Το έγγραφο αυτό συνιστά βοήθημα τεκμηρίωσης και δεν δεσμεύει τα κοινοτικά όργανα

►**B** **ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ) αριθ. 1591/87 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ**

της 5ης Ιουνίου 1987

που καθορίζει ποιοτικούς κανόνες για τα σφικτά λάχανα, τα λάχανα Βρυξελλών, ►M3 τα σέλινα με ραβδώσεις και τα σπανάκια ◄

(ΕΕ L 146 της 6.6.1987, σ. 36)

Τροποποιείται από:

		Επίσημη Εφημερίδα		
		αριθ.	σελίδα	ημερομηνία
►**M1**	Κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 658/92 της Επιτροπής της 16ης Μαρτίου 1992	L 70	15	17.3.1992
►**M2**	Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 888/97 της Επιτροπής της 16ης Μαΐου 1997	L 126	11	17.5.1997
►**M3**	Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1168/1999 της Επιτροπής της 3ης Ιουνίου 1999	L 141	5	4.6.1999
►**M4**	Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1135/2001 της Επιτροπής της 8ης Ιουνίου 2001	L 154	9	9.6.2001
►**M5**	Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 46/2003 της Επιτροπής της 10ης Ιανουαρίου 2003	L 7	61	11.1.2003

Διορθώνεται από:

►**C1** Διορθωτικό ΕΕ L 39 της 12.2.1988, σ. 35 (1591/87)

▼B

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ) αριθ. 1591/87 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 5ης Ιουνίου 1987

που καθορίζει ποιοτικούς κανόνες για τα σφικτά λάχανα, τα λάχανα Βρυξελλών, ►M3 τα σέλινα με ραβδώσεις και τα σπανάκια ◄

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας,

τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1035/72 του Συμβουλίου της 18ης Μαΐου 1972 περί κοινής οργανώσεως αγοράς στον τομέα των οπωροκηπευτικών [1], όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1351/86 [2], και ιδίως το άρθρο 2 παράγραφος 3,

Εκτιμώντας:

ότι ο κανονισμός αριθ. 41/66/ΕΟΚ του Συμβουλίου [3] καθόρισε τους ποιοτικούς κανόνες για τα σφικτά λάχανα, τα λάχανα Βρυξελλών και τα σέλινα με ραβδώσεις και ότι ο κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 75/74 της Επιτροπής [4] συμπλήρωσε τον εν λόγω κανονισμό καθορίζοντας κατηγορία ποιότητας III για τα λάχανα Βρυξελλών·

ότι ο κανονισμός αριθ. 58 της Επιτροπής [5], όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 899/87 [6] καθόρισε στο παράρτημα I/1 τους ποιοτικούς κανόνες για τα σπανάκια·

ότι ο κανονισμός αριθ. 23 του Συμβουλίου [7], όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1129/86 [8] καθόρισε στο παράρτημα II/8 τους ποιτικούς (SIC! ποιοτικούς) κανόνες για τα δαμάσκηνα·

ότι υπήρξε εξέλιξη στην παραγωγή και το εμπόριο των εν λόγω προϊόντων, ιδίως όσον αφορά τις απαιτήσεις του λιανικού και του χονδρικού εμπορίου· ότι, για το λόγο αυτό, οι κοινοί ποιοτικοί κανόνες πρέπει να τροποποιηθούν για να ληφθούν υπόψη οι εν λόγω νέες απαιτήσεις,

ότι οι κανόνες εφαρμόζονται σε όλα τα στάδια της εμπορίας· ότι η μεταφορά σε μεγάλη απόσταση, η αποθεματοποίηση για ορισμένη χρονική διάρκεια ή οι διάφορες επιδράσεις που υφίστανται τα προϊόντα μπορούν να προκαλέσουν ορισμένες μεταβολές που οφείλονται στη βιολογική εξέλιξη των εν λόγω προϊόντων ή στη μεγαλύτερη ή μικρότερη φθορά που υφίστανται, ανάλογα με το προϊόν· ότι πρέπει, λοιπόν, να ληφθούν υπόψη οι μεταβολές αυτές στην εφαρμογή των κανόνων στα στάδια της εμπορίας που ακολουθούν το στάδιο της αποστολής· ότι για τα προϊόντα της κατηγορίας «EXTRA» που πρέπει να αποτελούν αντικείμενο διαλογής και ιδιαίτερα προσεγμένης συσκευασίας, πρέπει να λαμβάνεται υπόψη μόνο το ότι μειώνεται η φρεσκάδα τους και η χυμώδης σύστασή τους·

ότι για λόγους διαφάνειας και νομικής ασφάλειας, καθώς και προς διευκόλυνση των ενδιαφερομένων, πρέπει με την ευκαιρία της τροποποίησης της νομοθεσίας στον τομέα αυτό, να συμπεριληφθούν σ' ένα μόνο κείμενο οι σχετικοί κανόνες,

---

([1]) ΕΕ αριθ. L 118 της 20. 5. 1972, σ. 1.
([2]) ΕΕ αριθ. L 119 της 8. 5. 1986, σ. 46.
([3]) ΕΕ αριθ. 69 της 19. 4. 1966, σ. 1013/66.
([4]) ΕΕ αριθ. L 9 της 11. 1. 1974, σ. 35.
([5]) ΕΕ αριθ. 56 της 7. 7. 1962, σ. 1606/62.
([6]) ΕΕ αριθ. L 88 της 31. 3. 1987, σ. 17.
([7]) ΕΕ αριθ. 30 της 20. 4. 1962, σ. 965/62.
([8]) ΕΕ αριθ. L 103 της 19. 4. 1986, σ. 22.

▼B

ότι τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της Επιτροπής Διαχειρίσεως Οπωροκηπευτικών,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Οι ποιοτικοί κανόνες σχετικά με:

— σφικτά λάχανα, των διακρίσεων 07.01 Β ΙΙ και ex 07.01 Β ΙΙΙ,
— λάχανα Βρυξελλών, της διάκρισης ex 07.01 Β ΙΙΙ,
— σέλινα με ραβδώσεις, της διάκρισης ex 07.01 Τ,
— σπανάκια, της διάκρισης 07.01 Γ,

▼M3

▼B

του κοινού δασμολογίου, περιλαμβάνονται αντίστοιχα στα παραρτήματα I, II, III, IV και V του παρόντος κανονισμού.

