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

►B VERORDENING (EEG) Nr. 1591/87 VAN DE COMMISSIE

van 5 juni 1987

tot vaststelling van kwaliteitsnormen voor sluitkool, spruitkool, ►M3 bleekselderij en spinazie ◄

(PB L 146 van 6.6.1987, blz. 36)

Gewijzigd bij:

		Publicatieblad		
		nr.	blz.	datum
►M1	Verordening (EEG) nr. 658/92 van de Commissie van 16 maart 1992	L 70	15	17.3.1992
►M2	Verordening (EG) nr. 888/97 van de Commissie van 16 mei 1997	L 126	11	17.5.1997
►M3	Verordening (EG) nr. 1168/1999 van de Commissie van 3 juni 1999	L 141	5	4.6.1999
►M4	Verordening (EG) nr. 1135/2001 van de Commissie van 8 juni 2001	L 154	9	9.6.2001
►M5	Verordening (EG) nr. 46/2003 van de Commissie van 10 januari 2003	L 7	61	11.1.2003

▼B

VERORDENING (EEG) Nr. 1591/87 VAN DE COMMISSIE

van 5 juni 1987

tot vaststelling van kwaliteitsnormen voor sluitkool, spruitkool, ►M3 bleekselderij en spinazie ◄

DE COMMISSIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Economische Gemeenschap,

Gelet op Verordening (EEG) nr. 1035/72 van de Raad van 18 mei 1972 houdende een gemeenschappelijke ordening der markten in de sector groenten en fruit ([1]), laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EEG) nr. 1351/86 ([2]), en met name op artikel 2, lid 3,

Overwegende dat bij Verordening nr. 41/66/EEG van de Raad ([3]) kwaliteitsnormen zijn vastgesteld voor sluitkool, spruitkool en bleekselderij; dat voor spruitkool bij Verordening (EEG) nr. 75/74 van de Commissie ([4]) genoemde verordening is aangevuld met de vaststelling van een kwaliteitsklasse III;

Overwegende dat in bijlage I/1 van Verordening nr. 58 van de Commissie ([5]), laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EEG) nr. 899/87 ([6]), kwaliteitsnormen zijn vastgesteld voor spinazie;

Overwegende dat in bijlage II/8 van Verordening nr. 23 van de Raad ([7]), laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EEG) nr. 1129/86 ([8]), kwaliteitsnormen zijn vastgesteld voor pruimen;

Overwegende dat zich bij de teelt van en de handel in deze produkten ontwikkelingen hebben voorgedaan, met name ten aanzien van de op de detail- en groothandelsmarkten gestelde eisen; dat de vastgestelde gemeenschappelijke kwaliteitsnormen derhalve moeten worden gewijzigd ten einde met deze nieuwe eisen rekening te houden;

Overwegende dat de normen in alle handelsstadia gelden; dat het vervoer over grote afstanden, het opslaan voor een zekere duur of de verschillende behandelingen die de produkten ondergaan, kwaliteitsverlies kunnen veroorzaken als gevolg van de biologische ontwikkeling en de meer of minder bederfelijke aard van de produkten; dat derhalve bij de toepassing van de normen in de handelsstadia die op de verzending volgen, met dit kwaliteitsverlies rekening dient te worden gehouden; dat voor de produkten van de klasse „Extra" die met een bijzondere zorg moeten worden gesorteerd en verpakt, alleen verlies aan frisheid en turgescentie in aanmerking mag worden genomen;

Overwegende dat het om redenen van duidelijkheid en rechtszekerheid alsmede ten gerieve van de betrokkenen dienstig is om ter gelegenheid van de indiening van wijzigingen op de bepalingen ter zake, over te gaan tot een algehele vernieuwing van de tekst van de desbetreffende reglementering;

Overwegende dat de in deze verordening vervatte maatregelen in overeenstemming zijn met het advies van het Comité van beheer voor groenten en fruit,

([1]) PB nr. L 118 van 20. 5. 1972, blz. 1.
([2]) PB nr. L 119 van 8. 5. 1986, blz. 46.
([3]) PB nr. 69 van 19. 4. 1966, blz. 1013/66.
([4]) PB nr. L 9 van 11. 1. 1974, blz. 35.
([5]) PB nr. 56 van 7. 7. 1962, blz. 1607/62.
([6]) PB nr. L 88 van 31. 3. 1987, blz. 17.
([7]) PB nr. 30 van 20. 4. 1962, blz. 965/62.
([8]) PB nr. L 103 van 29. 4. 1986, blz. 22.

