31999R0730

L 93/14 *AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK HIVATALOS LAPJA* 1999.4.8.

A BIZOTTSÁG 730/1999/EK RENDELETE

(1999. április 7.)

a sárgarépára vonatkozó forgalmazási előírások megállapításáról

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK BIZOTTSÁGA,

tekintettel az Európai Közösséget létrehozó szerződésre,

tekintettel a legutóbb a 2520/97/EK bizottsági rendelettel [1] módosított, a gyümölcs- és zöldségpiac közös szervezéséről szóló, 1996. október 28-i 2200/96/EK tanácsi rendeletre [2] és különösen annak 2. cikke (2) bekezdésére,

mivel a 2200/96/EK rendelet I. mellékletében a sárgarépa azon termékek között szerepel, amelyekre vonatkozóan előírásokat kell elfogadni; mivel a legutóbb a 2536/98/EK rendelettel [3] módosított, a sárgarépára, a citrusfélékre, valamint az étkezési almára és körtére vonatkozó minőségi előírások megállapításáról szóló, 1989. április 10-i 920/89/EGK bizottsági rendeletet [4] többször módosították, és az a továbbiakban nem képes biztosítani a jogi egyértelműséget;

mivel a szóban forgó szabályokat ezért át kell dolgozni, és a 920/89/EGK rendelet I. mellékletét hatályon kívül kell helyezni; mivel e célból – a világpiaci átláthatóság biztosítása érdekében – az Egyesült Nemzetek Európai Gazdasági Bizottságának (ENSZ-EGB) a romlandó termékek szabványosításával és a minőség javításával foglalkozó munkacsoportja által a sárgarépára vonatkozó előírásokra tett javaslatokat figyelembe kell venni;

mivel ezen előírások alkalmazásának célja, hogy megakadályozzák a nem megfelelő minőségű termékek piaci értékesítését, a termelést a fogyasztói igényekhez igazítsák és elősegítsék a tisztességes versenyen alapuló kereskedelmet, ezáltal segítve a termelés jövedelmezőbbé tételét;

mivel az előírásokat minden értékesítési szinten alkalmazni kell; mivel a nagy távolságra történő szállítás, bizonyos ideig tartó tárolás vagy a termékeken végzett különböző kezelési műveletek a termékek biológiai fejlődéséből vagy romlandó természetéből eredően azok minőségének romlását eredményezhetik; mivel az ilyen minőségromlást az előírásoknak a feladást követő értékesítési szinteken történő alkalmazása során figyelembe kell venni; mivel az „Extra” osztályba tartozó termékeket különösen nagy gonddal kell válogatni és csomagolni, esetükben csupán a frissesség és a turgornyomás hiányát kell figyelembe venni;

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

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A 0706 10 00 KN-kód alá tartozó sárgarépára vonatkozó forgalmazási előírást a melléklet tartalmazza.

A 2200/96/EK rendeletben megállapított feltételeknek megfelelően az előírást az értékesítési folyamat minden szintjén alkalmazni kell.

A feladást követő szinteken azonban a termékek az előírások rendelkezéseihez képest eltérést mutathatnak az alábbiakban:

– a frissesség és a turgornyomás kismértékű hiánya,

– a nem az „Extra” osztályba sorolt termékek esetében előfordulhat kisebb minőségromlás a termék fejlődése és romlandó természete következtében.

2. cikk

A 920/89/EGK rendelet a következőképpen módosul:

1. az 1. cikk első bekezdését el kell hagyni;

2. az I. mellékletet el kell hagyni.

3. cikk

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

[1] HL L 346., 1997.12.17., 41. o.
[2] HL L 297., 1996.11.21., 1. o.
[3] HL L 318., 1998.11.27., 23. o.
[4] HL L 97., 1989.4.11., 19. o.