Οι εν λόγω ποιοτικοί κανόνες εφαρμόζονται σε όλα τα στάδια της εμπορίας, με τους όρους που προβλέπονται στον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1035/72.

Εντούτοις, στα στάδια που έπονται του σταδίου της αποστολής, τα προϊόντα μπορούν να εμφανίζουν σε σχέση με τις προδιαγραφές:

— μικρή μείωση της φρεσκάδας και της χυμώδης (SIC! χυμώδους) σύστασής τους,
— για τα προϊόντα που κατατάσσονται σε κατηγορίες άλλες εκτός της κατηγορίας «EXTRA», μικρές αλλοιώσεις που οφείλονται στην εξέλιξή τους και στη μικρότερη ή μεγαλύτερη ανάλογα (SIC! .)

Άρθρο 2

Ο κανονισμός αριθ. 41/66/ΕΟΚ και ο κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 75/74 καταργούνται.

Άρθρο 3

Ο κανονισμός αριθ. 58 τροποποιείται ως εξής:

— στο άρθρο 1, οι όροι «07.01 Γ» και «σπανάκια» διαγράφονται,
— το παράρτημα I/1 διαγράφεται.

Άρθρο 4

Ο κανονισμός αριθ. 23 τροποποιείται ως εξής:

— στο άρθρο 2 παράγραφος 3, οι όροι «και στα δαμάσκηνα» διαγράφονται,
— το παράρτημα II/8 διαγράφεται.

Άρθρο 5

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την επόμενη ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

▼B

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

ΚΟΙΝΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΣΦΙΚΤΑ ΛΑΧΑΝΑ (ΚΕΦΑΛΩΤΕΣ ΚΡΑΜΒΕΣ)

I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Ο παρών κανών αφορά τα σφικτά λάχανα των ποικιλιών που προέρχονται από την «Brassica oleracea var. capitata L.» (σφικτό λάχανο με λεία φύλλα) και την «Brassica oleracea L. var. bullata DC» και «var sabauda L.» (λάχανο Μιλάνου με κατσαρά φύλλα) και προορίζονται να διατεθούν νωπά στον καταναλωτή, εκτός από τα προϊόντα που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

II. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Ο κανών έχει σαν αντικείμενο τον καθορισμό των ιδιοτήτων που πρέπει να παρουσιάζουν τα σφικτά λάχανα μετά το στάδιο της συσκευασίας.

A. **Ελάχιστα χαρακτηριστικά**

Σε όλες τις κατηγορίες, λαμβανομένων υπόψη των ειδικών διατάξεων που προβλέπονται για κάθε κατηγορία και των επιτρεπομένων ανοχών τα σφικτά λάχανα πρέπει να είναι:

— ακέραια,

— νωπά,

— χωρίς σκασίματα και χωρίς εκβλαστήματα,

— αποκλείονται τα λάχανα που φέρουν ίχνη σήψης ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν (SIC!) ακατάλληλα για κατανάλωση,

— απαλλαγμένα από μώλωπες και ζημίες

— απαλλαγμένα από έντομα και άλλα παράσιτα,

— απαλλαγμένα από αλλοιώσεις οφειλόμενες σε παγετό,

— καθαρά, κυρίως απαλλαγμένα από ορατά ξένα σώματα,

— κανονικής εξωτερικής υγρασίας,

— απαλλαγμένα ξένης οσμής ή γεύσης.

Ο βλαστός πρέπει να κόβεται ελαφρά κάτω από τα πρώτα φύλλα, τα οποία παραμένουν επί του βλαστού· η τομή πρέπει να είναι λεία.

Η κατάσταση του προϊόντος πρέπει να είναι τέτοια, ώστε να μπορεί:

— να αντέχει στην μεταφορά και στη μεταχείριση και

— να φθάνει υπό ικανοποιητικές συνθήκες στο τόπο προορισμού.

B. **Κατάταξη**

Τα λάχανα κατατάσσονται σε δύο κατηγορίες που ορίζονται κατωτέρω:

i) *Κατηγορία Ι*

Τα λάχανα που υπάγονται σ' αυτή την κατηγορία πρέπει να είναι καλής ποιότητας και να παρουσιάζουν όλα τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας. Πρέπει να είναι σφικτά ανάλογα με το είδος.

Τα φύλλα των λάχανων πρέπει να είναι καλά προσκολλημένα, ανάλογα με την ποικιλία. Από τα λάχανα διατήρησης είναι δυνατόν να έχουν αφαιρεθεί ορισμένα από τα φύλλα προστασίας. Από τα πράσινα λάχανα του Μιλάνου (choux verts de Milan) και από τα πρώιμα λάχανα πρέπει να έχουν αφαιρεθεί ορισμένα φύλλα, ανάλογα με την ποικιλία. Σ' αυτή την περίπτωση, επιτρέπεται ορισμένος αριθμός φύλλων προστασίας. Τα πράσινα λάχανα μπορούν να έχουν επιφανειακά παγωμένα φύλλα.

Επιτρέπονται:

— μικρές σχισμές στα εξωτερικά φύλλα,

— μικροί μώλωπες και ελαφρό κόψιμο της κορυφής, υπό τον όρο ότι τα ελαττώματα αυτά δεν βλάπτουν την καλή κατάσταση του εμπορεύματος.

▼B

ii) *Κατηγορία II*

Τα λάχανα που υπάγονται σ' αυτή την κατηγορία δεν μπορούν να καταταχθούν στην κατηγορία I, αλλά πρέπει να είναι εμπορεύσιμης ποιότητας.