▼B

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

De kwaliteitsnormen voor:

— sluitkool van post 07.01 B II en ex 07.01 B III,
— spruitkool van post ex 07.01 B III,
— bleekselderij van post ex 07.01 T,
— spinazie van post 07.01 C

▼M3

▼B

van het gemeenschappelijk douanetarief zijn opgenomen in, onderscheidenlijk, de bijlagen I, II, III, IV en V bij deze verordening.

Deze normen gelden onder de bij Verordening (EEG) nr. 1035/72 vastgestelde voorwaarden in alle handelsstadia.

In de stadia die op de verzending volgen, mogen de produkten evenwel ten opzichte van de voorgeschreven normen de volgende afwijkingen vertonen:

— een lichte vermindering van frisheid en turgescentie,
— voor de produkten van andere klassen dan de klasse „Extra": geringe kwaliteitsverandering als gevolg van de biologische ontwikkeling en de meer of minder bederfelijke aard van die produkten.

Artikel 2

Verordening nr. 41/66/EEG en Verordening (EEG) nr. 75/74 worden ingetrokken.

Artikel 3

Verordening nr. 58 wordt als volgt gewijzigd:

— in artikel 1 vervallen de vermelding van post 07.01 C van het gemeenschappelijk douanetarief en het woord „ spinazie";
— bijlage I/1 vervalt.

Artikel 4

Verordening nr. 23 wordt als volgt gewijzigd:

— in artikel 2, lid 3, vervallen de woorden „ en voor pruimen";
— bijlage II/8 vervalt.

Artikel 5

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

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke Lid-Staat.

▼B

BIJLAGE I

KWALITEITSNORM VOOR SLUITKOOL

I. DEFINITIE VAN HET PRODUKT

Deze norm heeft betrekking op sluitkool van de variëteiten (cultivars) afgeleid van Brassica oleracea L. var. capitata L. (witte kool, rode kool en spitskool) en van Brassica oleracea L. var. sabauda var. bullata DC en L. (savooiekool), bestemd voor levering in verse toestand aan de consumenten, met uitzondering van voor industriële verwerking bestemde sluitkool.

II. KWALITEITSVOORSCHRIFTEN

De norm heeft ten doel de kwaliteit te omschrijven die sluitkool na opmaak en verpakking moet hebben.

A. **Minimumeisen**

Rekening houdend met de bijzondere bepalingen voor elke klasse en met de toegestane toleranties, moet sluitkool in alle kwaliteitsklassen:

— intact zijn,

— vers van uiterlijk zijn,

— niet gebarsten en niet geschoten zijn,

— gezond zijn; er mogen geen produkten voorkomen die zijn aangetast door rot of die zodanige afwijkingen vertonen dat zij daardoor niet meer geschikt zijn voor consumptie,

— vrij zijn van kneuzingen en beschadigingen,

— vrij zijn van insecten en/of andere parasieten,

— vrij zijn van vorstschade;

— zuiver zijn, nagenoeg vrij zijn van zichtbare vreemde stoffen,

— vrij zijn van abnormale uitwendige vochtigheid,

— vrij zijn van vreemde geur en/of smaak.

De stronk moet dicht onder de aanzet van de bladeren zijn afgesneden; de bladeren moeten stevig vastzitten. Het snijvlak moet glad zijn.

Sluitkool moet zich in een zodanige toestand bevinden:

— dat zij bestand is tegen vervoer en behandeling, en

— dat zij in goede staat op de plaats van bestemming aankomt.

