

A BIZOTTSÁG 771/2009/EK RENDELETE**(2009. augusztus 25.)****az 1580/2007/EK rendeletnek a gyümölcs- és zöldségágazatra vonatkozó egyes forgalmazási minőségszabványok tekintetében történő módosításáról**

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK BIZOTTSÁGA,

tekintettel az Európai Közösséget létrehozó szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági piacok közös szervezésének létrehozásáról, valamint egyes mezőgazdasági termékekre vonatkozó egyedi rendelkezésekről szóló, 2007. október 22-i 1234/2007/EK tanácsi rendeletre (az egységes közös piacszervezésről szóló rendelet) ⁽¹⁾ és különösen annak 103a. cikkére és 121. cikke a) pontjára, összefüggésben 4. cikkével,

mivel:

- (1) A gyümölcs- és zöldségágazatban a 2200/96/EK, a 2201/96/EK és az 1182/2007/EK rendeletre vonatkozó végrehajtási szabályok megállapításáról szóló, 2007. december 21-i 1580/2007/EK bizottsági rendelet ⁽²⁾ a forgalmazási minőségszabványokra vonatkozó rendelkezések tekintetében a 2009. július 1-jétől alkalmazandó 1221/2008/EK bizottsági rendelet ⁽³⁾ jelentősen módosította. Ugyanakkor helyénvaló tisztázni egy, az általános forgalmazási minőségszabvány alól mentesülő termékekre vonatkozó újonnan bevezetett rendelkezést.
- (2) Az 1580/2007/EK rendelet 53. cikkének (7) bekezdése kimondja, hogy a referencia-időszakra vonatkozóan a forgalomba hozott termékek értéke az ugyanabban a cikkben említett referencia-időszakban alkalmazandó jogszabályok alapján kiszámított érték. Ezt az elvet kívánatos alkalmazni a termelői szervezetek forgalomba hozott termékeinek az értékére vonatkozóan is.
- (3) Az ENSZ Európai Gazdasági Bizottságának (ENSZ-EGB) mezőgazdasági minőségszabványokkal foglalkozó munkacsoportja 2008-ban felülvizsgálta a fejes salátára, a fodros endíviasalátára és a széles levelű endíviasalátára, valamint a körtére és a paradicsomra vonatkozó ENSZ-EGB-szabványokat. A süükségtelen kereskedelmi akadályok megelőzése érdekében helyénvaló, hogy azokban az esetekben, amelyekben közösségi szinten létezik a gyümölcsök és zöldségek vonatkozásában termékspecifikus

forgalmazási minőségszabvány, e szabvány megfeleljen az ENSZ-EGB által elfogadott szabványnak. Ennek megfelelően az 1580/2007/EK rendeletben említett gyümölcsökre és zöldségekre vonatkozó termékspecifikus szabványokat indokolt hozzáigazítani az új ENSZ-EGB-szabványokhoz.

- (4) Az 1580/2007/EK rendeletet ezért ennek megfelelően módosítani kell.
- (5) Az e rendeletben előírt intézkedések összhangban vannak a mezőgazdasági piacok közös szervezésével foglalkozó irányítóbizottság véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

Az 1580/2007/EK rendelet a következőképpen módosul:

1. A 3. cikk (3b) bekezdésében az a) pont helyébe a következő szöveg lép:
„a) a 0709 59 KN-kód alá tartozó nem termesztett gomba”;
2. A 44. cikk a következő (3) bekezdéssel egészül ki:
„(3) A forgalomba hozott termékek értékét az abban az időszakban alkalmazandó jogszabályok szerint kell kiszámítani, amely időszakra a támogatást igényelték.”;
3. Az I. melléklet B. részének 4., 6. és 10. részének helyébe az e rendelet mellékletének A., B. és C. részében szereplő szöveg lép.

2. cikkEz a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő harmadik napon lép hatályba.

Ezt a rendeletet 2009. szeptember 1-jétől kell alkalmazni.

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

Kelt Brüsszelben, 2009. augusztus 25-én.

a Bizottság részéről

Mariann FISCHER BOEL

a Bizottság tagja⁽¹⁾ HL L 299., 2007.11.16., 1. o.⁽²⁾ HL L 350., 2007.12.31., 1. o.⁽³⁾ HL L 336., 2008.12.13., 1. o.

