31983R2213

L 213/13 AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK HIVATALOS LAPJA 1983.8.4.

A BIZOTTSÁG 2213/83/EGK RENDELETE
(1983. július 28.)
a vöröshagymára és a cikóriasalátára vonatkozó minőségi előírások megállapításáról

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK BIZOTTSÁGA,

tekintettel az Európai Gazdasági Közösséget létrehozó szerződésre,

tekintettel a legutóbb az 1738/82/EGK ([1]) rendelettel módosított, a gyümölcs- és zöldségpiac közös szervezéséről szóló 1972. május 18-i 1035/72/EGK ([2]) tanácsi rendeletre és különösen annak 2. cikke (3) bekezdésére,

mivel a vöröshagymára vonatkozó minőségi előírásokat a 23. rendelet II/6 melléklete ([3]) határozta meg; mivel a minőségi előírásokat a 87/64/EGK ([4]) rendelet módosította;

mivel a cikóriasalátára vonatkozó minőségi előírásokat az 58. rendelet I/2. melléklete ([5]) határozta meg;

mivel változás következett be ezeknek a termékeknek a termelésében és értékesítésében, különösen a fogyasztói és a nagykereskedelmi piacok követelményei tekintetében; mivel ezeknek a követelményeknek a figyelembevétele érdekében a vöröshagymára és cikóriasalátára vonatkozó közös minőségi előírásokat meg kell változtatni;

mivel e változtatások együtt járnak a Tanács 1194/69/EGK ([6]) rendeletében megállapított kiegészítő minőségi osztály meghatározásának módosításával; mivel ezen osztály meghatározásánál számításba kell venni az érintett termékek gazdasági jelentőségét a termelők számára, és a fogyasztói igények kielégítésének szükségességét;

mivel a minőségi előírásokat az értékesítés minden szakaszában alkalmazni kell; mivel a hosszú távú szállítás, a bizonyos ideig történő raktározás vagy a különböző árumozgatási műveletek előmozdíthatják a termékek biológiai fejlődéséből vagy romlásra való hajlamukból adódó minőségvesztést, mivel ezért számításba kell venni az ilyen minőségvesztést, amikor a minőségi előírásokat a feladást követő értékesítési szakaszokban alkalmazzák; mivel, minthogy az „Extra” osztályba tartozó termékeket különös gonddal kell válogatni és csomagolni, csak ezeknek az esetében, csupán a frissesség hiányát vagy a fonnyadtságot kell figyelembe venni;

mivel abból a célból, hogy az így megváltozott minőségi előírások alkalmazása könnyebbé váljon, a jogszabályi követelményeket az egyértelműség és bizonyosság érdekében egységes szerkezetbe kell foglalni;

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

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A Közös Vámtarifa 07.01 H vámtarifaszáma alá tartozó vöröshagymára, és a Közös Vámtarifa 07.01 D II vámtarifaszáma alá tartozó cikóriasalátára vonatkozó minőségi előírásokat az I. és II. melléklet tartalmazza.

Ezeket a minőségi előírásokat az értékesítés minden szintjén alkalmazni kell, a 1035/72/EGK rendeletben megállapított feltételek szerint.

Azonban, a feladást követő szakaszokban, az előírt minőségi előírásokhoz viszonyítva a termékek,

– kismértékben veszíthetnek frissességükből és lehetnek enyhén fonnyadtak,

– az „Extrától” eltérő osztályokba sorolt termékek kismértékű változásokat mutathatnak fejlődésük vagy romlásra való hajlamuk következtében.

2. cikk

(1) A 23. rendelet 2. cikkében a „vöröshagymára” szót, és az 58. rendelet első cikkében a „cikóriasaláta” szót, valamint az 1194/69/EGK rendelet első cikkében a „vöröshagyma, cikóriasaláta” kifejezést el kell hagyni.