B. **Indeling in klassen**

Sluitkool wordt ingedeeld in de twee hieronder omschreven klassen:

i) *Klasse I*

De in deze klasse ingedeelde sluitkool moet van goede kwaliteit zijn en alle kenmerkende eigenschappen van de variëteit bezitten. Zij moet vast zijn, afhankelijk van de soort.

Rekening houdend met de variëteit moeten de bladeren van sluitkool goed vastzitten. Bij bewaarkool mag enig omblad verwijderd zijn. Groene savooiekool en vroege kool moeten, afhankelijk van de variëteit, goed ontdaan zijn van overtollige bladeren. In dit geval is echter enig omblad toegestaan.

Groene savooiekool mag in geringe mate door vorst zijn aangetast.

Toegestaan zijn:

— scheurtjes in de buitenste bladeren,

— lichte kneuzingen en het in geringe mate ontdaan zijn van niet gave bladdelen, mits de goede staat van het produkt niet nadelig wordt beïnvloed.

ii) *Klasse II*

Tot deze klasse behoort sluitkool die niet in klasse I kan worden ingedeeld, maar aan de hierboven omschreven mimimumeisen voldoet.

▼B

Toegestaan zijn in vergelijking met klasse I:

— scheuren in de buitenste bladeren,

— het ontdaan zijn van meer blad,

— kneuzingen en het in meerdere mate ontdaan zijn van niet gave bladdelen,

— het minder vast zijn.

III. SORTERINGSVOORSCHRIFTEN

De sortering geschiedt naar nettogewicht. Het nettogewicht mag per stuk niet minder bedragen dan 350 gram.

Sortering is verplicht voor sluitkool die in een verpakking wordt gepresenteerd. In dit geval mag, in eenzelfde verpakking, het gewicht van de zwaarste kool ten hoogste het dubbele bedragen van dat van de lichtste kool. Wanneer de zwaarste kool 2 kilogram of minder weegt mag het verschil in gewicht met de lichtste kool ten hoogste 1 kilogram bedragen.

▼M4

De sorteringsvoorschriften gelden niet voor miniproducten ([a]).

▼B

IV. TOLERANTIES

In iedere verpakkingseenheid of, bij losse verlading, in elke als eenheid geladen partij zijn voor sluitkool die niet beantwoordt aan de normen van de klasse waarin zij is ingedeeld, toleranties in kwaliteit en grootte toegestaan.

A. **Toleranties in kwaliteit**

i) *Klasse I:*

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

ii) *Klasse II:*

10 % van het aantal of gewicht mag bestaan uit sluitkool die niet beantwoordt aan de eisen van deze klasse, noch aan de minimumeisen, met uitzondering van produkten die zichtbaar zijn aangetast door rot, of die enig ander gebrek vertonen waardoor zij ongeschikt worden voor consumptie.

B. **Toleranties in grootte**

Voor alle klassen: 10 % van het aantal of gewicht mag bestaan uit sluitkool die niet beantwoordt aan de eisen inzake:

— de uniformiteit,

— de vastgestelde minimumgrootte.

Er mag evenwel geen sluitkool voorkomen die kleiner is dan 300 gram.

V. VERPAKKINGSVOORSCHRIFTEN

A. **Uniformiteit**

Iedere verpakkingseenheid of, bij losse verlading, elke als eenheid geladen partij moet bestaan uit sluitkool van dezelfde oorsprong, variëteit en kwaliteit.

Sluitkool van klasse I moet uniform van vorm en kleur zijn.

▼M4

De minisluitkoolexemplaren mogen niet sterk in grootte verschillen. Zij mogen gemengd worden met miniproducten van andere soorten en verschillende oorsprong.

([a]) Onder miniproducten worden door selectiekweek en/of speciale teelttechnieken verkregen variëteiten (cultivars) van sluitkool verstaan, doch niet onvolgroeide of te kleine sluitkool van andere dan minivariëteiten. Aan alle andere vereisten van de norm moet zijn voldaan.