Σε σχέση με την κατηγορία I πρέπει να ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που ορίζονται ανωτέρω:

— να παρουσιάζουν σχισμές στα εξωτερικά φύλλα,

— να έχουν αφαιρεθεί περισσότερα φύλλα,

— να παρουσιάζουν μεγαλύτερους μώλωπες και ένα μεγαλύτερο κόψιμο της κορυφής,

— να είναι λιγότερο σφικτά.

III. ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος προσδιορίζεται από το καθαρό βάρος. Το κατά μονάδα καθαρό βάρος των λάχανων δεν πρέπει να είναι κατώτερο των 350 γραμμαρίων.

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος είναι υποχρεωτική όταν τα λάχανα παρουσιάζονται σε συσκευασία. Σ' αυτή την περίπτωση το βάρος του βαρύτερου λάχανου δεν πρέπει να είναι διπλάσιο από το βάρος του ελαφρότερου λάχανου που περιλαμβάνεται στο ίδιο μέσο συσκευασίας. Όταν το βάρος του βαρύτερου λάχανου είναι ίσο ή κατώτερο από 2 χιλιόγραμμα, η διαφορά βάρους μεταξύ του βαρύτερου και του ελαφρότερου λάχανου μπορεί να φθάσει το 1 χιλιόγραμμο.

▼M4

Οι διατάξεις που αφορούν την ταξινόμηση κατά μέγεθος δεν εφαρμόζονται στα νανόκαρπα προϊόντα (a).

▼B

IV. ΑΝΟΧΕΣ

Ανοχές ποιότητας και μεγέθους γίνονται δεκτές για κάθε μέσο συσκευασίας ή κάθε παρτίδα σε περίπτωση φόρτωσης χύμα, για τα προϊόντα που δεν είναι σύμφωνα με τις απαιτήσεις της σχετικής κατηγορίας.

A. **Ανοχές ποιότητας**

i) *Κατηγορίας I*

10 % κατά βάρος ή αριθμό λάχανων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά είναι σύμφωνα με τα χαρακτηριστικά της κατηγορίας II ή γίνονται εξαιρετικώς δεκτά στις ανοχές της κατηγορίας αυτής.

ii) *Κατηγορία II*

10 % κατά βάρος ή αριθμό λάχανων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά· αποκλείονται πάντως τα προϊόντα που έχουν εμφανώς προσβληθεί από σήψη ή από οποιαδήποτε άλλη αλλοίωση, που τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση.

B. **Ανοχές μεγέθους**

Για όλες τις κατηγορίες 10 % κατά βάρος ή αριθμό λάχανων που δεν είναι σύμφωνα όσον αφορά:

— την αναμενόμενη ομοιογένεια,

— το ελάχιστο προβλεπόμενο μέγεθος.

Εντούτοις, κανένα λάχανο δεν μπορεί να έχει βάρος κατώτερο από 300 γραμμάρια.

(a) Ως νανόκαρπο προϊόν, θεωρείται ποικιλία κεφαλωτού λάχανου, που λαμβάνεται με επιλογή των φυτών ή/και ειδικές καλλιεργητικές τεχνικές, με εξαίρεση τα κεφαλωτά λάχανα των μη νανόκαρπων ποικιλιών τα οποία δεν έχουν φθάσει την πλήρη τους ανάπτυξη ή παρουσιάζουν μη ικανοποιητικό μέγεθος. Πρέπει να πληρούνται όλοι οι υπόλοιποι όροι της προδιαγραφής.

▼B

V. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

A. **Ομοιογένεια**

Κάθε μέσο συσκευασίας ή σε περίπτωση φόρτωσης χύμα, κάθε παρτίδα, πρέπει να περιέχει λάχανα της ίδιας καταγωγής, ποικιλίας και της ίδιας ποιοτικής κατηγορίας.

Τα λάχανα που υπάγονται στην κατηγορία I πρέπει να έχουν ομοιογενές σχήμα και χρωματισμό.

▼M4

Οι νανόκαρπες ποικιλίες κεφαλωτών λάχανων πρέπει να παρουσιάζουν ικανοποιητικά ομοιόμορφο μέγεθος. Μπορούν να αναμιχθούν με άλλα νανόκαρπα προϊόντα διαφορετικού τύπου και καταγωγής.

▼B

Το εμφανές μέρος του μέσου συσκευασίας ή της παρτίδας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.

▼M5

Κατά παρέκκλιση τις προηγούμενες διατάξεις του παρόντος κανονισμού, τα προϊόντα που καλύπτονται από τον παρόντα κανονισμό δύνανται να αναμειχθούν σε συσκευασίες πώλησης καθαρού βάρους κατώτερο από τρία κιλά, με νωπά οπωροκηπευτικά διαφορετικών ειδών, με τους όρους που προβλέπονται από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 48/2003 [1].

▼B

B. **Συσκευασία**

Τα λάχανα πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο, ώστε να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία του προϊόντος.

Τα λάχανα μπορούν να παραδίδονται σε συσκευασία ή να αποστέλλονται χύμα.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι καινούρια, καθαρά και από τέτοια ύλη που να μη δημιουργεί στα προϊόντα εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις. Η χρησιμοποίηση των υλικών και κυρίως χαρτιών ή σημάτων που φέρου (SIC! φέρουν) τυπωμένες εμπορικές ενδείξεις, επιτρέπεται υπό τον όρο ότι η εκτύπωση ή το ετικετάρισμα να γίνονται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.

Τα μέσα συσκευασίας ή οι παρτίδες σε περίπτωση φόρτωσης χύμα, πρέπει να μη περιέχουν ξένα σώματα.

