31983R2213

L 213/13 EUROPOS BENDRIJŲ OFICIALUSIS LEIDINYS 1983 8 4

# KOMISIJOS REGLAMENTAS (EEB) Nr. 2213/83
## 1983 m. liepos 28 d.
## nustatantis svogūnų ir salotinių cikorijų kokybės standartus

EUROPOS BENDRIJŲ KOMISIJA,

atsižvelgdama į Europos ekonominės bendrijos steigimo sutartį,

atsižvelgdama į 1972 m. gegužės 18 d. Tarybos reglamentą (EEB) Nr. 1035/72 dėl bendro vaisių ir daržovių rinkos organizavimo ([1]) su paskutiniais pakeitimais, padarytais Reglamentu (EEB) Nr. 1738/82 ([2]), ir ypač jo 2 straipsnio 3 dalį,

kadangi svogūnų kokybės standartai yra nustatyti Reglamento Nr. 23 ([3]) II/6 priede; kadangi šie standartai buvo iš dalies pakeisti Reglamentu Nr. 87/64/EEB ([4]);

kadangi salotinių cikorijų kokybės standartai yra nustatyti Reglamento Nr. 58 ([5]) I/2 priede;

kadangi įvyko pakitimų šių produktų auginime ir prekyboje, ypač dėl mažmeninės ir didmeninės rinkos reikalavimų; kadangi, atsižvelgiant į naujus reikalavimus, dėl to turi būti pakeisti bendrieji kokybės standartai;

kadangi dėl tokių pokyčių būtina keisti ir papildomos kokybės klasės, nustatytos Tarybos reglamentu (EEB) Nr. 1194/69 ([6]), apibrėžimą; kadangi apibrėžiant šią klasę, reikia atsižvelgti į ekonominę svarbą atitinkamų produktų augintojams bei būtinybę tenkinti vartotojų reikalavimus;

kadangi šie standartai taikomi visuose prekybos etapuose; kadangi tolimas jų vežimas, tam tikros trukmės sandėliavimas ar įvairūs šių produktų tvarkymo veiksmai gali tapti jų gedimo priežastimi; kadangi dėl šios priežasties, taikant standartus įvairiuose prekybos etapuose produktus išsiuntus, būtina atsižvelgti į tokį produktų gedimą; kadangi tik aukščiausios klasės atveju reikia atsižvelgti į šviežumo ir standumo trūkumą, nes tos klasės produktus privaloma ypač atidžiai rūšiuoti ir pakuoti;

kadangi, siekiant aiškumo ir tikrumo taikant teisinius reikalavimus ir siekiant palengvinti pakeistų standartų taikymą, jie turėtų būti pateikti viename tekste;

kadangi šiame reglamente numatytos priemonės atitinka Vaisių ir daržovių vadybos komiteto nuomonę,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

*1 straipsnis*

Svogūnų, patenkančių į bendrojo muitų tarifo 07.01 H paantraštę ir salotinių cikorijų, patenkančių į bendrojo muitų tarifo 07.01 D II paantraštę, kokybės standartai yra išdėstyti I ir II prieduose.

Šie standartai yra taikomi visuose prekybos etapuose Reglamento (EEB) Nr. 1035/72 nustatytomis sąlygomis.

Tačiau nustatytų standartų atžvilgiu visuose etapuose nuo produktų išsiuntimo jie gali būti:

— mažiau švieži ir standūs,

— išskyrus aukščiausios klasės produktus, šiek tiek pasikeitę dėl biologinio vystymosi ir savo polinkio gesti.

*2 straipsnis*

1. Iš Reglamento Nr. 23 2 straipsnio išbraukiamas žodis „svogūnams“, iš Reglamento Nr. 58 1 straipsnio išbraukiami žodžiai „salotinė cikorija“ bei iš Reglamento Nr. 1194/69 1 straipsnio išbraukiami žodžiai „svogūnai, salotinė cikorija“.

