31983R2213

L 213/13 *DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH* 4.8.1983

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (EWG) NR 2213/83
z dnia 28 lipca 1983 r.
ustanawiające normy jakości cebuli i cykorii liściowej

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą,

uwzględniając rozporządzenie Rady (EWG) nr 1035/72 z dnia 18 maja 1972 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku owoców i warzyw [1] ostatnio zmienione rozporządzeniem (EWG) nr 1738/82 [2], w szczególności jego art. 2 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

normy jakości cebuli są ustanowione w załączniku II/6 do rozporządzenia nr 23 [3]; normy te zostały zmienione rozporządzeniem nr 87/64/EWG [4];

normy jakości cykorii liściowej są ustanowione w załączniku I/2 do rozporządzenia nr 58 [5];

nastąpiła zmiana w produkcji i obrocie tymi produktami, szczególnie w zakresie wymagań rynku konsumenckiego i hurtowego; w związku z tym, wspólne normy jakości cebuli i cykorii powinny zostać zmienione, aby uwzględnić nowe wymagania;

zmiany takie pociągają za sobą konieczność wprowadzenia poprawek do definicji dodatkowej klasy jakości, ustanowionej w rozporządzeniu Rady (EWG) nr 1194/69 [6]; przy definiowaniu tej klasy, należy wziąć pod uwagę znaczenie gospodarcze, jakie dla producentów mają dane produkty, jak również potrzebę zaspokojenia wymagań konsumentów;

normy stosowane są na wszystkich etapach obrotu; transport na duże odległości, składowanie przez pewien okres oraz różnorodne czynności przeładunkowe mogą powodować pogorszenie jakości produktu wynikające z jego biologicznego rozwoju lub jego tendencji do psucia się; dlatego takie pogorszenie należy brać pod uwagę przy stosowaniu norm na etapach obrotu następujących po wysyłce; produkty w klasie ekstra muszą być szczególnie starannie sortowane i pakowane, w odniesieniu do nich bierze się pod uwagę jedynie obniżenie świeżości lub turgoru;

ze względu na jasność i pewność wymogów prawnych oraz dla ułatwienia stosowania, normy tak zmienione należy ująć w jednolity tekst;

środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Owoców i Warzyw,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Normy jakości cebuli ujęte w podpozycji 07.1 H Wspólnej Taryfy Celnej oraz cykorii liściowej ujęte w podpozycji 07.1 D II Wspólnej Taryfy Celnej, określone są w załączniku I i II do niniejszego rozporządzenia.

Normy te stosuje się na wszystkich etapach obrotu, na warunkach określonych w rozporządzeniu (EWG) nr 1035/72.

Jednakże, na etapach następujących po wysyłce, w porównaniu z wymaganiami określonych norm, produkty:

— mogą wykazywać nieznaczne obniżenie świeżości i turgoru,

— zaliczone do innych klas niż klasa ekstra, mogą wykazywać niewielkie zmiany spowodowane rozwojem biologicznym i ich tendencją do psucia się.

Artykuł 2

1. W art. 2 rozporządzenia nr 23 skreśla się wyrazy „do cebul", w art. 1 rozporządzenia nr 58 wyraz „cykoria liściowa" i w art. 1 rozporządzenia (EWG) nr 1194/69 wyrazy „cebule, cykoria liściowa".

2. Uchyla się załącznik II/6 do rozporządzenia nr 23 i załącznik I/2 do rozporządzenia nr 58 oraz załączniki II i III do rozporządzenia (EWG) nr 1194/69.

Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 1 września 1983 r.

---

(1) Dz.U. L 118 z 20.5.1972, str. 1.
(2) Dz.U. L 190 z 1.7.1982, str. 7.
(3) Dz.U. 30 z 20.4.1962, str. 965/62.
(4) Dz.U. 116 z 21.7.1964, str. 1050/64.
(5) Dz.U. 56 z 7.7.1962, str. 1607/62.
(6) Dz.U. L 157 z 28.6.1969, str. 1.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 28 lipca 1983 r.

W imieniu Komisji

Poul DALSAGER

Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK I

NORMA JAKOŚCI CEBULI

I. DEFINICJA PRODUKTU

Przedmiotem niniejszej normy jest cebula odmian (uprawnych) *Allium Cepa* L, dostarczana konsumentowi w stanie świeżym, z wyłączeniem dymki ze szczypiorem oraz cebuli przeznaczonej do celów przetwórstwa przemysłowego.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem niniejszej normy jest określenie wymogów jakości cebuli, po jej przygotowaniu i opakowaniu.