▼B

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

▼M5

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**

De verpakking van sluitkool moet zodanig zijn, dat deze een goede bescherming van het produkt waarborgt. Sluitkool mag verpakt of los worden geleverd. Het binnen de verpakkingseenheid gebruikte materiaal moet nieuw en schoon zijn en mag bij de produkten geen uitwendige of inwendige beschadigingen teweegbrengen. Er mag materiaal, 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 of, bij losse verlading, in elke als eenheid geladen partij mogen geen vreemde substanties voorkomen.

VI. AANDUIDINGSVOORSCHRIFTEN

1. Voor sluitkool die in een verpakking wordt gepresenteerd, moeten op iedere verpakkingseenheid, op één kant, duidelijk leesbaar, onuitwisbaar en van buitenaf zichtbaar de volgende gegevens worden vermeld.

A. **Identificatie**

▼M2

Verpakker en/of verzender: Naam en adres of door een officiële dienst toegekend of erkend identificatiesymbool. Wanneer evenwel een code (identificatiesymbool) wordt gebruikt, dient de vermelding „verpakker en/of verzender (of een gelijkwaardige afkorting)" dicht bij de code (identificatiesymbool) te worden aangebracht.

▼B

B. **Aard van het produkt**

„Witte kool" enz., indien de inhoud van de verpakking van buitenaf niet zichtbaar is.

C. **Oorsprong van het produkt**

Land van oorsprong en, eventueel, produktiegebied of aanduiding van nationale, regionale of lokale benaming.

D. **Handelskenmerken**

— klasse,

— gewicht of aantal stuks,

▼M4

— eventueel: „minisluitkool", „babysluitkool" of een andere voor een miniproduct passende benaming. Wanneer verschillende soorten miniproducten samen zijn verpakt, moeten alle in de verpakking voorkomende soorten producten en hun respectieve oorsprong worden vermeld.

▼B

E. **Officieel controlemerk** (facultatief)

2. Voor los verzonden sluitkool (die direct in het vervoermiddel of in een deel daarvan is geladen) moeten bovengenoemde aanduidingen zijn vermeld op een document dat de goederen vergezelt of op een kaart die goed zichtbaar in het vervoermiddel is aangebracht.

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

▼B

BIJLAGE II

KWALITEITSNORM VOOR SPRUITEN

I. DEFINITIE VAN HET PRODUKT

Deze norm heeft betrekking op spruiten, zijnde okselknoppen die groeien aan de rechtopgaande stam van de variëteiten (cultivars) afgeleid van de Brassica oleracea L. var. bullata subvar. gemmifera DC, bestemd voor levering in verse toestand aan de consumenten, met uitzondering van voor industriële verwerking bestemde spruiten.

II. KWALITEITSVOORSCHRIFTEN

De norm heeft ten doel de kwaliteit te omschrijven die spruiten na opmaak en verpakking moeten hebben.

A. **Minimumeisen**

Rekening houdend met de bijzondere bepalingen voor elke klasse en met de toegestane toleranties, moeten spruiten in alle kwaliteitsklassen:

— intact zijn,

— gezond zijn; er mogen geen produkten voorkomen die zijn aangetast door rot of die zodanige afwijkingen vertonen dat zij daardoor niet meer geschikt zijn voor consumptie,

— vers van uiterlijk zijn,

— zuiver zijn, nagenoeg vrij zijn van zichtbare vreemde stoffen,

— niet bevroren zijn,

— vrij zijn van insecten en/of andere parasieten,

— vrij zijn van abnormale uitwendige vochtigheid,

— vrij zijn van vreemde geur en/of smaak.

Bij geschoonde spruiten moet de stronk juist onder de aanzet van de bladeren zijn afgesneden; de stronk van ongeschoonde spruiten moet aan de basis zijn afgesneden of afgebroken; de stronk moet een regelmatig breukvlak vertonen; andere delen van de plant mogen niet aanwezig zijn.

De spruiten moeten zich in een zodanige toestand bevinden:

— dat zij bestand zijn tegen vervoer en behandeling, en

— dat zij in goede staat op de plaats van bestemming aankomen.