2. Išbraukiami Reglamento Nr. 23 II/6 priedas, Reglamento Nr. 58 I/2 priedas ir Reglamento (EEB) Nr. 1194/69 I ir III priedai.

*3 straipsnis*

Šis reglamentas įsigalioja 1983 m. rugsėjo 1 d.

([1]) OL L 118, 1972 5 20, p. 1.
([2]) OL L 190, 1982 7 1, p. 7.
([3]) OL 30, 1962 4 20, p. 965/62.
([4]) OL 116, 1964 7 21, p. 1050/64.
([5]) OL 56, 1962 7 7 p. 1607/62.
([6]) OL L 157, 1969 6 28, p. 1.

Šis reglamentas yra privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje, 1983 m. liepos 28 d.

*Komisijos vardu*

Poul DALSAGER

*Komisijos narys*

*I PRIEDAS*

## SVOGŪNŲ KOKYBĖS STANDARTAI

### I. PRODUKTO APIBRĖŽIMAS

Šie standartai taikomi svogūnams, išaugintiems iš *Allium cepa L.* veislių (kultūrinių veislių), kurie vartotojams yra tiekiami natūralūs. Standartai netaikomi žaliems svogūnams su laiškais ir svogūnams, skirtiems pramoniniam perdirbimui.

### II. NUOSTATOS DĖL KOKYBĖS

Šių standartų tikslas — nustatyti paruoštų ir supakuotų svogūnų kokybės reikalavimus.

#### A. **Minimalūs reikalavimai**

Atsižvelgiant į specialias kiekvienos klasės nuostatas ir leistinus nuokrypius nuo normos, visų klasių svogūnai turi būti:

— nepažeisti; nėra laikoma trūkumu, jie viršutiniai lukštai yra šiek tiek apsilupę arba tam tikros jų dalies iš viso nėra, tačiau svogūno minkštimo neturi matytis,

— sveiki; produktai, kurie dėl puvimo arba gedimo yra netinkami vartoti, pašalinami,

— švarūs, be jokių matomų pašalinių medžiagų,

— neapšalę,

— pakankamai sausi, kad būtų tinkami naudoti (beicuotų svogūnų bent du viršutiniai lukštai ir kotelis turi būti visiškai sausi),

— ne per daug drėgni išorėje,

— be jokio pašalinio kvapo ir (arba) skonio.

Be to, koteliai turi būti susukti arba visiškai nupjauti ir neturi būti ilgesni kaip 4 cm (išskyrus supintų į pynę svogūnų).

Svogūnai turi būti tokie, kad:

— nenukentėtų vežant ir tvarkant,

— paskirties vietą pasiektų tinkamos būklės.

#### B. **Klasifikacija**

Svogūnai skirstomi į tris klases:

i) *I klasė*

Šiai klasei priklausantys svogūnai turi būti geros kokybės. Jie turi turėti jų veislei būdingą formą ir spalvą.

Galvutės turi būti:

— tvirtos ir kietos,

— be jokių daigų ar ataugų,

— koteliai neturi būti tuščiaviduriai ar sumedėję,

— neperaugusios,

— be šaknų kuokštų (tačiau jei svogūnai kasami iki galo neužaugę, jie gali būti su šaknų kuokštais), viršutiniai lukštai gali būti šiek tiek apsilupę.

Svogūnai gali būti šiek tiek dėmėti, tačiau arčiausiai minkštimo esantis jį saugantis lukštas turi būti be dėmių;

ii) *II klasė*

Šiai klasei priklauso svogūnai, kurie netinka I klasei, tačiau atitinka pirmiau minėtus minimalius reikalavimus.

Jie turi būti pakankamai tvirti ir neprarasti pagrindinių kokybės ir išsilaikymo savybių, tačiau gali būti su tokiais trūkumais:

— jų forma ir spalva gali būti nebūdinga jų veislei,
— gali būti su ankstyvais daigų ir ataugų požymiais (ne daugiau 10 % viso skaičiaus arba svorio viename pateikimo vienete),
— šiek tiek apsitrynę,
— šiek tiek pažeisti parazitų arba ligų,
— šiek tiek įtrūkę, bet tos vietos turi būti užsitraukę,
— šiek tiek sumušti, tačiau būti tinkami laikyti ir sumuštos vietos turi būti užsitraukę.