(2) A 23. rendelet II/6. melléklete, és az 58. rendelet I/2. melléklete, valamint az 1194/69/EGK rendelet II. és III. mellékletei hatályát veszti.

3. cikk

Ez a rendelet 1983. szeptember 1-jén lép hatályba.

([1]) HL 190., 1982.7.1., 7. o.
([2]) HL 118., 1972.5.20., 1. o.
([3]) HL 30., 1962.4.20., 965/62. o.
([4]) HL 116., 1964.7.21., 1050/64. o.
([5]) HL 56., 1962.7.7., 1607/62. o.
([6]) HL L 157., 1969.6.28., 1. o.

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

Kelt Brüsszelben, 1983. július 28-án.

a Bizottság részéről

Poul DALSAGER

a Bizottság tagja

I. MELLÉKLET

A VÖRÖSHAGYMÁRA VONATKOZÓ MINŐSÉGI ELŐÍRÁSOK

I. A TERMÉK MEGHATÁROZÁSA

Ez az előírás a vöröshagyma *Allium cepa L.* fajból termesztett, a fogyasztóknak friss állapotban szállított fajtáira (cultivar) alkalmazandó, az ipari feldolgozásra szánt vöröshagyma kivételével.

II. A MINŐSÉGRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Az előírás a vöröshagyma előkészítés és csomagolás utáni minőségi előírásait határozza meg.

A. **Minimumkövetelmények**

Valamennyi osztályban, figyelembe véve az egyes osztályokra vonatkozó külön rendelkezéseket és megengedett eltéréseket, a hagymafejeknek meg kell felelniük az alábbiaknak:

– épek; azonban kis repedések jelenléte a külső héjon, és a külső héj egy részének hiánya nem minősül hibának, amennyiben a hús nem látszik ki,
– egészségesek; ki van zárva az olyan termék, amely rothadás vagy romlás miatt fogyasztásra alkalmatlan,
– tiszták, gyakorlatilag bármilyen látható idegen anyagtól mentesek,
– mentesek fagy okozta sérülésektől,
– a felhasználási szándéknak megfelelően szárazak (a tárolásra szánt hagyma esetében legalább a két külső héj és a szár legyen teljesen száraz),
– mentesek minden rendellenes külső nedvességtől,
– mentesek idegen szagtól és/vagy íztől.

A szárakat, melyek nem lehetnek 4 cm-nél hosszabbak (kivéve a füzérbe kötött vöröshagymát), le kell tépni vagy sima vágási felülettel lemetszeni.

A vöröshagymának olyan állapotban kell lennie, hogy az lehetővé tegye, hogy:

– a szállítást, mozgatást elviselje, és
– a rendeltetési helyre megfelelő állapotban érkezzen meg.

B. **osztályozás**

A vöröshagyma az alább meghatározott három osztályba kerül besorolásra:

i. *I. osztály:*

Az ebbe az osztályba tartozó vöröshagymának jó minőségűnek kell lennie. Alakra és színre a fajtára jellemzőnek kell lennie.

A hagymafejek legyenek:

– kemények és tömörek,
– nélkülözzék a hajtásnövekedésre vagy csírázásra mutató jeleket,
– száraik ne legyenek üregesek vagy kemények,
– mentesek abnormális fejlődés okozta duzzadástól,
– gyakorlatilag bojtos gyökérzettől mentesek (azonban a teljes kifejlődés előtt betakarított vöröshagyma esetében a bojtos gyökérzet megengedett), kis repedések a külső héjon megengedettek.

Megengedett olyan enyhe foltosodás, mely a húst védő utolsó száraz héjat már nem érinti;

ii. *II. osztály:*

Ebbe az osztályba tartozik az I. osztályba nem sorolható vöröshagyma, amely azonban kielégíti a fent meghatározott minimumkövetelményeket.