B. **Indeling in klassen**

Spruiten worden ingedeeld in de drie hieronder omschreven klassen:

i) *Klasse I*

De in deze klasse ingedeelde spruiten moeten van goede kwaliteit zijn. Zij moeten:

— vast zijn,

— goed gesloten zijn,

— vrij van vorstschade zijn.

Geschoonde spruiten moeten een goede kleur vertonen. Bij ongeschoonde spruiten mogen de buitenste basisblaadjes een lichte verkleuring vertonen. Lichte beschadigingen aan de buitenste blaadjes, die door het oogsten, sorteren of verpakken zijn veroorzaakt zijn eveneens toegestaan, mits zij de houdbaarheid van het produkt niet nadelig beïnvloeden.

ii) *Klasse II*

Tot deze klasse behoren spruiten die niet in klasse „I” kunnen worden ingedeeld, maar aan de hierboven omschreven minimumeisen voldoen.

▼B

In vergelijking met die van klasse I mogen zij:

— minder vast zijn,

— minder gesloten, maar niet open zijn.

Bovendien mogen zij lichte vorstschade vertonen.

▼M2

———————

▼B

III. SORTERINGSVOORSCHRIFTEN

Spruiten worden gesorteerd naar de grootste middellijn van de dwarsdoorsnede.

De kleinste middellijn wordt vastgesteld op:

— 10 mm voor geschoonde spruiten van klasse I en klasse II ► M2 ——————— ◄ ,

— 15 mm voor ongeschoonde spruiten van klasse I en klasse II.

Voor spruiten van klasse I mag het verschil in middellijn tussen de grootste en de kleinste spruit in eenzelfde verpakkingseenheid ten hoogste 20 mm bedragen.

IV. TOLERANTIES

In iedere verpakkingseenheid zijn voor produkten die niet beantwoorden aan de normen van de klasse waarin zij zijn ingedeeld, afwijkingen in kwaliteit en grootte toegestaan.

A. **Toleranties in kwaliteit**

i) *Klasse I*

10 % van het totale gewicht mag bestaan uit spruiten 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.

ii) *Klasse II*

10 % van het totale gewicht mag bestaan uit spruiten die niet beantwoorden aan de eisen van deze klasse, noch aan de minimumeisen, met uitzondering van produkten die zijn aangetast door rot, of die enig ander gebrek vertonen waardoor zij ongeschikt worden voor consumptie.

▼M2

———————

▼B

B. **Toleranties in grootte**

Voor alle klassen: 10 % van het totale gewicht mag bestaan uit spruiten die niet beantwoorden aan de sorteringsvoorschriften.

V. VERPAKKINGSVOORSCHRIFTEN

A. **Uniformiteit**

De inhoud van iedere verpakkingseenheid moet uniform zijn en moet bestaan uit spruiten van dezelfde oorsprong, variëteit, kwaliteit en groottesortering (voor zover, wat dit laatste criterium betreft, een groottesortering verplicht is).

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

▼M5

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.

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

▼B

B. **Verpakking**

De verpakking van spruiten moet zodanig zijn, dat deze een goede bescherming van het produkt waarborgt.

Het binnen de verpakkingseenheid gebruikte materiaal moet nieuw en schoon zijn en mag bij de produkten geen uitwendige of inwendige beschadigingen teweegbrengen. Er mag materiaal, 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 vreende substanties voorkomen.

VI. AANDUIDINGSVOORSCHRIFTEN

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

A. **Identificatie**

▼M2

Verpakker en/of verzender: Naam en adres of door een officiële dienst toegekend of erkend identificatiesymbool. Wanneer evenwel een code (identificatiesymbool) wordt gebruikt, dient de vermelding „verpakker en/of verzender (of een gelijkwaardige afkorting)" dicht bij de code (identificatiesymbool) te worden aangebracht.

▼B

B. **Aard van het produkt**

„Geschoonde spruiten" of „ongeschoonde spruiten" indien de inhoud van de verpakking van buitenaf niet zichtbaar is.

C. **Oorsprong van het produkt**

Land van oorsprong en, eventueel, produktiegebied of aanduiding van nationale, regionale of lokale benaming.