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

Kelt Brüsszelben, 1999. április 7-én.

a Bizottság részéről
Franz FISCHLER
a Bizottság tagja

MELLÉKLET

A SÁRGARÉPÁRA VONATKOZÓ ELŐÍRÁS

I. A TERMÉK MEGHATÁROZÁSA

Ez az előírás a *Daucus carota* L. fajból termesztett, friss állapotban forgalomba kerülő sárgarépafajtákra vonatkozik, az ipari feldolgozásra szánt sárgarépa kivételével.

II. A MINŐSÉGRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

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

A. **Minimumkövetelmények**

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

– ép,

– egészséges; rothadás vagy egyéb állagromlás, amely a terméket fogyasztásra alkalmatlanná teszi, kizáró tényező,

– tiszta, azaz:
  – gyakorlatilag minden látható idegen anyagtól mentes, amennyiben mosott,
  – gyakorlatilag földtől és szennyeződéstől mentes, ha nem mosott, vagy ha mosott és tiszta tőzeggel van takarva,

– kemény,

– kártevőktől gyakorlatilag mentes,

– kártevők okozta károsodástól gyakorlatilag mentes,

– nem fás,

– magszármentes,

– nem ágazik el, másodlagos gyökerektől mentes,

– rendellenes külső nedvességtől mentes, azaz mosás után megfelelően szárították,

– idegen szagtól és/vagy íztől mentes.

A sárgarépa fejlettsége és állapota olyan legyen, hogy

– kibírja a szállítást és az árukezelést, valamint

– megfelelő állapotban érkezzen a rendeltetési helyére.

B. **Osztályozás**

A sárgarépa az alábbi három osztályba sorolható:

i. *„Extra” osztály*

Az ebbe az osztályba tartozó sárgarépának kiváló minőségűnek és mosottnak kell lennie. Rendelkeznie kell a fajtára és/vagy fajtatípusra jellemző tulajdonságokkal.

Hibáktól mentesnek kell lennie, kivéve a nagyon enyhe felületi hibákat, feltéve, hogy azok nem befolyásolják a termék általános megjelenését, minőségét, eltarthatóságát és látványát a csomagolásban.

A gyökerek legyenek:

– sima felületűek,

– friss megjelenésűek,

– szabályos formájúak,

– repedésektől mentesek,

– zúzódásoktól és törésektől mentesek,

– fagykártól mentesek.

Zöld vagy lila/bíbor színű korona nem megengedett.

ii. *I. osztály*

Az ebbe az osztályba tartozó sárgarépának jó minőségűnek kell lennie. Rendelkeznie kell a fajtára és/vagy fajtatípusra jellemző tulajdonságokkal.

A gyökerek legyenek:

– friss megjelenésűek.

Az alábbi kisebb hibák azonban megengedhetők, feltéve, hogy azok nem befolyásolják a termék általános megjelenését, minőségét, eltarthatóságát és látványát a csomagolásban:

– kisebb alakhibák,

– kisebb színhibák,

– kisebb, begyógyult törések,

– kisebb, az árukezelés vagy mosás során keletkezett törések vagy repedések.

Legfeljebb 10 cm hosszúságú sárgarépa esetében legfeljebb 1 cm, míg a többi sárgarépa esetében legfeljebb 2 cm hosszúságú zöld vagy lila/bíbor színű korona engedélyezett.

iii. *II. osztály*

Ebbe az osztályba az a sárgarépa tartozik, amely magasabb osztályokba nem sorolható, de a korábban ismertetett minimumkövetelményeknek megfelel.

Az alábbi hibák megengedettek, amennyiben a sárgarépa minőség, eltarthatóság és külső megjelenés tekintetében megőrzi alapvető tulajdonságait:

– alak- és színhibák,

– a bélrészt el nem érő, begyógyult törések,

– az árukezelés vagy mosás során keletkezett törések vagy repedések.

Legfeljebb 10 cm hosszúságú sárgarépa esetében legfeljebb 2 cm, míg a többi sárgarépa esetében legfeljebb 3 cm hosszúságú zöld vagy lila/bíbor színű korona engedélyezett.