Elfogadhatóan keménynek kell lennie, és amennyiben rendelkezik a lényeges minőségi és eltarthatósági jellemzőkkel, a következő hibákat mutathatja:

– az alak és a szín nem a fajtára jellemzők,
– hajtásnövekedés vagy csírázás korai jelei (nem lehet több, mint a kiszerelési egység 10 darab- vagy tömegszázaléka),
– horzsolási nyomok,
– kismértékű, paraziták vagy betegség okozta jegyek,
– kis, gyógyult repedések,
– kismértékű gyógyult zúzódás, amely nem valószínű, hogy rontja az eltarthatóságot.

Lehet bojtos gyökérzete.

Megengedett olyan foltosodás, amely a húst védő utolsó száraz héjat már nem érinti;

iii. *III.* ([1]):

Ebbe az osztályba tartozik a magasabb osztályba nem sorolható vöröshagyma, amely azonban megfelel a II. osztályra vonatkozó követelményeknek. Azonban a következőket mutathatja:

– kis mértékben termőföldnyomok,
– kezdődő hajtásnövekedés, csírázás, amely nem több, mint a kiszerelési egység 20 darab- vagy tömegszázaléka,
– zúzódás, amely nem valószínű, hogy rontja az eltarthatóságot.

III. A MÉRET SZERINTI OSZTÁLYOZÁSRA VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A méret szerinti osztályozást a leghosszabb kerületű metszet legnagyobb átmérője határozza meg. A minimális átmérő 10 mm. Az azonos csomagban található legkisebb és legnagyobb hagyma átmérője közti különbség nem haladhatja meg:

I. és II. osztály:

– 5 mm-t, ha a legkisebb hagyma átmérője 10 mm és e fölötti, de 20 mm-nél kisebb; azonban, ha a hagyma átmérője 15 mm és e fölötti, de 25 mm-nél kisebb, a különbség 10 mm lehet,
– 15 mm-t, ha a legkisebb hagyma átmérője 20 mm és e fölötti, de 40 mm-nél kisebb,
– 20 mm-t, ha a legkisebb hagyma átmérője 40 mm és e fölötti, de 70 mm-nél kisebb,
– 30 mm-t, ha a legkisebb hagyma átmérője 70 mm vagy ennél több.

A III. osztályba tartozó hagymák méretkülönbsége bármely csomagban legfeljebb 30 mm lehet.

IV. A MEGENGEDETT ELTÉRÉSEKRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Minden csomagban megengedettek a megjelölt osztály követelményeinek nem megfelelő termék minőségére és méretére vonatkozó eltérések.

A. **Megengedett minőségi eltérések**

i. *I. osztály:*

10 darabszázalék az osztály előírásainak meg nem felelő, de a II. osztályénak megfelelő vagy, kivételes esetben, annak az osztálynak a megengedett eltérései közé eső vöröshagyma;

ii. *II. és III. osztály:*

10 darabszázalék a sem az osztály előírásainak meg nem felelő, sem a minimumkövetelményeknek meg nem felelő vöröshagyma, kivéve a rothadás vagy a fogyasztásra alkalmatlanná tevő bármilyen egyéb károsodás által megtámadott terméket.

B. **Megengedett méretbeli eltérések**

Minden osztályra vonatkozóan: a vöröshagyma 10 darab- vagy tömegszázaléka, amely nem felel meg a feltüntetett méretnek, hanem átmérője nem több, mint 20 %-kal e fölött vagy ez alatt van.

([1]) Kiegészítő osztály az 1035/72/EGK rendelet 2. cikk (1) bekezdése értelmében. Ennek a minőségi osztálynak, vagy bizonyos követelményeinek alkalmazása ugyanezen rendelet 4. cikkének (1) bekezdése szerinti döntéstől függ.

V. A KISZERELÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A. **Egységesség**

Minden egyes csomag tartalmának egységesnek kell lennie, és csak azonos származású, fajtájú, minőségű és méretű vöröshagymát tartalmazhat.

A III. osztályba tartozó vöröshagyma esetében az egységesség a származásra és a méretre korlátozható.