D. **Handelskenmerken**

— klasse,

— grootte (in geval van sortering) aangegeven met de grootste en de kleinste middellijn van de spruiten.

E. **Officieel controlemerk** (facultatief)

▼B

BIJLAGE III

KWALITEITSNORM VOOR BLEEKSELDERIJ

I. DEFINITIE VAN HET PRODUKT

Deze norm heeft betrekking op bleekselderij van de variëteiten (cultivars) afgeleid van Apium graveolens L., var. dulce Mill., bestemd voor levering in verse toestand aan de consumenten, met uitzondering van voor industriële verwerking bestemde bleekselderij.

II. KWALITEITSVOORSCHRIFTEN

De norm heeft ten doel de kwaliteit te omschrijven die bleekselderij na opmaak en verpakking moet hebben.

A. **Minimumeisen**

Rekening houdend met de bijzondere bepalingen voor elke klasse en met de toegestane toleranties, moet bleekselderij in alle kwaliteitsklassen:

— intact zijn, waarbij het bovenste gedeelte mag zijn afgesneden,

— vers van uiterlijk zijn,

— gezond zijn; er mogen geen produkten voorkomen die zijn aangetast door rot of die zodanige afwijkingen vertonen dat zij daardoor niet meer geschikt zijn voor consumptie,

— vrij zijn van vorstschade,

— vrij zijn van holle bladstelen, zijspruiten en bloemstelen,

— zuiver zijn, nagenoeg vrij zijn van zichtbare vreemde stoffen,

— nagenoeg vrij zijn van schade door parasieten,

— nagenoeg vrij zijn van parasieten,

— vrij zijn van buitensporige uitwendige vochtigheid, dit wil zeggen weer voldoende droog zijn nadat hij eventueel gewassen is,

— vrij zijn van vreemde geur en/of smaak.

De hoofdwortel moet goed zijn schoongemaakt en mag niet langer zijn dan 5 cm.

De bleekselderij moet een normale ontwikkeling vertonen, rekening houdende met de produktieperiode, en moet zich in een zodanige toestand bevinden:

— dat hij bestand is tegen vervoer en behandeling, en

— dat hij in goede staat op de plaats van bestemming aankomt.

B. **Indeling in klassen**

Bleekselderij wordt ingedeeld in de twee hieronder omschreven klassen:

i) *Klasse I*

De in deze klasse ingedeelde bleekselderij moet van goede kwaliteit zijn, regelmatig van vorm zijn en vrij zijn van ziektesporen, zowel op de bladeren als op de bladstelen.

De bladstelen mogen niet gebroken, vezelig, ernstig gekneusd of gespleten zijn.

Het blad van de gebleekte bleekselderij moet voor ten minste de helft van zijn lengte wit tot geelachtig wit of groenachtig wit zijn.

ii) *Klasse II*

Tot deze klasse behoort bleekselderij die niet in klasse „I" kan worden ingedeeld, maar aan de hierboven omschreven minimumeisen voldoet.

De in deze klasse ingedeelde bleekselderij mag lichte roestsporen vertonen. Hij mag eveneens een geringe misvorming, lichte kneuzingen en ten hoogste twee gebroken, ernstig gekneusde of gespleten bladstelen hebben.

Het blad van gebleekte bleekselderij moet voor ten minste een derde van zijn lengte wit tot geelachtig wit of groenachtig wit zijn.

III. SORTERINGSVOORSCHRIFTEN

Het minimumgewicht van bleekselderij is vastgesteld op 150 gram. De sortering geschiedt naar nettogewicht.

▼B

Bleekselderij wordt in drie groepen ingedeeld:

— „groot”: meer dan 800 gram,

— „middelgroot”: van 500 tot 800 gram,

— „klein”: van 150 tot 500 gram.

In eenzelfde verpakkingseenheid mag het verschil in gewicht niet meer bedragen dan 200, respectievelijk 150 en 100 gram.

Deze indeling en uniformiteit zijn alleen voor klasse I verplicht.