A. **Wymagania minimalne**

We wszystkich przypadkach, z zastrzeżeniem szczegółowych przepisów dla danej klasy i dopuszczalnych tolerancji, cebula musi być:

— nienaruszona; jednakże do wad nie zalicza się drobnych pęknięć na łusce zewnętrznej oraz częściowego braku łuski zewnętrznej, jeżeli miąższ nie jest odsłonięty,
— zdrowa; nie dopuszcza się produktu z objawami gnicia lub z takimi uszkodzeniami, które czynią go niezdatnym do spożycia,
— czysta, praktycznie bez widocznych zanieczyszczeń obcych,
— bez uszkodzeń spowodowanych działaniem mrozu,
— wystarczająco sucha, zgodnie z przeznaczeniem (w przypadku cebulek do konserwowania co najmniej dwie warstwy zewnętrznej łuski oraz szyjka powinny być całkowicie zasuszone),
— bez nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
— bez obcych zapachów i/lub smaków.

Ponadto szczypior musi być ukręcony lub czysto obcięty, nie dłuższy niż 4 cm (z wyjątkiem cebuli do splatania).

Stan cebuli powinien być taki, aby mogła ona:

— wytrzymać transport oraz przeładunek,
— dotrzeć w dobrym stanie do miejsca przeznaczenia.

B. **Klasyfikacja**

Cebulę dzieli się na trzy niżej określone klasy:

i) *Klasa I*

Cebula w tej klasie musi być dobrej jakości. Musi mieć kształt i barwę typową dla danej odmiany.

Cebula musi być:

— ścisła i zwarta,
— bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania,
— bez pustego i twardego szczypioru,
— bez zgrubień spowodowanych nieprawidłowym wzrostem,
— praktycznie bez korzeni (dopuszcza się jednak kępki korzeni w cebuli zebranej przed osiągnięciem pełnej dojrzałości), dopuszcza się niewielkie pęknięcia łuski zewnętrznej.

Dopuszcza się lekkie plamy na łuskach zewnętrznych, niedochodzące do ostatniej suchej łuski chroniącej miąższ cebuli.

ii) *Klasa II*

Do tej klasy zalicza się cebulę, która nie odpowiada wymogom klasy I, ale spełnia określone powyżej wymagania minimalne.

Cebula powinna być dostatecznie zwarta, oraz o ile cebula zachowuje swe charakterystyczne cechy co do jakości i trwałości, dopuszcza się następujące wady:

— kształt i barwa nietypowe dla danej odmiany,
— wczesne oznaki wyrośnięcia (nie więcej niż 10 % liczbowo lub wagowo w opakowaniu),
— ślady otarcia,
— nieznaczne uszkodzenia spowodowane przez szkodniki lub choroby,
— małe zabliźnione pęknięcia,
— niewielkie zabliźnione obicia, które przypuszczalnie nie wpłyną niekorzystnie na jej jakość.

Cebula może mieć korzenie.

Dopuszcza się plamy na łuskach zewnętrznych niedochodzące do ostatniej suchej łuski chroniącej miąższ cebuli.

iii) *Klasa III* [1]

Do tej klasy zalicza się cebulę, która nie odpowiada wymogom klas wyższych, ale spełnia wymagania dla klasy II. Jednakże cebula może wykazywać:

— niewielkie ślady ziemi,
— wczesne oznaki wyrośnięcia — nie więcej niż 10 % ilościowo lub wagowo w danym opakowaniu,
— obicia, które przypuszczalnie nie wpłyną niekorzystnie na jej jakość.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość cebuli określa się na podstawie największej średnicy przekroju poprzecznego cebuli. Średnica minimalna wynosi 10 mm. Różnica średnic między najmniejszą a największą cebulą w danym opakowaniu nie może przekraczać:

w klasach I i II:

— 5 mm, w przypadku gdy średnica najmniejszej cebuli jest równa lub większa niż 10 mm, lecz mniejsza niż 20 mm; jednakże w przypadku gdy średnica cebuli jest równa lub większa niż 15 mm, lecz mniejsza niż 25 mm, różnica może wynosić 10 mm,
— 15 mm, w przypadku gdy średnica najmniejszej cebuli jest równa lub większa niż 20 mm, lecz mniejsza niż 40 mm,
— 20 mm, w przypadku gdy średnica najmniejszej cebuli jest równa lub większa niż 40 mm, lecz mniejsza niż 70 mm,
— 30 mm, w przypadku gdy średnica najmniejszej cebuli jest równa 70 mm lub większa.