III. A MÉRETRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A sárgarépa méretét a legnagyobb átmérővel vagy a sárgarépa levélzet nélküli súlyával határozzuk meg.

i. Korai sárgarépák ([1]) és kis gyökerű fajták

Átmérő szerinti osztályozás esetén a gyökerek átmérője nem lehet 10 mm-nél kisebb, tömeg szerinti osztályozás esetén pedig tömege nem lehet 8 g-nál kevesebb.

Átmérő szerinti osztályozás esetén a gyökerek átmérője nem lehet 40 mm-nél nagyobb, tömeg szerinti osztályozás esetén pedig tömege nem lehet 150 g-nál több.

ii. Tárolásra alkalmas sárgarépák és nagy gyökerű fajták

Átmérő szerinti osztályozás esetén a gyökerek átmérője nem lehet 20 mm-nél kisebb, tömeg szerinti osztályozás esetén pedig tömege nem lehet 50 g-nál kevesebb.

Az „Extra” osztályba sorolt gyökerek átmérője átmérő szerinti osztályozás esetén nem lehet 45 mm-nél nagyobb, tömeg szerinti osztályozás esetén pedig tömege 200 g-nál több, és a legkisebb és legnagyobb gyökér közötti átmérő-, illetve tömegkülönbség egyetlen csomagban sem haladhatja meg a 20 mm-t vagy a 150 g-ot.

Az I. osztályba sorolt gyökerek esetén a legkisebb és legnagyobb gyökér közötti átmérő-, illetve tömegkülönbség egyetlen csomagban sem haladhatja meg a 30 mm-t vagy a 200 g-ot.

A II. osztályba sorolt gyökerek esetében a gyökereknek csak a méretre vonatkozó minimumkövetelményeknek kell megfelelniük.

IV. A MEGENGEDETT ELTÉRÉSEKRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Minden csomagolási egység vagy ömlesztve kínált termékek esetében minden tétel esetében megengedhetők minőségi vagy méretbeli eltérések olyan termékekre nézve, amelyek nem felelnek meg a feltüntetett osztály követelményeinek.

([1]) Növekedésükben nem megállított gyökerek.

A. **Minőségi eltérések**

i. *„Extra” osztály*

– a sárgarépák 5 tömegszázaléka, amely az osztály követelményeit nem, de az I. osztályra vonatkozó előírásokat kielégíti, vagy kivételes esetben az I. osztályban megengedett eltéréseken belül esik,

– a sárgarépák 5 tömegszázaléka, amelyek koronáján enyhe zöld vagy lila/bíbor színeződés van.

ii. *I. osztály*

– a sárgarépák 10 tömegszázaléka, amely az osztály követelményeit nem, de a II. osztályra vonatkozó előírásokat kielégíti, vagy kivételes esetben a II. osztályban megengedett eltéréseken belül esik. Ez a megengedett eltérés nem vonatkozik azonban a törött sárgarépákra és/vagy azon sárgarépákra, amelyeknek hiányzik a gyökérvége,

– 10 tömegszázalék törött sárgarépa és/vagy olyan sárgarépa, amelynek hiányzik a gyökérvége.

iii. *II. osztály*

– a gyökerek 10 tömegszázaléka, amely nem felel meg sem valamely osztály követelményeinek, sem a minimumkövetelményeknek, kivéve azon termékeket, amelyek rothadása megindult, vagy bármely olyan minőségromlás érte őket, amely fogyasztásra alkalmatlanná teszi őket,

– ezenfelül a törött sárgarépák aránya nem haladhatja meg a 25 tömegszázalékot.

B. **Méreteltérések**

Az összes osztályra: a gyökerek 10 tömegszázaléka, amely nem felel meg a mérettel kapcsolatos követelményeknek.

V. A KISZERELÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A. **Egységesség**

Minden csomagolási egységnek vagy ömlesztett termék esetén minden tétel tartalmának egységesnek kell lennie, és kizárólag azonos eredetű, azonos fajtájú vagy fajtatípusú, azonos minőségű és (amennyiben méret szerint válogatott) azonos méretű sárgarépát kell tartalmaznia.