IV. TOLERANTIES

In iedere verpakkingseenheid zijn voor produkten die niet beantwoorden aan de normen van de klasse waarin zij zijn ingedeeld, afwijkingen in kwaliteit en grootte toegestaan.

A. **Toleranties in kwaliteit**

i) *Klasse I*

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

ii) *Klasse II*

10 % van het totale aantal mag bestaan uit bleekselderij die niet beantwoordt aan de eisen van deze klasse, noch aan de minimumeisen, met uitzondering van produkten die zijn aangetast door rot, of die enig ander gebrek vertonen waardoor zij ongeschikt worden voor consumptie.

B. **Toleranties in grootte**

Voor alle klassen: 10 % van het totale aantal mag bestaan uit bleekselderij die niet beantwoordt aan de eisen ten aanzien van de grootte.

V. VERPAKKINGSVOORSCHRIFTEN

A. **Uniformiteit**

De inhoud van iedere verpakkingseenheid moet uniform zijn en moet bestaan uit bleekselderij van dezelfde oorsprong, kwaliteit, kleur en sortering (voor zover, wat dit laatste criterium betreft, een sortering verplicht is).

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

▼M5

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. **Presentatie**

Bleekselderij mag worden gepresenteerd:

— hetzij in bossen in een verpakking,

— hetzij in rijen in een verpakking.

Wanneer bleekselderij in bossen wordt gepresenteerd, moeten deze bossen in eenzelfde verpakkingseenheid eenzelfde aantal stuks bevatten.

C. **Verpakking**

De verpakking van bleekselderij moet zodanig zijn, dat deze een goede bescherming van het produkt waarborgt.

Het binnen de verpakkingseenheid gebruikte materiaal moet nieuw en schoon zijn en mag bij de produkten geen uitwendige of inwendige beschadigingen teweegbrengen. Er mag materiaal, met name papier of

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

▼B

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.

VI. AANDUIDINGSVOORSCHRIFTEN

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

A. **Identificatie**

▼M2

Verpakker en/of verzender: Naam en adres of door een officiële dienst toegekend of erkend identificatiesymbool. Wanneer evenwel een code (identificatiesymbool) wordt gebruikt, dient de vermelding „verpakker en/of verzender (of een gelijkwaardige afkorting)" dicht bij de code (identificatiesymbool) te worden aangebracht.

▼B

B. **Aard van het produkt**

„Bleekselderij" gevolgd door de vermelding „gebleekte" of door de aanduiding van het kleurtype indien de inhoud van de verpakking van buitenaf niet zichtbaar is.

C. **Oorsprong van het produkt**

Land van oorsprong en, eventueel, produktiegebied of aanduiding van nationale, regionale of lokale benaming.

D. **Handelskenmerken**

— klasse,

— sortering (in geval van sortering) met de vermelding „groot", „middelgroot" of „klein",

— aantal stuks of eventueel aantal bossen.

E. **Officieel controlemerk** (facultatief)

▼B

BIJLAGE IV

KWALITEITSNORM VOOR SPINAZIE

I. DEFINITIE VAN HET PRODUKT

Deze norm heeft betrekking op spinazie van de variëteiten (cultivars) afgeleid van Spinacia oleracea L., bestemd voor levering in verse toestand aan de consumenten, met uitzondering van voor industriële verwerking bestemde spinazie.

II. KWALITEITSVOORSCHRIFTEN

De norm heeft ten doel de kwaliteit te omschrijven die bladspinazie of struikspinazie na opmaak en verpakking moet hebben.

A. **Minimumeisen**

Rekening houdend met de bijzondere bepalingen voor elke klasse en met de toegestane toleranties, moet spinazie in alle kwaliteitsklassen:

— gezond zijn; er mogen geen produkten voorkomen die zijn aangetast door rot of die zodanige afwijkingen vertonen dat zij daardoor niet meer geschikt zijn voor consumptie,
— vers van uiterlijk zijn,
— zuiver zijn, nagenoeg vrij zijn van zichtbare vreemde stoffen,
— nagenoeg vrij zijn van parasieten,
— vrij zijn van schot,
— vrij zijn van vreemde geur en/of smaak.