VI. ΣΗΜΑΝΣΗ

1. Όσον αφορά τα προϊόντα που παρουσιάζονται σε συσκευασία, κάθε μέσο συσκευασίας πρέπει να φέρει με στοιχεία ευανάγνωστα, ανεξίτηλα και συμπληρωμένα στην ίδια πλευρά της συσκευασίας τις ακόλουθες ενδείξεις που πρέπει να είναι ορατές εξωτερικά:

A. **Στοιχεία ταυτότητας**

▼M2

Συσκευαστής ή/και αποστολέας: Όνομα και διεύθυνση ή συμβολική πιστοποίηση (αναγνώριση) η οποία εκδίδεται ή αναγνωρίζεται από μία επίσημη υπηρεσία. Ωστόσο, όταν χρησιμοποιείται ένας κωδικός (συμβολική αναγνώριση) ή ένδειξη «συσκευαστής ή/και αποστολέας (ή μία ισοδύναμη συντομογραφία)» πρέπει να εμφαίνεται δίπλα στον κωδικό αυτό (συμβολική αναγνώριση).

▼B

B. **Είδος ποιότητας**

— «Λευκά σφικτά λάχανα» κλπ. (όταν το περιεχόμενο του μέσου συσκευασίας δεν είναι ορατό εξωτερικά).

Γ. **Καταγωγή του προϊόντος**

Χώρα καταγωγής και ενδεχομένως ζώνη παραγωγής ή εθνική, περιφερειακή ή τοπική ονομασία.

[1] ΕΕ L 7 της 11.1.2003, σ. 65.

▼B

Δ. **Εμπορικά χαρακτηριστικά**

— Κατηγορία

— Βάρος ή αριθμός μονάδων

▼M4

— «Μίνι-κεφαλωτά λάχανα», «baby-κεφαλωτά λάχανα» ή οποιαδήποτε άλλη κατάλληλη ονομασία για ένα νανόκαρπο προϊόν. Στην περίπτωση κατά την οποία αναμιγνύονται πολλοί τύποι προϊόντων στην ίδια συσκευασία, είναι υποχρεωτική η ένδειξη όλων των προϊόντων, καθώς και εκείνη των αντιστοίχων καταγωγών τους.

▼B

Ε. **Επίσημο σήμα ελέγχου** (προαιρετικό)

2. Για τα προϊόντα που αποστέλλονται χύμα (άμεση φόρτωση σε μέσο μεταφοράς ή διαμέρισμα μέσου μεταφοράς) οι ενδείξεις αυτές πρέπει να αναγράφονται σε ένα έγγραφο που θα συνοδεύει το εμπόρευμα ή σε δελτίο που τοποθετείται σε εμφανές σημείο στο εσωτερικό του μέσου μεταφοράς.

▼B

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ

ΚΟΙΝΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΛΑΧΑΝΑ ΒΡΥΞΕΛΛΩΝ

I. ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Ο παρών κανών αφορά τα λάχανα Βρυξελλών, που είναι μασχαλιαίοι οφθαλμοί φυόμενοι επί του καθέτου στελέχους των ποικιλιών, οι οποίες προέρχονται από την «Brassica oleracea L. var. bullata sudvar. gemmifera DC», που προορίζονται να διατεθούν νωπά στον καταναλωτή, εκτός από τα προϊόντα που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

II. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΟΣ

Ο κανών έχει σαν αντικείμενο τον καθορισμό των ιδιοτήτων που πρέπει να παρουσιάζουν τα λάχανα Βρυξελλών μετά την τυποποίηση και τη συσκευασία.

A. **Ελάχιστα χαρακτηριστικά:**

Σε όλες τις κατηγορίες, λαμβανομένων υπόψη των ειδικών διατάξεων που προβλέπονται για κάθε κατηγορία και των επιτρεπομένων ανοχών, τα λάχανα Βρυξελλών πρέπει να είναι:

— ακέραια,

— υγιή· αποκλείονται τα λάχανα Βρυξελλών που φέρουν ίχνη σήψης ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση,

— φρέσκα,

— καθαρά, κυρίως απαλλαγμένα από ξένα σώματα,

— όχι παγωμένα,

— απαλλαγμένα εντόμων και άλλων παρασίτων,

— κανονικής εξωτερικής υγρασίας,

— απαλλαγμένα ξένης οσμής ή γεύσης.

Η καρδιά των λάχανων Βρυξελλών, από τα οποία έχουν αφαιρεθεί φύλλα (parés), πρέπει να κόβεται ακριβώς κάτω από τα πρώτα φύλλα, ενώ η καρδιά των λάχανων Βρυξελλών, από τα οποία δεν έχουν αφαιρεθεί φύλλα (non parés), πρέπει να κόβεται στη βάση της. Η τομή πρέπει να είναι λεία και να μη συμπαρασύρει τμήματα του φυτού.

Η κατάσταση του προϊόντος πρέπει να είναι τέτοια ώστε:

— να αντέχει στη μεταφορά και στη μεταχείριση, και

— να φθάνει υπό ικανοποιητικές συνθήκες στον τόπο προορισμού.

B. **Κατάταξη:**

Τα λάχανα Βρυξελλών κατατάσσονται σε τρεις κατηγορίες που ορίζονται κατωτέρω:

i) *Κατηγορία Ι:*

Τα λάχανα Βρυξελλών που υπάγονται σ' αυτή την κατηγορία πρέπει να είναι καλής ποιότητας.

Πρέπει να είναι:

— σφικτά,

— πολύ κλειστά,

— απαλλαγμένα από κάθε προσβολή παγετού.

Τα λάχανα από τα οποία έχουν αφαιρεθεί φύλλα πρέπει να είναι επαρκώς χρωματισμένα. Τα λάχανα, από τα οποία δεν έχουν αφαιρεθεί φύλλα, μπορούν να παρουσιάζουν έναν ελαφρό αποχρωματισμό στα εξωτερικά φύλλα της βάσης. Επιτρέπονται επίσης ελαφροί επιφανειακοί μώλωπες που προκλήθηκαν κατά τη συλλογή, την ταξινόμηση κατά μέγεθος ή τη συσκευασία, υπό τον όρο ότι δεν επηρεάζουν την καλή κατάσταση του εμπορεύματος.

ii) *Κατηγορία ΙΙ:*

Τα λάχανα Βρυξελλών που υπάγονται σ' αυτή την κατηγορία δεν μπορούν να καταταχθούν στην κατηγορία Ι, αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που ορίζονται ανωτέρω.