Az egyes csomagok tartalma látható részének jellemzőnek kell lennie a tartalom egészére.

B. **Kiszerelés**

A vöröshagyma kiszerelhető:

– rétegekben elrendezve,

– ömlesztetten csomagolva,

– „füzérekbe” kötve (nem kevesebb, mint 16 hagymafejből, teljesen száraz szárakkal).

C. **Csomagolás**

A vöröshagymát olyan módon kell csomagolni, hogy megfelelően védve legyen.

A csomagoláson belül használt anyagoknak újnak, tisztának és olyan minőségűnek kell lenniük, hogy se külső, se belső károsodást a termékben ne okozzanak. Kereskedelmi megjelöléseket viselő anyagok, különösen papír vagy bélyegzők, használata engedélyezett feltéve, hogy a nyomtatás vagy a címkézés egészségre nem káros tintával vagy ragasztóval készült.

A csomagolásnak minden idegen anyagtól mentesnek kell lennie.

VI. A JELÖLÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Valamennyi csomagnak az alábbi jelölésekkel kell rendelkeznie, ugyanarra az oldalra csoportosított, olvashatóan és letörülhetetlenül írt és kívülről látható betűkkel:

A. **Azonosítás**

Csomagoló
és/vagy
Forgalmazó
} Név és cím vagy hivatalosan kiadott vagy elfogadott kódjel.

B. **A termék jellege**

„Vöröshagyma”, ha a tartalom kívülről nem látható.

C. **A termék származása**

Származási ország és lehetőség szerint, termelési körzet vagy nemzeti, regionális vagy helyi megnevezés.

D. **Kereskedelmi jellemzők**

– osztály,

– méret, melyet a legkisebb és legnagyobb átmérő ad meg,

– tömeg.

E. **Hivatalos ellenőrző jel (választható)**

II. MELLÉKLET

A CIKÓRIASALÁTÁRA VONATKOZÓ MINŐSÉGI ELŐÍRÁSOK

I. A TERMÉK MEGHATÁROZÁSA

Ez az előírás a *Cichorium intybus L. var. foliosum HEGI* fajból nevelt cikóriasaláta fajtáinak (cultivar) gyökereiből hajtatott, a fogyasztóknak friss állapotban szállított cikóriahajtásokra alkalmazandó, az ipari feldolgozásra szánt cikóriasaláta kivételével.

II. A MINŐSÉGRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Az előírás a cikóriasaláta előkészítés és csomagolás utáni minőségi előírásait határozza meg.

A. **Minimumkövetelmények**

Valamennyi osztályban, figyelembe véve az egyes osztályokra vonatkozó külön rendelkezéseket és megengedett eltéréseket, a cikóriának meg kell felelnie az alábbiaknak:

– ép,
– egészséges; ki van zárva az olyan termék, amely rothadás vagy romlás miatt fogyasztásra alkalmatlan,
– vöröses elszíneződéstől, fagycsípéstől vagy zúzódás nyomaitól mentes,
– rágcsálók vagy betegség okozta sérülésektől mentes,
– rovarok vagy egyéb paraziták okozta sérülésektől mentes,
– mentes olyan virágszár kezdeménytől, mely hosszának háromnegyedénél nagyobb,
– tiszta, különösen: ne legyenek föld által szennyezett levelei, és gyakorlatilag legyen mentes minden látható idegen anyagtól,
– halvány, azaz fehértől sárgás-fehérig terjedő színű,
– a nyaknál tisztán levágott vagy letört,
– friss megjelenésű,
– rendellenes külső nedvességtől mentes,
– bármilyen idegen szagtól/íztől mentes.

A cikória állapotának és fejlettségének lehetővé kell tennie, hogy:

– a szállítást, árukezelést elviselje, és
– a rendeltetési helyre kielégítő állapotban érkezzen meg.