A csomagolási egység vagy ömlesztett termék esetén a tétel látható részének jellemzőnek kell lennie a teljes tartalomra.

B. **Kiszerelés**

A sárgarépák kiszerelése az alábbi két módon történhet:

i. *csomózott sárgarépa*

A gyökereket leveleikkel együtt kell csomagolni, a leveleknek frisseknek, zöldeknek és egészségeseknek kell lenniük. A gyökereknek minden csomagban gyakorlatilag egységes méretűeknek kell lenniük. A csomóknak minden csomagban gyakorlatilag egységes tömegűeknek és egy vagy több rétegben egyenletesen elrendezetteknek kell lenniük.

ii. *levélzetétől megfosztott sárgarépa*

A leveleket rövidre vágják vagy a gyökér fejrészénél teljesen levágják, a gyökér megsértése nélkül.

A gyökerek:

– rendezhetők kis csomagokba,

– helyezhetők több rétegbe vagy elrendezés nélkül,

– a II. osztályú sárgarépa forgalmazása történhet ömlesztett áruként (közvetlenül a szállítójárműbe vagy annak valamely rakományterébe berakva).

C. **Csomagolás**

A sárgarépát oly módon kell csomagolni, hogy a csomagolás a termék számára megfelelő védelmet nyújtson.

A csomagolás belsejében új, tiszta és olyan minőségű anyagokat kell használni, amelyek biztosítják, hogy a terméket semmilyen külső vagy belső károsodás nem éri. A kereskedelmi megjelölések feltüntetéséhez használt egyéb anyagok, különösen papír vagy bélyegzők alkalmazása megengedett, amennyiben a nyomtatás vagy a címkézés egészségre ártalmatlan festékkel, illetve ragasztóval történik. A csomagoknak vagy ömlesztett termék esetén a tételeknek minden idegen anyagtól mentesnek kell lenniük.

Ha a megmosott sárgarépát tiszta tőzeggel takarják be, a felhasznált tőzeg nem tekintendő idegen anyagnak.

VI. A JELÖLÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

1. A csomagolt kiszerelésű sárgarépák esetében minden csomagolási egység ugyanazon oldalán olvashatóan, letörölhetetlenül és kívülről láthatóan az alábbi adatokat kell feltüntetni:

   A. **Azonosítás**

   – A csomagoló és/vagy forgalmazó neve és címe vagy hivatalosan kiadott, illetve elfogadott kódjelzése. Kódjelzés alkalmazása esetén azonban a kódjelzés közvetlen közelében fel kell tüntetni a „csomagoló és/vagy forgalmazó” hivatkozást (vagy az ennek megfelelő rövidítést).

   B. **A termék jellege**

   – ha a csomagolási egység tartalma kívülről nem látható:
     – „csomózott sárgarépa” vagy „sárgarépa”,
     – „korai sárgarépa” vagy „tárolásra alkalmas sárgarépa”,
   – adott esetben „sárgarépa tőzegben”, még akkor is, ha a tartalom kívülről is látható,
   – a fajta vagy fajtatípus neve az „Extra” osztályba tartozó sárgarépák esetében.

   C. **A termék származása**

   A származási ország és – nem kötelezően – a termesztési tájegység, illetve az országos, regionális vagy helyi földrajzi név.

   D. **Kereskedelmi jellemzők**

   – osztály,
   – méret, a minimális vagy maximális átmérőben vagy súlyban kifejezve (nem kötelező),
   – csomózott sárgarépa esetén a csomók száma.

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

2. Ömlesztve szállított (közvetlen berakodás szállítójárműbe vagy jármű rakterébe) sárgarépa esetén a fenti adatokat az áruhoz mellékelt kísérőokmányon vagy a járművön belül, jól látható helyen elhelyezett feliraton kell feltüntetni.