31983R2213

L 213/13 *ÚŘEDNÍ VĚSTNÍK EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ* 4.8.1983

NAŘÍZENÍ KOMISE (EHS) č. 2213/83
ze dne 28. července 1983,
kterým se stanoví normy jakosti pro cibuli a čekanku salátovou

KOMISE EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ,

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského hospodářského společenství,

s ohledem na nařízení Rady (EHS) č. 1035/72 ze dne 18. května 1972 o společné organizaci trhu s ovocem a zeleninou ([1]), naposledy pozměněné nařízením (EHS) č. 1738/82 ([2]), a zejména na čl. 2 odst. 3 uvedeného nařízení,

vzhledem k tomu, že normy jakosti pro cibuli jsou stanoveny v příloze II/6 nařízení Rady č. 23 ([3]); že tyto normy byly pozměněny nařízením č. 87/64/EHS ([4]);

vzhledem k tomu, že normy jakosti pro čekanku salátovou jsou stanoveny v příloze I/2 nařízení Rady č. 58 ([5]);

vzhledem k tomu, že v produkci a uvádění těchto produktů na trh došlo ke změně, zejména pokud jde o požadavky maloobchodních a velkoobchodních trhů; že společné normy jakosti pro cibuli a čekanku salátovou by se tudíž měly pozměnit tak, aby byly tyto nové požadavky vzaty v úvahu;

vzhledem k tomu, že tyto změny s sebou nesou změnu definice doplňkové třídy jakosti, jak je stanovena v nařízení Rady (EHS) č. 1194/69 ([6]); že by se při definování uvedené třídy měl vzít v úvahu hospodářský význam dotyčných produktů pro producenty, jakož i potřeba splnit požadavky spotřebitelů;

vzhledem k tomu, že tyto normy jsou použitelné ve všech stádiích uvádění na trh; že přeprava na dlouhé vzdálenosti, skladování po určitou dobu, případně různá manipulace mohou způsobit poškození produktů vzhledem k jejich biologickému vývoji nebo jejich náchylnosti ke zkáze; že by se proto náchylnost ke zkáze měla vzít v úvahu při uplatňování norem ve stádiích uvádění na trh po odeslání; že vzhledem k nutnosti obzvlášť pečlivě třídit a balit produkty ve výběrové třídě se v jejich případě musí brát v úvahu pouze nedostatek čerstvosti nebo turgidita;

vzhledem k tomu, že by se v zájmu srozumitelnosti a jasnosti, pokud jde o právní požadavky na zjednodušení používání takto pozměněných norem, měly tyto normy sloučit do jediného textu;

vzhledem k tomu, že opatření tohoto nařízení jsou v souladu se stanoviskem Řídícího výboru pro ovoce a zeleninu,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Normy jakosti pro cibuli spadající pod podpoložku 07.01 H společného celního sazebníku a pro čekanku salátovou spadající pod podpoložku 07.01 D II společného celního sazebníku jsou stanoveny v přílohách I a II tohoto nařízení.

Tyto normy se uplatňují ve všech stádiích uvádění na trh za podmínek stanovených v nařízení (EHS) č. 1035/72.

Ve stádiu po odeslání však tyto produkty mohou ve vztahu ke stanoveným normám vykazovat

— mírný nedostatek čerstvosti a turgiditu,

— u produktů zařazených do jiných tříd, než je výběrová třída, mírnou změnu způsobenou jejich vývojem a jejich náchylnosti ke zkáze.

Článek 2

1. Slovo „cibule“ v článku 2 nařízení č. 23 a slova „čekanka salátová“ v článku 1 nařízení č. 58 a pojmy „cibule, čekanka salátová“ v článku 1 nařízení (EHS) č. 1194/69 se zrušují.

2. Příloha II/6 nařízení č. 23 a příloha I/2 nařízení č. 58 a přílohy II a III nařízení (EHS) č. 1194/69 se zrušují.

Článek 3

Toto nařízení vstupuje v platnost dnem 1. září 1983.

([1]) Úř. věst. L 118, 20.5.1972, s. 1.
([2]) Úř. věst. L 190, 1.7.1982, s. 7.
([3]) Úř. věst. 30, 20.4.1962, s. 965/62.
([4]) Úř. věst. 116, 21.7.1964, s. 1050/64.
([5]) Úř. věst. 56, 7.7.1962, s. 1607/62.
([6]) Úř. věst. L 157, 28.6.1969, s. 1.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 28. července 1983.