B. **osztályozás**

A cikória az alábbiakban meghatározott négy osztályba sorolják:

i. *„Extra” osztály*:

Az ebbe az osztályba tartozó cikória legyen elsőrendű minőségű.

Különösen:

– legyen szabályos alakú,
– legyen tömör,
– legyenek zárt fejei, azaz fejei hegyes, jól zárt csúccsal,
– külső levelei legalább a cikória hosszának háromnegyedét tegyék ki,
– ne legyen zöldes vagy üveges jellegű;

ii. *I. osztály:*

Az ebbe az osztályba tartozó cikória legyen jó minőségű. Különösen:

– legyen elfogadhatóan tömör,

– külső levelei legalább a cikória hosszának felét tegyék ki,

– ne legyen zöldes vagy üveges jellegű.

Alakra lehet kevésbé szabályos és a csúcsok anélkül, hogy nyílásuk átmérője a cikória maximális átmérőjének több, mint egyötödét meghaladná, lehetnek kevésbé szorosak és zártak, mint az „Extra" osztály esetében;

iii. *II. osztály:*

Ebbe az osztályba tartozik az I. osztályba nem sorolható, de a fent meghatározott minimumkövetelményeknek megfelelő cikória.

Azonban a következő hibái lehetnek:

– kismértékben szabálytalan alak,

– enyhén zöldes a levelek hegyénél,

– kismértékben nyitott a csúcsnál (a nyílás átmérője nem haladhatja meg a cikória maximális átmérőjének több, mint egyharmadát);

iv. *III. osztály* ([1]):

Ebbe az osztályba tartozik az a cikória, amely nem felel meg a magasabb osztályokba történő besorolásnak, de kielégíti a II. osztály számára meghatározott követelményeket.

Azonban a következő hibái lehetnek:

– szabálytalan alak,

– zöldes a levelek hegyénél,

– a külső leveleken vöröses elszíneződés csekély nyomai fedezhetők fel.

III. A MÉRET SZERINTI OSZTÁLYOZÁSRA VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A méret szerinti osztályozást meghatározza: a hossztengelyre merőleges legszélesebb rész átmérője, illetve a hossz. Az egyes osztályok méretei az alábbiak szerint kerülnek meghatározásra:

(cm)

	Extra	I	II	III
Legkisebb átmérő				
– cikória 14 cm hosszúság alatt	2,5	2,5	2,5	2,5
– cikória 14 cm hosszúság felett	3	3	2,5	2,5
Legnagyobb átmérő	6	8	–	–
Legkisebb hosszúság	9	9	9 ([1])	9 ([1])
Legnagyobb hosszúság	17	20	24	24

([1]) Azonban a 6 és 12 cm hosszúságtartományba eső cikória besorolható a II. és III. osztályba, amennyiben a csomagoláson fel van tüntetve a benne található cikória legkisebb és legnagyobb mérete.

Bármely csomagban:

i. a cikóriahajtások hosszúsága közötti legnagyobb megengedett különbség 5 cm az „Extra" osztályban, 8 cm az I. osztályban, és 10 cm a II. és III. osztály esetében;

([1]) Kiegészítő osztály az 1035/72/EGK rendelet 2. cikk (1) bekezdésének értelmében. Ennek a minőségi osztálynak, vagy bizonyos követelményeinek alkalmazása ugyanezen rendelet 4. cikkének (1) bekezdése szerinti döntéstől függ.

ii. a cikóriahajtások átmérője közötti legnagyobb megengedett eltérés 2,5 cm az „Extra” osztályban, 4 cm az I. osztályban, és 5 cm a II. osztályban. Nincs határérték megállapítva a III. osztályba tartozó cikóriánál.

IV. A MEGENGEDETT ELTÉRÉSEKRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Minden csomagban megengedettek a megjelölt osztály követelményeinek nem megfelelő termék minőségére és méretére vonatkozó eltérések.