Gali būti su šaknų kuokštais.

Gali būti dėmėti, tačiau arčiausiai minkštimo esantis jį saugantis lukštas turi būti be dėmių;

iii) *III klasė* (1)

Šiai klasei priklauso svogūnai, kurie netinka aukštesnei klasei, tačiau atitinka minėtus minimalius reikalavimus. Be to, jie gali būti:

— šiek tiek žemėti,
— su pradinėmis ataugų užuomazgomis, tačiau viename pateikimo vienete tokių svogūnų neturi būti daugiau kaip 20 % viso skaičiaus arba svorio,
— šiek tiek sumušti, tačiau tinkami laikyti.

## III. NUOSTATOS DĖL DYDŽIO

Dydis nustatomas pagal maksimalų vidurinės dalies skersmenį. Minimalus skersmuo yra 10 mm. Skirtumas tarp toje pačioje pakuotėje esančių mažiausių ir didžiausių svogūnų neturi viršyti:

I ir II klasėse:

— 5 mm, jei mažiausio svogūno skersmuo yra 10 mm ir daugiau, bet mažiau nei 20 mm; tačiau jei svogūno skersmuo yra 15 mm ir daugiau, bet mažiau nei 25 mm, šis skirtumas gali būti 10 mm,
— 15 mm, jei mažiausio svogūno skersmuo yra 20 mm ir daugiau, bet mažiau nei 40 mm,
— 20 mm, jei mažiausio svogūno skersmuo yra 40 mm ir daugiau, bet mažiau nei 70 mm,
— 30 mm, jei mažiausio svogūno skersmuo yra 70 mm arba daugiau.

III klasės svogūnai gali skirtis savo dydžiu, bet svogūnų, esančių toje pačioje pakuotėje skirtumas neturi būti didesnis negu 30 mm.

## IV. NUOSTATOS DĖL LEISTINŲ NUOKRYPIŲ

Kiekvienai pakuotei leidžiami kokybės ir dydžio nuokrypiai nuo nurodytos klasės reikalavimų.

### A. **Kokybės nuokrypiai**

i) *I klasė*

Svogūnai, kurie netenkina šios klasės reikalavimų, bet tenkina II klasės reikalavimus, arba, išimties tvarka, neviršija pastarosios klasės leistinų nuokrypių, gali sudaryti 10 % viso svogūnų skaičiaus ar svorio;

ii) *II ir III klasės*

Svogūnai, kurie netenkina nei šios klasės reikalavimų, nei minimalių reikalavimų, gali sudaryti 10 % viso svogūnų skaičiaus ar svorio, išskyrus tuos, kurie pažeisti puvinio ar kitaip sugedę ir dėl to netinkami vartoti.

### B. **Dydžio nuokrypiai**

Visoms klasėms: Svogūnai, kurie neatitinka dydžio reikalavimų, tačiau kurių skersmuo yra iki 20 % didesnis arba mažesnis už privalomą skersmenį, gali sudaryti 10 % viso svogūnų skaičiaus ar svorio.

---

(1) Papildoma klasė, kaip apibrėžta Reglamento EEB Nr. 1035/72 2 straipsnio 1 dalyje. Šios klasės kokybės ar kitų specifikacijos dalių taikymą reglamentuoja sprendimas, kuris turi būti priimtas pagal to paties reglamento 4 straipsnio 1 dalį.

## V. NUOSTATOS DĖL PATEIKIMO

### A. **Vienodumas**

Visų pakuočių turinys turi būti vienodas. Jose turi būti tos pačios kilmės, veislės, kokybės ir dydžio svogūnai.

III klasės svogūnams gali būti taikomas tik kilmės ir dydžio vienodumo reikalavimas.

Kiekvienos pakuotės matomoji turinio dalis turi atitikti visą pakuotės turinį.