Za Komisi

Poul DALSAGER

člen Komise

PŘÍLOHA I

NORMY JAKOSTI PRO CIBULI

I. DEFINICE PRODUKTU

Tato norma platí pro cibule odrůd (kultivarů) *Allium cepa L.*, které se mají spotřebiteli dodávat čerstvé, zelené cibulky s plnou natí a cibule určené pro průmyslové zpracování se z působnosti této normy vylučují.

II. USTANOVENÍ O JAKOSTI

Účelem normy je definování požadavků na jakost pro cibuli po přípravě a zabalení.

A. **Minimální požadavky**

Cibule musí ve všech třídách, s výjimkou zvláštních ustanovení pro každou třídu a dovolených odchylek, být

— neporušené; přítomnost malých prasklin na vnější slupce a nepřítomnost části vnější slupky se však nepovažuje za vadu, není-li odhalena dužina,

— zdravé; produkty postižené hnilobou nebo kažením, které je činí nevhodnými ke spotřebě, se vylučují,

— čisté, prakticky zbavené všech viditelných cizorodých látek,

— bez poškození způsobeného mrazem,

— dostatečně suché pro plánované použití (v případě cibulek k nakládání by měly být úplně suché přinejmenším první dvě vnější slupky a nať),

— bez nadměrné povrchové vlhkosti,

— bez cizorodé vůně a/nebo chuti.

Natě musí být stočené nebo hladce uřezané a nesmí být delší než 4 cm (s výjimkou cibulí v pletencích).

Stav cibulí musí být takový, aby jim umožňoval

— vydržet přepravu a manipulaci a

— dojet do místa určení v uspokojivém stavu.

B. **Třídění**

Cibule se třídí do třech tříd definovaných níže:

i) *třída I:*

Cibule v této třídě musí být dobré jakosti. Tvar a barva musejí být typické pro danou odrůdu.

Cibule musejí být

— pevné a celistvé,

— bez známek růstu výhonků nebo klíčení,

— bez duté nebo tuhé natě,

— bez vyboulení způsobeného nadměrným vývinem,

— prakticky bez kořínkových chomáčků (u cibulí, které se sklízejí před tím, než jsou úplně zralé, se však kořínkové chomáčky povolují), malé prasklinky na vnější slupce se povolují.

Mírné poskvrnění, které nemá vliv na poslední suchou slupku chránící dužinu, se povoluje.

ii) *třída II:*

Tato třída zahrnuje cibule, které nejsou způsobilé pro zahrnutí do třídy I, avšak splňují minimální požadavky uvedené výše.

Měly by být přiměřeně pevné a za předpokladu, že si uchovávají základní charakteristiku, pokud jde o jakost a uchování jakosti, mohou vykazovat tyto vady:

— tvar a zabarvení, které nejsou pro odrůdu typické,
— rané známky růstu výhonků nebo klíčení (ne více než 10 % podle počtu nebo hmotnosti na jednotku obchodní úpravy),
— stopy po odření,
— drobné znaky způsobené parazity nebo chorobou,
— malé zacelené prasklinky,
— mírné mechanické poškození, zacelené, které pravděpodobně nezhorší schopnost uchování jakosti.

Mohou mýt kořínkové chomáčky.

Poskvrnění, které nemá vliv na poslední suchou slupku chránící dužinu, se povoluje.

iii) *třída III* [1]*:*

Tato třída zahrnuje cibule, které nejsou způsobilé pro zahrnutí do vyšších tříd, avšak splňují požadavky uvedené pro třídu II. Mohou však vykazovat následující:

— nepatrné stopy zeminy,
— začínající klíčení výhonků, které postihuje nejvýše 20 % podle počtu nebo hmotnosti na jednotku obchodní úpravy,
— mechanické poškození, které pravděpodobně nezhorší schopnost uchování jakosti.