A. **Megengedett minőségi eltérések**

i. *„Extra” osztály:*

A cikóriahajtások 5 darab- vagy tömegszázaléka, amely nem elégíti ki az osztály követelményeit, de megfelel az I. osztály követelményeinek, vagy kivételesen, annak az osztálynak a megengedett eltérései közé esik;

ii. *I. osztály:*

A cikóriahajtások 10 darab- vagy tömegszázaléka, amely nem elégíti ki az osztály követelményeit, de megfelel a II. osztály követelményeinek, vagy, kivételesen, annak az osztálynak a megengedett eltérései közé esik;

iii. *II. osztály:*

A cikóriahajtások 10 darab- vagy tömegszázaléka, amely nem elégíti ki sem az osztály-, sem a minimumkövetelményeket, kivéve a rothadás, vagy bármilyen más romlás által fogyasztásra alkalmatlanná vált terményt;

iv. *III. osztály:*

A cikóriahajtások 15 darab- vagy tömegszázaléka, amely nem elégíti ki sem az osztály-, sem a minimumkövetelményeket, kivéve a rothadás, vagy bármilyen más romlás által fogyasztásra alkalmatlanná vált terményt.

B. **Megengedett méretbeli eltérések:**

Minden osztályra vonatkozóan: a cikóriahajtások 10 darab- vagy tömegszázaléka, amelynek hossza és átmérője nem több, mint 1 cm-rel van a III. részben közölt mérettáblázatban megjelölt értékek alatt vagy felett. Azonban a legkisebb átmérőre vonatkozóan eltérés nem engedhető meg.

V. A KISZERELÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A. **Egységesség**

Minden egyes csomag tartalmának egységesnek kell lennie, és csak azonos származású, fajtájú, minőségű és méretű cikóriát tartalmazhat.

A III. osztályba tartozó cikória esetében az egységesség a származásra és a méretre korlátozható.

Az egyes csomagok tartalma látható részének jellemzőnek kell lennie a tartalom egészére.

B. **Kiszerelés**

Az „Extra” és az I., illetve II. osztályba sorolt cikóriát:

– egyenletesen rétegezve,

– vagy kis csomagokban kell kiszerelni.

A III. osztályba tartozó cikóriát legalább 7 kg tömegű csomagokban kell kiszerelni.

C. **Csomagolás**

A cikóriát olyan módon kell csomagolni, hogy megfelelően védve legyen.

Ha faládában kerül kiszerelésre, a láda mindegyik oldalától védőanyaggal kell elválasztani.

A csomagoláson belül használt anyagoknak újnak, tisztának és olyan minőségűnek kell lenniük, hogy se külső, se belső károsodást a termékben ne okozzanak. Kereskedelmi megjelöléseket viselő anyagok, különösen papír vagy bélyegzők, használata engedélyezett feltéve, hogy a nyomtatás vagy a címkézés egészségre nem káros tintával vagy ragasztóval készült.

A csomagolásnak minden idegen anyagtól mentesnek kell lennie.

VI. A JELÖLÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Valamennyi csomagnak az alábbi jelölésekkel kell rendelkeznie, ugyanarra az oldalra csoportosított, olvashatóan és letörülhetetlenül írt és kívülről látható betűkkel:

A. **Azonosítás**

Csomagoló és/vagy Forgalmazó } Név és cím vagy hivatalosan kiadott vagy elfogadott kódjel.

B. **A termék fajtája**

„Witloof”, vagy „cikóriasaláta”, ha a tartalom kívülről nem látható.

C. **A termék származása**

Származási ország, és lehetőség szerint, termelési körzet vagy nemzeti, regionális vagy helyi megnevezés.

D. **Kereskedelmi jellemzők**

– osztály,

– legnagyobb és legkisebb hosszúság a II. és III. osztályba tartozó cikória esetén, csak 6 és 12 cm közé eső hossznál.

E. **Hivatalos ellenőrző jel (választható)**