W klasie III, w danym opakowaniu, różnica w wielkości cebuli nie może przekraczać 30 mm.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Dla cebuli, która w zakresie jakości i wielkości nie spełnia wymagań ustalonych dla danej klasy, dopuszcza się tolerancje w każdym opakowaniu.

A. **Tolerancje dotyczące jakości**

i) *Klasa I*

10 % liczbowo lub wagowo cebuli niespełniającej wymogów tej klasy, lecz zgodnej z wymaganiami dla klasy II lub wyjątkowo mieszczących się w tolerancjach dla klasy II.

ii) *Klasy II i III*

10 % liczbowo lub wagowo cebuli niespełniającej ani wymagań tej klasy ani wymagań minimalnych, z wyjątkiem produktu z objawami gnicia lub z innego rodzaju pogorszenia jakości, które czynią go niezdatnym do spożycia.

B. **Tolerancje dotyczące wielkości**

We wszystkich klasach: 10 % liczbowo lub wagowo cebuli niezgodnej z deklarowanym przedziałem wielkości, ale średnicy nie więcej niż 20 % ponad lub poniżej wielkości deklarowanej.

---

[1] Dodatkowa klasa w rozumieniu art. 2 ust. 1 rozporządzenia (EWG) nr 1035/72. Stosowanie tej klasy lub niektórych jej wymogów podlega decyzji, którą podejmuje się zgodnie z art. 4 ust. 1 tego rozporządzenia.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE WYGLĄDU

A. **Jednolitość**

Zawartość opakowania musi być jednolita i zawierać cebulę tego samego pochodzenia, tej samej odmiany, jakości i wielkości.

Dla cebuli w klasie III jednolitość może być ograniczona do pochodzenia i wielkości.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna w stosunku do całej zawartości.

B. **Konfekcjonowanie**

Cebula może być konfekcjonowana w następujący sposób:

— ułożona w warstwach,

— pakowana luzem,

— „w warkoczach” (nie mniej niż po 16 sztuk, z całkowicie zasuszonym szczypiorem).

C. **Pakowanie**

Cebula musi być pakowana w taki sposób, aby należycie chronić produkt.

Materiały stosowane do wykładania wnętrza opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, aby zapobiegały jakimkolwiek uszkodzeniom zewnętrznym lub wewnętrznym produktu. Użycie materiałów, w szczególności papieru lub stempla ze specyfikacją handlową jest dozwolone pod warunkiem, że nadruk lub etykieta zostaną wykonane przy użyciu nietoksycznego tuszu lub kleju.

Opakowania nie mogą zawierać żadnych substancji obcych.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

Na każdym opakowaniu muszą znaleźć się następujące informacje, zgrupowane po tej samej stronie, naniesione w sposób czytelny i trwały oraz widoczne z zewnątrz:

A. **Identyfikacja**

Pakujący
i/lub
Wysyłający
} nazwa i adres lub urzędowo nadane lub zatwierdzone oznaczenie kodowe

B. **Charakterystyka produktu**

„Cebula”, jeśli zawartość opakowania nie jest widoczna z zewnątrz,

C. **Pochodzenie produktu**

Kraj pochodzenia i nieobowiązkowo, rejon uprawy lub nazwa krajowa, regionalna albo lokalna danego miejsca.

D. **Specyfikacje handlowe**

— klasa,

— wielkość, wyrażona minimalną i maksymalną średnicą,

— waga.

E. **Znak kontroli urzędowej (nieobowiązkowo)**

ZAŁĄCZNIK II

NORMY JAKOŚCI CYKORII LIŚCIOWEJ

I. DEFINICJA PRODUKTU

Przedmiotem niniejszej normy jest cykoria, tj. pędy cykorii uzyskane z korzeni różnych odmian (uprawnych) „cykorii liściowej", pochodzącej od *Cichorium intybus L. var foliosum HEGI*, dostarczane w stanie świeżym konsumentowi, z wyłączeniem cykorii przeznaczonej do celów przetwórstwa przemysłowego.

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem niniejszej normy jest określenie wymogów jakości cykorii po jej przygotowaniu i opakowaniu.