▼B

Σε σχέση με την κατηγορία I, μπορούν:

— να είναι λιγότερο σφικτά,

— να είναι λιγότερο κλειστά, χωρίς να είναι ανοικτά.

Εξάλλου, μπορούν να παρουσιάζουν ελαφρά ίχνη προσβολής από παγετό.

▼M2

———————

▼B

III. ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος καθορίζεται βάσει της μεγίστης διαμέτρου της ισημερινής τομής του λαχάνου.

Η ελαχίστη διάμετρος καθορίζεται σε:

— 10 χιλιοστόμετρα για τα λάχανα από τα οποία έχουν αφαιρεθεί φύλλα της κατηγορίας I και II ► M2 ——————— ◄ ,

— 15 χιλιοστόμετρα για τα λάχανα από τα οποία δεν έχουν αφαιρεθεί φύλλα της κατηγορίας I και II.

Για τα λάχανα Βρυξελλών της κατηγορίας I, η διαφορά διαμέτρου μεταξύ του μεγαλύτερου και του μικρότερου λάχανου που περιέχονται μέσα στο ίδιο μέσο συσκευασίας, δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 20 χιλιοστόμετρα.

IV. ΑΝΟΧΕΣ

Ανοχές ποιότητας και μεγέθους γίνονται δεκτές σε κάθε μέσο συσκευασίας για τα προϊόντα που δεν είναι σύμφωνα με τις απαιτήσεις της σχετικής κατηγορίας.

A. **Ανοχές ποιότητας:**

i) *Κατηγορία I:*

10 % κατά βάρος λάχανων Βρυξελλών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά είναι σύμφωνα με εκείνα της κατηγορίας II ή γίνονται εξαιρετικώς δεκτά στις ανοχές της κατηγορίας αυτής.

ii) *Κατηγορία II*:

10 % κατά βάρος λάχανων Βρυξελλών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά· αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν εμφανώς προσβληθεί από σήψη ή από οποιαδήποτε άλλη αλλοίωση, που τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση.

▼M2

———————

▼B

B. **Ανοχές μεγέθους:**

Για όλες τις κατηγορίες: 10 % κατά βάρος λάχανων Βρυξελλών που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις που προβλέπονται για την ταξινόμηση κατά μέγεθος.

V. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

A. **Ομοιογένεια:**

Κάθε μέσο συσκευασίας πρέπει να έχει ομοιογενές περιεχόμενο και να περιέχει λάχανα Βρυξελλών της ίδιας καταγωγής ποικιλίας, ποιοτικής κατηγορίας και του ίδιου μεγέθους (κατά το μέτρο που απαιτείται ταξινόμηση κατά μέγεθος για το τελευταίο αυτό κριτήριο).

Το εμφανές μέρος του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.

▼M5

Κατά παρέκκλιση τις προηγούμενες διατάξεις του παρόντος κανονισμού, τα προϊόντα που καλύπτονται από τον παρόντα κανονισμό δύνανται να αναμειχθούν σε συσκευασίες πώλησης καθαρού βάρους κατώτερο από τρία κιλά, με νωπά οπωροκηπευτικά διαφο-

▼M5

ρετικών ειδών, με τους όρους που προβλέπονται από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 48/2003 ([1]).

▼B

Β. **Συσκευασία:**

Η συσκευασία των λάχανων Βρυξελλών πρέπει να είναι τέτοια ώστε να εξασφαλίζει την κατάλληλη προστασία του προϊόντος.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του μέσου συσκευασίας, πρέπει να είναι καινούρια, καθαρά και από τέτοια ύλη που να μη δημιουργεί στα προϊόντα εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις. Η χρησιμοποίηση υλικών, και κυρίως χαρτιών ή σημάτων που φέρουν τυπωμένες εμπορικές ενδείξεις, επιτρέπεται υπό τον όρο ότι η εκτύπωση ή το ετικετάρισμα γίνονται με μη τοξικά (SIC! τοξική) μελάνη ή κόλλα.

Τα μέσα συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένα από ξένα σώματα.

VI. ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε μέσο συσκευασίας πρέπει να φέρει με στοιχεία ευανάγνωστα, ανεξίτηλα και συγκεντρωμένα στην ίδια πλευρά της συσκευασίας τις ακόλουθες ενδείξεις που πρέπει να είναι ορατές εξωτερικά:

Α. **Στοιχεία ταυτότητος:**

▼M2

Συσκευαστής ή/και αποστολέας: Όνομα και διεύθυνση ή συμβολική πιστοποίηση (αναγνώριση) η οποία εκδίδεται ή αναγνωρίζεται από μία επίσημη υπηρεσία. Ωστόσο, όταν χρησιμοποιείται ένας κωδικός (συμβολική αναγνώριση) ή ένδειξη «συσκευαστής ή/και αποστολέας (ή μία ισοδύναμη συντομογραφία)» πρέπει να εμφαίνεται δίπλα στον κωδικό αυτό (συμβολική αναγνώριση).

▼B

Β. **Είδος προϊόντος:**

«Λάχανα Βρυξελλών από τα οποία έχουν αφαιρεθεί φύλλα (parés)» ή «λάχανα Βρυξελλών από τα οποία δεν έχουν αφαιρεθεί φύλλα (non parés)» όταν το περιεχόμενο του μέσου συσκευασίας δεν είναι εξαιρετικά ορατό.

Γ. **Καταγωγή του προϊόντος:**

Χώρα καταγωγής και ενδεχομένως ζώνη παραγωγής ή εθνική, περιφερειακή ή τοπική ονομασία.

Δ. **Εμπορικά χαρακτηριστικά:**

— κατηγορία,
— μέγεθος (αν το προϊόν έχει ταξινομηθεί κατά μέγεθος) που προσδιορίζεται με τη βοήθεια της ελάχιστης και της μέγιστης διαμέτρου.

Ε. **Επίσημο σήμα ελέγχου** (προαιρετικό).

([1]) ΕΕ L 7 της 11.1.2003, σ. 65.