III. USTANOVENÍ O TŘÍDĚNÍ PODLE VELIKOSTI

Třídění podle velikosti se určuje podle maximálního průměru střední části. Minimální průměr činí 10 mm. Rozdíl mezi průměry nejmenších a největších cibulí v tomtéž balení nesmí přesahovat:

třída I a II:

— 5 mm, pokud průměr nejmenší cibule činí 10 mm a více, ale méně než 20 mm. Pokud je však průměr cibule 15 mm a více, ale méně než 25 mm, rozdíl může být 10 mm,
— 15 mm, pokud průměr nejmenší cibule činí 20 mm a více, ale méně než 40 mm,
— 20 mm, pokud průměr nejmenší cibule činí 40 mm a více, ale méně než 70 mm,
— 30 mm, pokud průměr nejmenší cibule činí 70 mm nebo více.

Cibule ve třídě III se mohou lišit ve velikosti maximálně o 30 mm v každém jednom balení.

IV. USTANOVENÍ O DOVOLENÝCH ODCHYLKÁCH

Dovolené odchylky jakosti a velikosti se povolují v každém balení u produktů, které nesplňují požadavky pro vyznačenou třídu.

A. **Dovolená odchylka u jakosti**

i) *třída I:*

10 % podle počtu nebo hmotnosti cibulí, které nevyhovují požadavkům této třídy, ale splňují požadavky pro třídu II, nebo výjimečně spadají do rámce přípustných odchylek pro uvedenou třídu.

ii) *třídy II a III:*

10 % podle počtu nebo hmotnosti cibulí, které nevyhovují ani požadavkům pro tuto třídu, ani minimálním požadavkům, s výjimkou produktů postižených hnilobou nebo zkažením, které je činí nevhodnými ke spotřebě.

B. **Dovolená odchylka velikosti**

Pro všechny třídy: 10 % podle počtu nebo hmotnosti cibulí, které nevyhovují požadavkům na určenou velikost, avšak s průměrem maximálně 20 % pod nebo nad ní.

---

[1] Dodatečná třída ve smyslu čl. 2 odst. 1 nařízení (EHS) 1035/72. Uplatnění této jakostní třídy nebo některého z jejích požadavků podléhá rozhodnutí, které je třeba přijmout podle čl. 4 odst. 1 téhož nařízení.

V. USTANOVENÍ O OBCHODNÍ ÚPRAVĚ

A. **Jednotnost**

Obsah každého balení musí být jednotný a obsahovat pouze cibule stejného původu, odrůdy, jakosti a velikosti.

Jednotnost se u cibulí třídy III. může omezovat na původ a velikost.

Viditelná část obsahu každého balení musí být charakteristická pro celý obsah.

B. **Obchodní úprava**

Cibule musí být upravena takto:

— uspořádaná ve vrstvách,

— balená volně,

— v „pletencích“ (složených z nejméně 16 cibulí se zcela usušenou natí).

C. **Balení**

Cibule musí být zabalena takovým způsobem, aby byla zajištěna řádná ochrana produktů.

Materiály použité uvnitř balení musí být nové, čisté a jakostní, aby se zabránilo vnějšímu nebo vnitřnímu poškození produktů. Používání materiálů, zejména papíru nebo razítek, uvádějících obchodní označení, se povoluje za předpokladu, že tisk nebo označení byly provedeny netoxickým inkoustem nebo lepidlem.

Balení musí být prosté cizorodých látek.

VI. USTANOVENÍ O OZNAČOVÁNÍ

Každé balení musí uvádět tyto podrobné údaje písmeny seskupenými na jedné straně, čitelně a nesmazatelně zapsanými a viditelnými zvnějšku:

A. **Identifikace**

balírna a/nebo odesílatel } Jméno a adresa nebo úředně vydané nebo schválené kódové označení.

B. **Povaha produktu**

„Cibule“, není-li obsah viditelný zvenčí.

C. **Původ produktu**

Země původu a, nepovinně, oblast, v níž byl produkt vypěstován, případně národní, oblastní nebo místní název.

D. **Obchodní specifikace**

— třída,

— velikost vyjádřená jako minimální a maximální průměr,

— hmotnost.

E. **Úřední kontrolní označení** (nepovinné)

PŘÍLOHA II

NORMY JAKOSTI PRO ČEKANKU SALÁTOVOU

I. DEFINICE PRODUKTU

Tato norma platí pro čekanku, tj. k čekankovým pukům vytvořeným z kořenů odrůd (kultivarů) „čekanky salátové“ získaným z *Cichorium intybus L. var. Foliosum HEGI*, určeným k dodání spotřebiteli v čerstvém stavu, čekanka salátová určená pro průmyslové zpracování se z působnosti této normy vylučuje.