A. **Wymagania minimalne**

We wszystkich klasach, z zastrzeżeniem szczegółowych przepisów dla danej klasy i dopuszczalnych tolerancji, cykoria musi być:

— cała,

— zdrowa; nie dopuszcza się produktu z objawami gnicia lub z takimi uszkodzeniami, które czynią go niezdatnym do spożycia,

— bez czerwonawego przebarwienia, nadmarznięcia i śladów obicia,

— bez uszkodzeń spowodowanych przez gryzonie lub choroby,

— bez uszkodzeń spowodowanych przez owady lub pasożyty,

— bez tworzącego się pędu kwiatostanowego powyżej trzech czwartych długości główki,

— czysta, w szczególności bez zabrudzonych listków i praktycznie bez żadnych widocznych zanieczyszczeń obcych,

— jasna, tj. barwy białej lub żółtawo-białej,

— czysto wycięta lub wyłamana na wysokości szyjki,

— o świeżym wyglądzie,

— bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego,

— bez obcych zapachów i/lub smaków.

Stopień rozwoju i jakość cykorii powinny być takie, aby mogła:

— wytrzymać transport oraz przeładunek, i

— dotrzeć w dobrym stanie do miejsca przeznaczenia.

B. **Klasyfikacja**

Cykorię dzieli się na cztery klasy określone niżej:

i) *Klasa ekstra*

Cykoria w tej klasie musi być najwyższej jakości, w szczególności musi być:

— dobrze uformowana,

— zwarta,

— o zamkniętych główkach, tj. z główkami o ostrych, dobrze zamkniętych wierzchołkach,

— z liśćmi zewnętrznymi o długości nie mniejszej niż trzy czwarte długości cykorii,

— nie zielonkawa ani szklista.

ii) *Klasa I*

Cykoria w tej klasie musi być dobrej jakości, w szczególności musi być:

— dostatecznie zwarta,

— o zewnętrznych liściach o długości co najmniej połowy cykorii,

— nie zielonkawa ani szklista.

Jej kształt może być mniej regularny, a główki mniej zwarte i nie tak zamknięte jak w przypadku cykorii w klasie ekstra, o ile średnica otwarcia główki nie przekracza jednej piątej maksymalnej średnicy główki.

iii) *Klasa II*

Do tej klasy zalicza się cykorię, która nie odpowiada wymaganiom wyższych klas, ale spełnia wyżej określone wymagania minimalne.

Jednakże może ona wykazywać następujące wady:

— lekko nieregularny kształt,

— lekko zielonkawy odcień wierzchołków liści,

— lekko otwarte główki (średnica otwarcia nie może przekraczać jednej trzeciej maksymalnej średnicy główki).

iv) *Klasa III* [1]

Do tej klasy zalicza się cykorię, która nie odpowiada wymaganiom wyższych klas, ale spełnia wymagania dla klasy II.

Jednakże może ona wykazywać następujące wady:

— nieregularność kształtu,

— zielonkawy odcień wierzchołków liści,

— lekkie ślady czerwonawego przebarwienia na liściach zewnętrznych.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość cykorii określa się po pierwsze według średnicy mierzonej w najszerszym miejscu główki pod kątem prostym do jej osi podłużnej, a po drugie według długości główki. Wielkość cykorii w poszczególnych klasach ustala się następująco:

(w cm)

	Ekstra	I	II	III
Średnica minimalna				
— cykoria do 14 cm długości	2,5	2,5	2,5	2,5
— cykoria o długości 14 cm lub więcej	3	3	2,5	2,5
Średnica maksymalna	6	8	–	–
Długość minimalna	9	9	9 [1]	9 [1]
Długość maksymalna	17	20	24	24

[1] Jednakże cykoria mieszcząca się w granicach długości od 6 do 12 cm może być zaliczana do klasy II i III, pod warunkiem że na opakowaniu zostaną podane maksymalne i minimalne długości główek znajdujących się wewnątrz.