### B. **Pateikimas**

Svogūnai gali būti:

— supilti sluoksniais,

— supilti bet kaip,

— supinti į pynes (po ne mažiau 16 galvučių, jų koteliai turi būti visiškai sausi).

### C. **Pakavimas**

Svogūnai turi būti supakuoti taip, kad būtų tinkamai apsaugoti.

Medžiagos, naudojamos pakuotės viduje, turi būti naujos, švarios ir tokios kokybės, kad apsaugotų produktą nuo išorinio ar vidinio sužalojimo. Medžiagos, o ypač popierius ar spaudai su prekės žymomis gali būti naudojamos, jei spausdinant ar ženklinant buvo naudojamas netoksinis rašalas ar klijai.

Pakuotėse negali būti jokių pašalinių medžiagų.

## VI. NUOSTATOS DĖL ŽYMĖJIMO

Ant kiekvienos pakuotės raidėmis ant tos pačios pusės, įskaitomai, neištrinamai ir iš išorės gerai matomai turi būti nurodyta tokia informacija:

### A. **Identifikacija**

Pakuotojas ir (arba) siuntėjas } Pavadinimas arba pavardė ir adresas ar oficialiai suteiktas ar priimtas žymėjimo kodas.

### B. **Produkto pobūdis**

„Svogūnai“, jei pakuotės turinys nematomas iš išorės.

### C. **Produkto kilmė**

Kilmės šalis ir pasirinktinai – rajonas, kuriame produktai išauginti, arba nacionalinis, regioninis ar vietinis vietovės pavadinimas.

### D. **Prekybinė specifikacija**

— klasė,

— dydis, nurodant mažiausią ir didžiausią skersmenį,

— svoris.

### E. **Oficiali kontrolės žyma** (pasirinktinai)

*II PRIEDAS*

## SALOTINIŲ CIKORIJŲ KOKYBĖS STANDARTAI

### I. PRODUKTO APIBRĖŽIMAS

Šie standartai taikomi cikorijoms, t. y. nuo šaknų atskirtiems salotinės cikorijos ataugoms, išaugintoms iš *Cichorium intybus L. var. foliosum HEGI* veislių (kultūrinių veislių), kurios vartotojams tiekiamos šviežios, bet netaikomi salotinėms cikorijoms, skirtoms pramoniniam perdirbimui.

### II. NUOSTATOS DĖL KOKYBĖS

Šių standartų tikslas – nustatyti paruoštų ir supakuotų salotinių cikorijų kokybės reikalavimus.

#### A. **Minimalūs reikalavimai**

Atsižvelgiant į specialias kiekvienos klasės nuostatas ir leistinus nuokrypius nuo normos, visų klasių salotinės cikorijos turi būti:

— nepažeistos,

— sveikos; produktai, kurie dėl puvimo arba gedimo yra netinkami vartoti, pašalinami,

— be rausvo atspalvio, nepakąstos šalnų ir nesumaigytos,

— nepažeistos graužikų arba ligų,

— nepažeistos vabzdžių ar kitų parazitų,

— trys ketvirčiai ilgio turi būti be žiedynų užuomazgų,

— švarios, ant lapų neturi būti žemės ir kitokių matomų pašalinių medžiagų,

— be spalvos, t. y. baltos arba baltos su gelsvu atspalviu,

— nupjautos arba nulaužtos prie pat kaklelio,

— šviežiai atrodančios,

— ne per daug drėgnos išorėje,

— be jokio pašalinio kvapo ir (arba) skonio.

Cikorijos turi būti tokios, kad:

— nenukentėtų vežant ir tvarkant,

— paskirties vietą pasiektų tinkamos būklės.