II. USTANOVENÍ O JAKOSTI

Účelem této normy je definování požadavků na jakost pro čekanku salátovou po přípravě a zabalení.

A. **Minimální požadavky**

Čekanka salátová musí ve všech třídách, s výhradou ke zvláštním ustanovením pro každou třídu a dovoleným odchylkám, být:

— neporušená,

— zdravá; produkty postižené hnilobou nebo kažením, které je činí nevhodnými ke spotřebě, se vylučují,

— bez načervenalého zbarvení, spálení mrazem nebo stop po mechanickém poškození,

— bez poškození způsobeného hlodavci nebo chorobou,

— bez poškození způsobeného hmyzem nebo jinými parazity,

— bez začínajících květenství, které zabírají více než tři čtvrtiny její délky,

— čistá, zejména beze všech lístků pokrytých zeminou a prakticky zbavená všech viditelných cizorodých látek,

— světlá, tj. bílé nebo žlutobílé barvy,

— řezaná nebo hladce ulomená u krčku,

— čerstvého vzhledu,

— bez nadměrné povrchové vlhkosti,

— bez cizorodé vůně a/nebo chuti.

Vývin a stav čekanky musí být takový, aby jí umožňoval:

— vydržet přepravu a manipulaci a

— dojet do místa určení v uspokojivém stavu.

B. **Třídění**

Čekanka salátová se třídí do čtyř tříd definovaných níže:

i) *výběrová třída:*

Čekanka salátová v této třídě musí být vynikající jakosti. Musí především

— být dobře tvarovaná,

— být pevná,

— mít uzavřené puky, tj. puky se špičatým, dobře uzavřeným koncem,

— mít vnější listy, které dosahují nejméně do tří čtvrtin délky čekanky,

— nesmí být nazelenalá nebo sklovitě vypadající.

ii) *třída I:*

Čekanka v této třídě musí být dobré jakosti. Musí především

— být přiměřeně pevná,

— mít vnější listy, které dosahují nejméně do poloviny délky čekanky,

— nesmí být nazelenalá nebo sklovitě vypadající.

Může být méně pravidelná ve tvaru a špičky mohou být méně pevné a otevřené v porovnání s výběrovou třídou, avšak bez toho, aby průměr rozevření přesahoval maximální průměr čekanky o více než jednu pětinu.

iii) *třída II:*

Tato třída zahrnuje čekanku, která není způsobilá pro zahrnutí do vyšších tříd, ale splňuje minimální požadavky uvedené výše.

Může však mít tyto vady:

— být mírně nepravidelného tvaru,

— být mírně nazelenalá na špičkách listů,

— být mírně otevřená ve špičce (průměr v rozevření nesmí přesahovat maximální průměr čekanky o více než jednu třetinu).

iv) *třída III* ([1])*:*

Tato třída zahrnuje čekanku, která není způsobilá pro zahrnutí do vyšších tříd, avšak splňuje požadavky definované pro třídu II.

Může však mít tyto vady:

— být nepravidelného tvaru,

— být nazelenalá na špičkách listů,

— vykazovat drobné stopy po načervenalém zabarvení na vnějších listech.

III. USTANOVENÍ O TŘÍDĚNÍ PODLE VELIKOSTI

Třídění podle velikosti se zaprvé určuje podle průměru v nejširší části v pravém úhlu k podélné ose a za druhé podle délky. Pro každou třídu jsou velikosti stanoveny takto:

(cm)

	výběrová	I	II	III
Minimální průměr				
— Čekanka měřící méně než 14 cm	2,5	2,5	2,5	2,5
— Čekanka měřící 14 cm nebo více	3	3	2,5	2,5
Maximální průměr	6	8	–	–
Minimální délka	9	9	9 ([1])	9 ([1])
Maximální délka	17	20	24	24

([1]) Čekanka, která měří mezi 6 a 12 cm, však může být zahrnuta do tříd II a III, pokud se na balení uvede minimální a maximální délka čekanky v něm obsažené.