▼B

ΠΑΡΑΡΡΗΜΑ (SIC! ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ) III

Κανόνας ποιότητας για τα σέλινα με ραβδώσεις

I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Ο παρών κανονισμός αναφέρεται στα σέλινα με ραβδώσεις των ποικιλιών (Cultivars) του «Apium graveolens L. var. dulce Mill.» που προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή σε νωπή κατάσταση, εκτός από τα σέλινα με ραβδώσεις που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

II. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΕΡΙ ΠΟΙΟΤΗΤΟΣ

Ο κανόνας αποβλέπει στον καθορισμό των χαρακτηριστικών που πρέπει να διαθέτουν τα σέλινα με ραβδώσεις μετά την επεξεργασία και τη συσκευασία.

A. **Ελάχιστα χαρακτηριστικά:**

Σε όλες τις κατηγορίες, λαμβάνοντας υπόψη τις ειδικές διατάξεις που προβλέπονται για κάθε κατηγορία, καθώς και τις αποδεκτές ανοχές, τα σέλινα με ραβδώσεις πρέπει να είναι:

— ακέραια, επιτρέπεται η κοπή του άνω μέρους,

— νωπής εμφανίσεως,

— υγιή· αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προστεθεί από σήψη ή έχουν υποστεί αλλοιώσεις, σε βαθμό ώστε να καθίστανται ακατάλληλα για κατανάλωση,

— χωρίς ζημίες που έχουν υποστεί από παγετό,

— χωρίς κούφια τμήματα, παραφυάδες και ανθοφόρους άξονες,

— καθαρά χωρίς διακρινόμενες ξένες ύλες,

— πρακτικά χωρίς φθορές που έχουν προκληθεί από παράσιτα,

— πρακτικά χωρίς παράσιτα,

— χωρίς υπερβολική εξωτερική υγρασία, δηλαδή αρκετά «στεγνά» μετά από ενδεχόμενο πλύσιμο,

— χωρίς ξένες οσμές ή/και γεύσεις.

Η κύρια ρίζα πρέπει να είναι κατά (SIC! καλά) καθαρισμένη και να μη υπερβαίνει τα 5 cm μήκους. Τα σέλινα με ραβδώσεις πρέπει να παρουσιάζουν κανονική ανάπτυξη, λαμβάνοντας υπόψη την περίοδο παραγωγή (SIC! παραγωγής) και η κατάσχεσή (SIC! κατάστασή) τους να είναι τέτοια ώστε να τους επιτρέπει:

— να αντέξουν στις συνθήκες μεταφοράς και μεταχειρίσεως και

— να φθάσουν στον τόπο προορισμού σε ικανοποιητική κατάσταση.

B. **Ταξινόμηση:**

Τα σέλινα με ραβδώσεις ταξινομούνται σε δύο κατηγορίες που καθορίζονται κατωτέρω:

i) *Κατηγορία I:*

Τα σέλινα με ραβδώσεις που έχουν υπαχθεί στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας, κανονικού σχήματος και χωρίς ίχνη ασθενειών τόσο στα φύλλα όσο και στις κύριες νευρώσεις.

Οι κύριες νευρώσεις δεν πρέπει να είναι ούτε τσακισμένες ούτε ινώδεις, να μην έχουν συνθλιβεί ή σκάσει.

Τα φύλλα των λευκασμένων σέλινων με ραβδώσεις πρέπει να παρουσιάζουν, τουλάχιστον στο μισό του μήκους τους, χρώμα λευκό έως λευκοκιτρινωπό ή λευκοπράσινο.

ii) *Κατηγορία II*:

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα σέλινα με ραβδώσεις των οποίων η υπαγωγή στην κατηγορία I δεν είναι δυνατή, αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται ανωτέρω.

Τα σέλινα με ραβδώσεις που υπάγονται στην κατηγορία αυτή μπορούν να παρουσιάζουν ελαφρά ίχνη σκωριάσεως. Μπορούν επίσης να παρουσιάζουν ελαφρά παραμόρφωση, ελαφρούς μώλωπες και κατ' ανώτατο όριο δύο κύριες ραβδώσεις τσακισμένες ή σκασμένες.

▼B

όσον (SIC! Όσον) αφορά τα λευκασμένα σέλινα με ραβδώσεις, τα φύλλα τους πρέπει να εμφανίζουν τουλάχιστον στο 1/3 του μήκους τους, χρώμα άσπρο έως ασπροκίτρινο ή ασπροπρασινωπό.

III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΕΡΙ ΤΗΣ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΕΩΣ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος πραγματοποιείται βάσει του καθαρού βάρους. Το ελάχιστο βάρος των σέλινων με ραβδώσεις καθορίζεται σε 150 γραμμάρια.

Τα σέλινα με ραβδώσεις ταξινομούνται σε τρεις ομάδες:

i) «Μεγάλα»: περισσότερο από 800 γραμμάρια,

ii) «Μεσαία»: από 500 έως 800 γραμμάρια,

iii) «Μικρά»: από 150 έως 500 γραμμάρια.

Για το ίδιο κιβώτιο, η μέγιστη διαφορά βάρους καθορίζεται αντίστοιχα σε 200, 150 και 100 γραμμάρια.

Η κατάταξη αυτή είναι υποχρεωτική μόνο για την κατηγορία I.

IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΕΡΙ ΑΝΟΧΩΝ

Για τα προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της σχετικής κατηγορίας, γίνονται δεκτές ανοχές ποιότητας και μεγέθους σε κάθε κιβώτιο.

A. **Ανοχές ποιότητας:**

i) *Κατηγορία I:*

10 % κατ' αριθμό σελίνων με ραβδώσεις που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας II, ή γίνονται κατ' εξαίρεσει (SIC! εξαίρεση) δεκτά στις ανοχές της κατηγορίας αυτής.

ii) *Κατηγορία II:*

10 % κατά αριθμό σελίνων με ραβδώσεις που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά εκτός από τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή φέρουν οποιαδήποτε άλλη αλλοίωση που τα καθστκαθιστά (SIC! καθιστά) ακατάλληλα για κατανάλωση.

