpakkingseenheid moet representatief zijn voor het geheel.

▼M1

In afwijking van de voorgaande bepalingen in dit punt kunnen de onder deze verordening vallende producten in verkoopverpakkingen met een nettogewicht van minder dan 3 kg worden vermengd met verschillende soorten verse groenten en fruit onder de in Verordening (EG) nr. 48/2003 van de Commissie [1] vastgestelde voorwaarden.

▼B

B. **Verpakking**

Champignons moeten zo verpakt zijn dat het product deugdelijk wordt beschermd.

Het binnen de verpakkingseenheid gebruikte materiaal moet nieuw en schoon zijn en mag bij de producten geen uitwendige of inwendige beschadigingen teweegbrengen. Er mag materiaal, en met name papier of zegels met handelsaanduidingen, worden gebruikt, mits de bedrukking of de etikettering met niet-giftige inkt of lijm geschiedt.

In de verpakkingseenheid mogen geen vreemde substanties voorkomen en ook geen te grote hoeveelheid dekaarde.

▼M2

Het op elk product aangebrachte etiket mag bij het verwijderen ervan geen zichtbaar spoor van lijm achterlaten en de schil niet beschadigen.

▼B

6. AANDUIDINGSVOORSCHRIFTEN

Op iedere verpakkingseenheid moeten, op één kant duidelijk leesbaar en onuitwisbaar en van buitenaf zichtbaar, de volgende gegevens zijn vermeld:

▼M2

A. **Identificatie**

De naam en het adres van de verpakker en/of de verzender.

Deze vermelding mag worden vervangen:

— voor alle verpakkingen, behalve voorverpakkingen, door de door een officiële dienst afgegeven of erkende code van de verpakker en/of de verzender, voorafgegaan door de vermelding „verpakker en/of verzender” of een gelijkwaardige afkorting;

— uitsluitend voor voorverpakkingen, door de naam en het adres van de in de Gemeenschap gevestigde verkoper, voorafgegaan door de vermelding „verpakt voor:” of een gelijkwaardige vermelding. In dat geval moet op het etiket tevens de code van de verpakker en/of de verzender vermeld staan. De verkoper verstrekt alle door de controlediensten noodzakelijk geachte inlichtingen met betrekking tot de betekenis van die code.

[1] PB L 7 van 11.1.2003, blz. 65.

▼B

B. **Aard van het product**

— Indien de inhoud van de verpakking van buitenaf niet zichtbaar is:
  — „Champignons”
  — „Afgesneden” of „Niet-afgesneden”
  — „Kleur”, wanneer die niet wit is.
— Ontwikkelingsstadium (facultatief)
— Bij verkoopverpakkingen met een mengsel van champignons van verschillende kleuren, de benamingen van die verschillende kleuren.

C. **Oorsprong van het product**

— Land van oorsprong en, eventueel, productiegebied of nationale, regionale of lokale benaming.
— In het geval van verkoopverpakkingen die een mengsel van champignons van verschillende kleuren en van verschillende oorsprong bevatten, moet in de onmiddellijke nabijheid van elke kleur worden vermeld wat het land van oorsprong is.

D. **Handelskenmerken**

— Klasse
— Groottesortering (indien naar grootte gesorteerd), aangegeven met de minimale en de maximale diameter van de hoed of met de vermelding: „fijn”, „middel” of „reuzen”,
— Nettogewicht.

E. **Officieel controlemerk (facultatief)**

▼M2

De in de eerste alinea genoemde gegevens hoeven niet te worden aangebracht op de verpakkingseenheden (colli) wanneer deze laatste verkoopverpakkingen bevatten die van buitenaf zichtbaar zijn en elk van die gegevens zijn voorzien. Op deze verpakkingseenheden mag geen enkele aanduiding voorkomen die misverstanden kan veroorzaken. Wanneer deze verpakkingseenheden op een pallet worden aangeboden, moeten de betrokken gegevens zijn aangebracht op een blad dat zichtbaar op ten minste twee zijden van de pallet is bevestigd.