Uvnitř jednoho balení:

i) je maximální přípustný rozdíl v délce mezi čekankovými puky 5 cm u výběrové třídy, 8 cm u třídy I a 10 cm u tříd II a III;

([1]) Dodatečná třída ve smyslu čl. 2 odst. 1 nařízení (EHS) č. 1032/72. Používání této třídy jakosti nebo některých jejích požadavků je podmíněno rozhodnutím učiněným na základě čl. 4 odst. 1 téhož nařízení.

ii) je maximální přípustný rozdíl v průměru čekankových puků 2,5 cm u výběrové třídy, 4 cm u třídy I a 5 cm u třídy II. U čekanky třídy III není stanoveno žádné omezení.

IV. USTANOVENÍ O DOVOLENÝCH ODCHYLKÁCH

Dovolené odchylky jakosti a velikosti se povolují v každém balení u produktů, které nesplňují požadavky pro svou třídu.

A. **Dovolená odchylka jakosti**

i) *výběrová třída:*

5 % podle počtu nebo hmotnosti čekankových puků, které nevyhovují požadavkům této třídy, ale splňují požadavky pro třídu I, nebo výjimečně spadají do rámce přípustných odchylek pro uvedenou třídu.

ii) *třída I:*

10 % podle počtu nebo hmotnosti čekankových puků, které nevyhovují požadavkům této třídy, ale splňují požadavky pro třídu II, nebo výjimečně spadají do rámce přípustných odchylek pro uvedenou třídu.

iii) *třída II:*

10 % podle počtu nebo hmotnosti čekankových puků, které nevyhovují ani požadavkům pro tuto třídu, ani minimálním požadavkům, s výjimkou produktů postižených hnilobou nebo kažením, které je činí nevhodnými ke spotřebě.

iv) *třída III:*

15 % podle počtu nebo hmotnosti čekankových puků, které nevyhovují ani požadavkům pro tuto třídu, ani minimálním požadavkům, s výjimkou produktů postižených hnilobou nebo kažením, které je činí nevhodnými ke spotřebě.

B. **Dovolené odchylky velikosti**

Pro všechny třídy: 10 % podle počtu nebo hmotnosti čekankových puků, jejichž délka a průměr nepřesahují o výše než 1 cm horní nebo dolní hranici stanovenou pro třídění velikosti v oddílu III. Nepovolují se však žádné dovolené odchylky minimálního průměru.

V. USTANOVENÍ O OBCHODNÍ ÚPRAVĚ

A. **Jednotnost**

Obsah každého balení musí být jednotný a obsahovat pouze čekanku stejného původu, odrůdy, jakosti a velikosti.

Jednotnost se může u čekanky třídy III omezit na původ a velikost.

Viditelná část obsahu každého balení musí být charakteristická pro celý obsah.

B. **Obchodní úprava**

Čekanka označená jako výběrová a jako čekanka tříd I a II. musí být upravena

— buď rovnoměrně ve vrstvách,

— nebo v malých baleních.

Čekanka ve třídě III musí být upravena v baleních vážících nejméně 7 kilogramů.

C. **Balení**

Čekanka musí být zabalena takovým způsobem, aby byl produkt řádně chráněn.

Předkládá-li se v dřevěných přepravkách, musí být oddělena ode všech stěn přepravek ochranným materiálem.

Materiály použité uvnitř balení musí být nové, čisté a jakostní, aby se zabránilo vnějšímu nebo vnitřnímu poškození produktů. Používání materiálů, zejména papíru nebo razítek, uvádějících obchodní označení, se povoluje za předpokladu, že tisk nebo označení byly provedeny netoxickým inkoustem nebo lepidlem.

Balení musí být prosta cizorodých látek.

VI. USTANOVENÍ O OZNAČOVÁNÍ

Každé balení musí uvádět tyto podrobné údaje písmeny seskupenými na jedné straně, čitelně a nesmazatelně zapsanými a viditelnými zvnějšku:

A. **Identifikace**

balírna
a/nebo
odesílatel } jméno a adresa nebo úředně vydané nebo schválené kódové označení.

B. **Povaha produktu**

„Čekanka salátová“, není-li obsah viditelný zvenčí,

C. **Původ produktu**

Země původu a, nepovinně, oblast, v níž byl produkt vypěstován, případně národní, oblastní nebo místní název.

D. **Obchodní specifikace**

— třída,

— maximální a minimální délka pouze u čekanky třídy II a III, jejíž délka se pohybuje v rozmezí mezi 6 a 12 cm.

E. **Úřední kontrolní označení** (nepovinné)