#### B. **Klasifikacija**

Cikorijos skirstomos į keturias klases:

i) *aukščiausia klasė*

Šiai klasei priklausančios cikorijos turi būti ypač geros kokybės:

— turi būti gražios formos,

— turi būti tvirtos,

— jų galvutės turi būti susiskleidusios, t. y. smailėjančiu uždaru galu,

— trys ketvirčiai cikorijos ilgio turi būti su išoriniais lapais,

— jos neturi būti žalsvos spalvos arba blizgėti;

ii) *I klasė*

Šiai klasei priklauso geros kokybės cikorijos:

— jos turi būti pakankamai kietos,

— pusė cikorijos ilgio turi būti su išoriniais lapais,

— jos neturi būti žalsvos spalvos arba blizgėti.

Jos gali būti nelabai taisyklingos formos, o pats jų viršus, nežiūrint to, kad skersmuo ties išsiskleidimo vieta yra daugiau kaip viena penktąja didesnis už maksimalų cikorijos skersmenį, gali būti ne toks kietas ir susiskleidęs kaip aukščiausios klasės cikorijų;

iii) *II klasė*

Šiai klasei priklauso tos cikorijos, kurios netinka aukštesnei klasei, tačiau atitinka pirmiau minėtus minimalius reikalavimus.

Be to, jos gali turėti tokius trūkumus:

— būti šiek tiek netaisyklingos formos,

— jų lapų galai gali būti šiek tiek žalsvo atspalvio,

— pačiame viršuje būti šiek tiek išsiskleidusios (tokios vietos skersmuo maksimalų cikorijos skersmenį negali viršyti daugiau negu viena trečiąja);

iv) *III klasė* ([1])

Šiai klasei priklauso tos cikorijos, kurios netinka aukštesnei klasei, tačiau atitinka II klasės reikalavimus.

Be to, jos gali turėti tokius trūkumus:

— būti netaisyklingos formos,

— jų lapų galai gali būti žalsvo atspalvio,

— jų viršutiniai lapai gali būti šiek tiek rausvo atspalvio.

## III. NUOSTATOS DĖL DYDŽIO

Dydis nustatomas matuojant, pirma, skersmenį plačiausioje vietoje, kuri su išilgine ašimi sudaro statų kampą ir, antra, ilgį. Kiekvienai klasei nustatomi tokie dydžiai:

*(cm)*

| | Aukščiausia klasė | I klasė | II klasė | III klasė |
|---|---|---|---|---|
| Minimalus skersmuo | | | | |
| — jei cikorijos ne ilgesnės negu 14 cm, | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 |
| – jei cikorijos ilgis yra 14 cm ir daugiau | 3 | 3 | 2,5 | 2,5 |
| Maksimalus skersmuo | 6 | 8 | – | – |
| Minimalus ilgis | 9 | 9 | 9 ([1]) | 9 ([1]) |
| Maksimalus ilgis | 17 | 20 | 24 | 24 |

([1]) Cikorijos, kurių ilgis yra nuo 6 iki 12 cm, gali būti priskirtos II ir III klasėms, priklausomai nuo to, koks minimalus ir maksimalus cikorijų ilgis pažymėtas ant pakuočių.

Kiekvienoje pakuotėje:

i) cikorijų ilgis gali skirtis daugiausiai 5 cm – aukščiausios klasės, 8 cm – I klasės ir 10 cm – II ir III klasių;

([1]) Papildoma klasė, kaip apibrėžta Reglamento EEB Nr. 1035/72 2 straipsnio 1 dalyje. Šios klasės kokybės ar kitų specifikacijos dalių taikymą reglamentuoja sprendimas, kuris turi būti priimtas pagal to paties reglamento 4 straipsnio 1 dalį.

ii) cikorijų skersmuo gali skirtis daugiausiai 2,5 cm – aukščiausios klasės, 4 cm – I klasės ir 5 cm – II klasės. III klasės cikorijų skersmuo neribojamas.

## IV. NUOSTATOS DĖL LEISTINŲ NUOKRYPIŲ

Kiekvienai pakuotei leidžiami kokybės ir dydžio nuokrypiai nuo nurodytos klasės reikalavimų.