B. **Ανοχές μεγέθους:**

Για όλες τις κατηγορίες: 10 % κατ' αριθμό με ραβδώσεις που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της ταξινομήσεως κατά μέγεθος.

V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΕΡΙ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΕΩΣ

A. **Ομοιογένεια:**

Το περιεχόμενο κάθε κιβωτίου πρέπει να είναι ομοιγενές (SIC! ομοιογενές) και να περιλαμβάνει αποκλειστικά σέλινα με ραβδώσεις της αυτής καταγωγής, ποιότητας (SIC! ποιότητας,) χρώματος και μεγέθους (όσον αφορά το τελευταίο, εφόσον επιβάλλεται ταξινόμηση κατά μέγεθος). Το διακρινόμενο τμήμα του περιεχομένου του κιβωτίου πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.

▼M5

Κατά παρέκκλιση τις προηγούμενες διατάξεις του παρόντος κανονισμού, τα προϊόντα που καλύπτονται από τον παρόντα κανονισμό δύνανται να αναμειχθούν σε συσκευασίες πώλησης καθαρού βάρους κατώτερο από τρία κιλά, με νωπά οπωροκηπευτικά διαφορετικών ειδών, με τους όρους που προβλέπονται από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 48/2003 [1].

▼B

B. **Παορουσίαση (SIC! Παρουσίαση):**

Η παρουσίαση του σελίνου με ραβδώσεις, μπορεί να γίνεται:

— είτε με δεσμίδες στο μέσο συσκευασίας,

— είτε αφού τακτοποιηθούν στο μέσο συσκευασίας.

[1] ΕΕ L 7 της 11.1.2003, σ. 65.

▼B

Σε περίπτωση που η παρουσίαση γίνεται σε δεσμίδες, ο αριθμός των τεμαχίων που τις απαρτίζουν πρέπει να είναι σταθερός για κάθε κιβώτιο.

Γ. **Συσκευασία:**

Τα σέλινα με ραβδώσεις πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η επαρκής προστασία του προϊόντος.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του κιβωτίου να είναι νέα, καθαρά, και τέτοια ώστε να μην είναι δυνατό να προκληθούν εσωτερικές ή εξωτερικές αλλοιώσεις στα προϊόντα. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση υλικών με εμπορικές ενδείξεις και ιδίως χαρτιών η αυτοκόλλητων, με την προϋπόθεση όμως ότι η εκτύπωση ή η επισύμανση (SIC! επισήμανση) γίνεται με μη τοξική (SIC!) απαλλαγμένα από κάθε ξένο σώμα.

VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΕΡΙ ΣΗΜΑΝΣΕΩΣ

Κάθε κιβώτιο πρέπει να φέρει με γράμματα συγκεντρωμένα στην ίδια πλευρά, ευανάγνωστα ανεξίτηλα και εξωτερικά διακρινόμενα τις εξής ενδείξεις:

Α. **Στοιχεία ταυτότητος:**

▼M2

Συσκευαστής ή/και αποστολέας: Όνομα και διεύθυνση ή συμβολική πιστοποίηση (αναγνώριση) η οποία εκδίδεται ή αναγνωρίζεται από μία επίσημη υπηρεσία. Ωστόσο, όταν χρησιμοποιείται ένας κωδικός (συμβολική αναγνώριση) ή ένδειξη «συσκευαστής ή/και αποστολέας (ή μία ισοδύναμη συντομογραφία)» πρέπει να εμφαίνεται δίπλα στον κωδικό αυτό (συμβολική αναγνώριση).

▼B

Β. **Είσος (SIC! Είδος) προϊόντος:**

«Σέλινα με ραβδώσεις» με την ένδειξη «λευκασμένα» ή την ένδειξη του τύπου του χρωματισμού (εφόσον το περιεχόμενο δεν είναι εξωτερικά ορατό)

Γ. **Καταγωγή του προϊόντος:**

Χώρα καταγωγής και ενδεχομένως, ζώνη παραγωγής ή εθνική, περιφερειακή ή τοπική ονομασία.

Δ. **Εμπορικά χαρακτηριστικά:**

— Κατηγορία,
— Μέγεθος (αν το προϊόν ταξινομείται κατά μέγεθος) που εμφαίνεται από την ένδειξη «μεγάλα», «μεσαία», ή «μικρά»,
— Αριθμός τεμαχίων, ή κατά περίπτωση, αριθμός δεσμίδων.

Ε. **Επίσημο σήμα ελέγχου** (προαιρετικό).

▼B

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ IV

ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΟ ΣΠΑΝΑΚΙ

I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Ο παρών κανόνας αναφέρεται στο σπανάκι των ποικιλιών που προέρχονται από το «Spinacia oleracea L.», που προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή νωπά, με εξαίρεση το σπανάκι που προορίζεται για βιομηχανική μεταποίηση.

II. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

Ο κανόνας έχει ως αντικείμενο τον καθορισμό των ιδιοτήτων που πρέπει να παρουσιάζει το σπανάκι, σε φύλλα ή σε θυσάνους, μετά την προετοιμασία και τη συσκευασία.

A. **Ελάχιστα χαρακτηριστικά:**

Σε όλες τις κατηγορίες, λαμβανομένων υπόψη των ειδικών διατάξεων που προβλέπονται για κάθε κατηγορία και των επιτρεπομένων ορίων ανοχής, το σπανάκι πρέπει να είναι:

— υγιές· εξαιρούνται τα προϊόντα που έχουν υποστεί σήψη ή αλλοιώσεις τέτοιες που να καθίστανται ακατάλληλα για κατανάλωση,

— να φαίνεται φρέσκο,

— να είναι καθαρό, δηλαδή απαλλαγμένο σχεδόν από ορατές ξένες ουσίες,

— πρακτικά απαλλαγμένο από παράσιτα,

— χωρίς ανθοταξίες

— χωρίς ξένη οσμή ή γεύση.