W każdym opakowaniu:

i) maksymalna dopuszczalna różnica długości między poszczególnymi główkami cykorii wynosi 5 cm dla klasy ekstra, 8 cm dla klasy I i 10 cm dla klas II i III;

[1] Dodatkowa klasa w rozumieniu art. 2 ust. 1 rozporządzenia (EWG) nr 1035/72. Stosowanie tej klasy jakości lub niektórych jej wymogów podlega decyzji, którą podejmuje się na podstawie art. 4 ust. 1 tego rozporządzenia.

ii) maksymalna dopuszczalna różnica średnicy między poszczególnymi główkami cykorii wynosi 2,5 cm dla klasy „ekstra", 4 cm dla klasy I i 5 cm dla klasy II. Nie ustala się takiej granicy dla cykorii w klasie III.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Dla cykorii, która w zakresie jakości i wielkości nie spełnia wymagań ustalonych dla danej klasy, dopuszcza się tolerancje w każdym opakowaniu.

A. **Tolerancje dotyczące jakości**

i) *Klasa ekstra*

5 % liczbowo lub wagowo główek cykorii niespełniających wymogów tej klasy, lecz zgodnych z wymaganiami klasy I lub wyjątkowo mieszczących się w tolerancjach dla klasy I.

ii) *Klasa I*

10 % liczbowo lub wagowo główek cykorii niespełniających wymogów klasy, lecz zgodnych z wymaganiami klasy II lub wyjątkowo mieszczących się w tolerancjach dla klasy II.

iii) *Klasa II*

10 % liczbowo lub wagowo główek cykorii niespełniających ani wymogów tej klasy, ani wymagań minimalnych. Nie dopuszcza się jednak produktu porażonego zgnilizną lub z innym pogorszeniem jakości, które czynią go niezdatnym do spożycia.

iv) *Klasa III*

15 % liczbowo lub wagowo główek cykorii niespełniających ani wymogów tej klasy, ani wymagań minimalnych. Nie dopuszcza się jednak produktu porażonego zgnilizną lub z innym pogorszeniem jakości, które czynią go niezdatnym do spożycia.

B. **Tolerancje dotyczące wielkości**

Dla wszystkich klas: 10 % liczbowo lub wagowo główek cykorii o długości i średnicy mniejszej lub większej o 1 cm niż podano w dziale III w skali klasyfikacyjnej. Nie dopuszcza się jednak żadnych tolerancji w odniesieniu do średnicy minimalnej.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE WYGLĄDU

A. **Jednolitość**

Zawartość każdego opakowania musi być jednolita i obejmować jedynie cykorię tego samego pochodzenia, tej samej odmiany, jakości i wielkości.

Dla cykorii w klasie III jednolitość może być ograniczona do pochodzenia i wielkości.

Widoczna część zawartości każdego opakowania musi być reprezentatywna w stosunku do całej jego zawartości.

B. **Konfekcjonowanie**

Cykoria zaliczona do klasy ekstra oraz do klas I i II musi być konfekcjonowana w następujący sposób:

— albo równo ułożona w warstwach,

— albo w małych opakowaniach.

Cykoria klasy III musi być pakowana w opakowania nie mniejsze niż 7 kg.

C. **Pakowanie**

Cykoria musi być pakowana w taki sposób, aby należycie chronić produkt.

W przypadku pakowania w drewniane skrzynki, cykoria musi być oddzielona materiałem zabezpieczającym od wszystkich stron skrzynki.

Materiały stosowane do wykładania wnętrza opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, aby zapobiegały jakimkolwiek uszkodzeniom zewnętrznym lub wewnętrznym produktu. Użycie materiałów, w szczególności papieru lub stempla ze specyfikacją handlową jest dozwolone pod warunkiem, że nadruk lub etykieta zostaną wykonane przy użyciu nietoksycznego tuszu lub kleju

Opakowania nie mogą zawierać żadnych substancji obcych.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

Na każdym opakowaniu muszą się znaleźć następujące informacje, zgrupowane na tej samej stronie, naniesione w sposób czytelny i trwały oraz widoczne z zewnątrz:

A. **Identyfikacja**

Pakujący
i/lub
Wysyłający
} nazwa i adres lub urzędowo nadane lub zatwierdzone oznaczenie kodowe

B. **Charakterystyka produktu**

„Cykoria", jeśli zawartość opakowania nie jest widoczna z zewnątrz.

C. **Pochodzenie produktu**

Kraj pochodzenia i nieobowiązkowo, rejon uprawy lub nazwa krajowa, regionalna albo lokalna danego miejsca.

D. **Specyfikacje handlowe**

— klasa,

— długość maksymalna i minimalna cykorii w klasach II i III, tylko wtedy, gdy opakowanie zawiera cykorię o długości od 6 do 12 cm.

E. **Znak kontroli urzędowej (nieobowiązkowo)**