### A. **Kokybės nuokrypiai**

i) *aukščiausia klasė*

Cikorijos, kurios neatitinka šios klasės reikalavimų, tačiau atitinka I klasės reikalavimus arba, išimties tvarka, atitinka šiai klasei leistinus nuokrypius, gali sudaryti 5 % viso cikorijų skaičiaus arba svorio;

ii) *I klasė*

Cikorijos, kurios neatitinka šios klasės reikalavimų, tačiau atitinka II klasės reikalavimus arba, išimties tvarka, atitinka šiai klasei leistinus nokrypius, gali sudaryti 10 % viso cikorijų skaičiaus arba svorio;

iii) *II klasė*

Cikorijos, kurios neatitinka nei šios klasės, nei minimalių reikalavimų, išskyrus tuos produktus, kurie pažeisti puvinio ar kitaip sugedę ir dėl to netinkami vartoti, gali sudaryti 10 % viso cikorijų skaičiaus arba svorio;

iv) *III klasė*

Cikorijos, kurios neatitinka nei šios klasės, nei minimalių reikalavimų, išskyrus tuos produktus, kurie pažeisti puvinio ar kitaip sugedę ir dėl to netinkami vartoti, gali sudaryti 15 % viso cikorijų skaičiaus arba svorio.

### B. **Dydžio nuokrypiai**

Visoms klasėms: cikorijos, kurių ilgis ir skersmuo yra iki 1 cm didesnis ar mažesnis nei III skirsnyje nurodyti dydžiai, gali sudaryti 10 % viso cikorijų skaičiaus arba svorio. Tačiau jokie nuokrypiai neleistini mažiausio skersmens atžvilgiu.

## V. NUOSTATOS DĖL PATEIKIMO

### A. **Vienodumas**

Visų pakuočių turinys turi būti vienodas. Jose turi būti tik tos pačios kilmės, veislės, kokybės ir dydžio cikorijos.

III klasės cikorijoms gali būti taikomas tik kilmės ir dydžio vienodumo reikalavimas.

Kiekvienos pakuotės matomoji turinio dalis turi atitikti visą pakuotės turinį.

### B. **Pateikimas**

Aukščiausios, I ir II klasės cikorijos turi būti:

— susluoksniuotos arba

— supakuotos nedidelėse pakuotėse.

III klasės cikorijos turi būti dedamos į pakuotes, kurios sveria ne mažiau 7 kg.

C. **Pakavimas**

Cikorijos turi būti supakuotos taip, kad būtų tinkamai apsaugotos.

Jei jos pristatomos medinėse dėžėse, nuo dėžės vidinių sienelių jos turi būti atskirtos apsaugine medžiaga.

Medžiagos, naudojamos pakuotės viduje, turi būti naujos, švarios ir tokios kokybės, kad apsaugotų produktą nuo išorinio ar vidinio sužalojimo. Medžiagos, o ypač popierius ar spaudai su prekės žymomis gali būti naudojamos, jei spausdinant ar ženklinant buvo naudojamas netoksinis rašalas ar klijai.

Pakuotėse negali būti jokių pašalinių medžiagų.

VI. NUOSTATOS DĖL ŽYMĖJIMO

Ant kiekvienos pakuotės raidėmis ant tos pačios pusės, įskaitomai, neištrinamai ir iš išorės gerai matomai turi būti nurodyta tokia informacija:

A. **Identifikacija**

| | |
|---|---|
| Pakuotojas ir (arba) siuntėjas | Pavadinimas arba pavardė ir adresas ar oficialiai suteiktas ar priimtas žymėjimo kodas. |

B. **Produkto pobūdis**

„Cikorijos“ arba „salotinės cikorijos“, jei pakuotės turinys nematomas iš išorės.

C. **Produkto kilmė**

Kilmės šalis ir pasirinktinai – rajonas, kuriame produktai išauginti, arba nacionalinis, regioninis ar vietinis vietovės pavadinimas.

D. **Prekybinė specifikacija**

— klasė,

— maksimalus ir minimalus ilgis, bet tik II ir III klasės cikorijoms, kurių ilgis yra nuo 6 iki 12 cm.

E. **Oficiali kontrolės žyma** (pasirinktinai)