Gewassen spinazie moet voldoende droog zijn.

Bij struikspinazie moet het gedeelte met de wortel onmiddellijk onder de basis van de buitenste bladeren worden afgesneden.

De spinazie moet voldoende zijn ontwikkeld en zich in een zodanige toestand bevinden:

— dat zij bestand is tegen vervoer en behandeling, en
— dat zij in goede staat op de plaats van bestemming aankomt.

B. **Indeling in klassen**

Spinazie wordt ingedeeld in de twee hieronder omschreven klassen:

i) *Klasse I*

De in deze klasse ingedeelde bladspinazie en struikspinazie moeten van goede kwaliteit zijn.

De bladeren dienen:

— normaal van kleur en uiterlijk voor de variëteit en het tijdstip waarop zij worden geoogst, te zijn;
— vrij van vorstschade, schade door dierlijke parasieten en ziekten die het uiterlijk of de eetbaarheid nadelig kunnen beïnvloeden, te zijn.

Bij bladspinazie mogen de bladstelen hoogstens 10 cm lang zijn.

ii) *Klasse II*

Tot deze klasse behoort bladspinazie of struikspinazie die niet in klasse I kan worden ingedeeld, maar aan de hierboven omschreven minimumeisen voldoet.

III. SORTERINGSVOORSCHRIFTEN

Voor spinazie is sortering niet verplicht.

IV. TOLERANTIES

In iedere verpakkingseenheid zijn voor produkten, die niet beantwoorden aan de eisen van de klasse waarin zij zijn ingedeeld, toleranties in kwaliteit toegestaan.

i) *Klasse I*

10 % van het gewicht mag bestaan uit spinazie die niet beantwoordt aan de eisen van deze klasse, maar wel aan die van klasse II, bij uitzondering met inbegrip van de toleranties van deze klasse.

ii) *Klasse II*

▼B

10 % van het gewicht mag bestaan uit spinazie die niet beantwoordt aan de eisen van deze klasse, noch aan de minimumeisen, met uitzondering van de bladeren of struiken die zijn aangetast door rot of die enig ander gebrek vertonen waardoor zij ongeschikt worden voor consumptie.

Bij struikspinazie mag bovendien 10 % van het gewicht bestaan uit struiken met een stukje wortel dat, gerekend vanaf de basis van de buitenste bladeren, hoogstens 1 cm lang is.

V. VERPAKKINGSVOORSCHRIFTEN

A. **Uniformiteit**

De inhoud van iedere verpakkingseenheid moet uniform zijn en moet bestaan uit spinazie van dezelfde oorsprong, variëteit en kwaliteit.

In eenzelfde verpakkingseenheid mogen bladspinazie en winterspinazie niet gemengd voorkomen.

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

▼M5

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**

De verpakking van spinazie moet zodanig zijn, dat deze een goede bescherming van het produkt waarborgt.

Het binnen de verpakkingseenheid gebruikte materiaal moet nieuw en schoon zijn en mag bij de produkten geen uitwendige of inwendige beschadigingen teweegbrengen. Er mag materiaal, 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.

VI. AANDUIDINGSVOORSCHRIFTEN

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

A. **Identificatie**

▼M2

Verpakker en/of verzender: Naam en adres of door een officiële dienst toegekend of erkend identificatiesymbool. Wanneer evenwel een code (identificatiesymbool) wordt gebruikt, dient de vermelding „verpakker en/of verzender (of een gelijkwaardige afkorting)" dicht bij de code (identificatiesymbool) te worden aangebracht.

▼B

B. **Aard van het produkt**

„Bladspinazie" of „struikspinazie" indien de inhoud van de verpakking van buitenaf niet zichtbaar is.

C. **Oorsprong van het produkt**

Land van oorsprong en, eventueel, produktiegebied of aanduiding van nationale, regionale of lokale benaming.

D. **Handelskenmerk**

Klasse.

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

▼B

E. **Officieel controlemerk** (facultatief)

▼M3