Το πλυμένο σπανάκι πρέπει να έχει στραγγισθεί επαρκώς.

Όσον αφορά το σπανάκι σε θυσάνους, το τμήμα που περιέχει τη ρίζα πρέπει να κόβεται ακριβώς κάτω από τη βάση των εξωτερικών φύλλων.

Το σπανάκι πρέπει να είναι επαρκώς ανεπτυγμένο και σε κατάσταση που να μπορεί:

— να αντέχει τη μεταφορά και τη μετακίνηση, και

— να φθάνει σε ικανοποιητική κατάσταση στον προορισμό.

B. **Ταξινόμηση:**

Το σπανάκι κατατάσσεται σε δύο κατηγορίες που καθορίζονται παρακάτω:

i) *Κατηγορία I:*

Το σπανάκι σε φύλλα και το σπανάκι σε θυσάνους που κατατάσσονται σε αυτήν την κατηγορία πρέπει να είναι καλής ποιότητας.

Τα φύλλα πρέπει:

— να έχουν το κανονικό χρώμα και όψη της ποικιλίας και της εποχής της συγκομιδής,

— να μην έχουν φθορές που προκλήθηκαν από το χαλάζι, από παράσιτα ζώα και από ασθένειες, και που επηρεάζουν την όψη τους και τα καθιστούν ακατάλληλα για βρώμη.

Όσον αφορά το σπανάκι σε φύλλα, το μήκος του μίσχου δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 10 cm.

ii) *Κατηγορία II:*

Αυτή η κατηγορία περιλαμβάνει το σπανάκι σε φύλλα ή θυσάνους που δεν μπορούν να καταταχθούν στην κατηγορία I, αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται παραπάνω.

III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

Επιτρέπονται όρια ανοχής σε κάθε κιβώτιο για τα προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στους όρους της κατηγορίας που ανήκουν.

▼B

i) *Κατηγορία I:*

10 % κατά βάρος σπανακιού που δεν ανταποκρίνεται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά είναι σύμφωνο με τα χαρακτηριστικά της κατηγορίας II ή επιτρέπεται κατ' εξαίρεση μέσα στα όρια ανοχής αυτής της κατηγορίας.

ii) *Κατηγορία II:*

10 % κατά βάρος σπανακιού που δεν ανταποκρίνεται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, με εξαίρεση τα φύλλα ή τους θυσάνους που έχουν υποστεί σήψη ή οποιαδήποτε άλλη αλλοίωση που τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση. Εξάλλου, όσον αφορά το σπανάκι σε θυσάνους, επιτρέπεται 10 % κατά βάρος θυσάνων, οι ρίζες των οποίων μπορούν να έχουν μήκος το πολύ ένα εκατοστόμετρο μετρώντας από τη βάση των εξωτερικών φύλλων

V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

A. **Ομοιογένεια:**

Το περιεχόμενο κάθε κιβωτίου πρέπει να είναι ομοιογενές και πρέπει να περιέχει μόνο σπανάκι της ίδιας προέλευσης, ποικιλίας και ποιότητας.

Απαγορεύεται να αναμιγνύονται στην ίδια συσκευασία το σπανάκι σε φύλλα και το σπανάκι σε θυσάνους.

Το τμήμα του περιεχομένου του κιβωτίου πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.

▼M5

Κατά παρέκκλιση τις προηγούμενες διατάξεις του παρόντος κανονισμού, τα προϊόντα που καλύπτονται από τον παρόντα κανονισμό δύνανται να αναμειχθούν σε συσκευασίες πώλησης καθαρού βάρους κατώτερο από τρία κιλά, με νωπά οπωροκηπευτικά διαφορετικών ειδών, με τους όρους που προβλέπονται από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 48/2003 ([1]).

▼B

B. **Συσκευασία:**

Το σπανάκι πρέπει να συσκευάζεται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η προστασία του προϊόντος.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται μέσα στο κιβώτιο πρέπει να είναι καινούργια καθαρά και από ύλη που να μην προκαλεί στα προϊόντα εξωτερικές και εσωτερικές αλλοιώσεις. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση υλικών και κυρίως χαρτιών και σημάτων που περιέχουν εμπορικές ενδείξεις, με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η επίθεση ετικέτας γίνεται με μελάνι ή κόλλα που δεν είναι τοξικά.

Τα κιβώτια δεν πρέπει να περιέχουν κανένα ξένο σώμα.

VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε κιβώτιο πρέπει να φέρει στο εξωτερικό μέρος του τις ακόλουθες ενδείξεις, γραμμένες όλες σε μία πλευρά, με χαρακτήρες ευανάγνωστους, ανεξίτηλους και που να φαίνονται από έξω:

A. **Αναγνώριση:**

▼M2

Συσκευαστής ή/και αποστολέας: Όνομα και διεύθυνση ή συμβολική πιστοποίηση (αναγνώριση) η οποία εκδίδεται ή αναγνωρίζεται από μία επίσημη υπηρεσία. Ωστόσο, όταν χρησιμοποιείται ένας κωδικός (συμβολική αναγνώριση) ή ένδειξη «συσκευαστής ή/και αποστολέας (ή μία ισοδύναμη συντομογραφία)» πρέπει να εμφαίνεται δίπλα στον κωδικό αυτό (συμβολική αναγνώριση).

▼B

B. **Είδος του προϊόντος:**

«Σπανάκι σε φύλλα» ή «σπανάκι σε θυσάνους» αν το περιεχόμενο δεν φαίνεται από έξω.

([1]) ΕΕ L 7 της 11.1.2003, σ. 65.

▼B

Γ. **Καταγωγή του προϊόντος:**

Χώρα καταγωγής και, ενδεχομένως, ζώνη παραγωγής ή εθνική, περιφερειακή ή τοπική ονομασία.

Δ. **Εμπορικά χαρακτηριστικά:**

Κατηγορία

Ε. **Επίσημο σήμα ελέγχου** (προαιρετικό)

▼M3