MELLÉKLET

A. RÉSZ

„4. rész: A fejes salátára, a fodros endíviasalátára és a széles levelű endíviasalátára vonatkozó forgalmazási minőségsszabvány

I. TERMÉKMEGHATÁROZÁS

Ez a szabvány:

- az alábbi fajokból termesztett, friss állapotban forgalomba kerülő, fogyasztásra szánt saláták fajtáira (kultivárok) vonatkozik:
 - *Lactuca sativa* L. var. *capitata* L. (fejes saláta, ideértve a fodros levelű salátát és a jégsalátát is),
 - *Lactuca sativa* L. var. *longifolia* Lam. (római saláta),
 - *Lactuca sativa* L. var. *crispa* L. (metélősaláta),
- ezeknek a fajtáknak a keresztezései, valamint
 - a *Cichorium endivia* L. var. *crispa* Lam. fajból termesztett fodros endíviasaláta-változatok (kultivárok),
 - a *Cichorium endivia* L. var. *latifolium* Lam. fajból termesztett széles levelű endíviasaláta-változatok (kultivárok).

Ez a szabvány nem vonatkozik az ipari feldolgozásra szánt, illetve a külön levelek formájában, földlabdával vagy cserepes növényként forgalmazott salátákra.

II. MINŐSÉGRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A szabvány célja az előkészített és csomagolt salátára vonatkozó minőségi követelmények meghatározása.

A. Minimumkövetelmények

Valamennyi osztályban, figyelembe véve az egyes osztályokra vonatkozó egyedi rendelkezéseket és megengedett eltéréseket, a salátának:

- épnek,
- egészségesnek (kizárva a romlóhiba vagy minőségcsökkenés miatt fogyasztásra alkalmatlanná vált termékeket),
- tisztának és tisztítottnak, azaz gyakorlatilag földtől vagy egyéb természetű közegtől és látható idegen anyagtól mentesnek,
- friss megjelenésűnek,
- kártevőktől gyakorlatilag mentesnek,
- kártevők által okozott károktól gyakorlatilag mentesnek,
- turgorosnak,
- magszár nélkülinek,
- nem természetes felületi nedvességtől mentesnek,

— idegen szagtól és/vagy íztől mentesnek kell lennie.

A saláta – a növekedés alatti alacsony hőmérséklet miatt keletkezett – pirosas elszíneződése megengedett, ha ez nem befolyásolja jelentősen a saláta megjelenését.

A gyökereket a külső levelek alatt, egyenes metszéssel kell elvágni.

A salátának szabályosan fejlettnek kell lennie. A saláta fejlettségének és állapotának olyannak kell lennie, hogy:

- kibírja a szállítást és az árukezelést,
- megfelelő állapotban érkezzen meg rendeltetési helyére.

B. Oszályozás

A termék az alábbiakban meghatározott két osztályba sorolható:

i. I. osztály

Ebbe az osztályba a jó minőségű saláták tartozhatnak. A salátának – különösen a szín tekintetében – rendelkeznie kell a fajtára vagy a kereskedelmi típusra jellemző ismertetőjegyekkel.

A salátának ezenkívül meg kell felelnie az alábbi követelményeknek:

- szabályos alakú,
- a termesztési módnak és a termék típusának megfelelően tömör,
- a fogyaszthatóságot befolyásoló sérülésektől vagy minőségromlástól mentes,
- fagykártól mentes.

A fejes salátának egyetlen, jól fejlett szívvel kell rendelkeznie. A fóliás vagy üvegházi fejes saláta szíve azonban kevésbé tömör is lehet.

A római salátának a szíve kevésbé tömör is lehet.

A fodros endíviasaláta és a széles levelű endíviasaláta közepének sárga színűnek kell lennie.

ii. II. osztály

Ebbe az osztályba azok a saláták tartoznak, amelyek nem sorolhatók az I. osztályba, de megfelelnek az említett minimumkövetelményeknek.

A salátának:

- megfelelő alakúnak,
- a fogyaszthatóságot jelentős mértékben befolyásoló sérülésektől vagy minőségromlástól mentesnek kell lennie.

Az alábbi hibák megengedettek, feltéve, hogy a saláta megőrzi a minőségre, az eltarthatóságra és a kiszerezésre vonatkozó lényeges tulajdonságait:

- enyhe színhiba,
- kártevők okozta enyhe károsodás.

A fejes salátának a szíve kevésbé tömör is lehet. A fóliás vagy üvegházi fejes saláta esetén azonban a szív hiánya megengedett.

A római saláta esetében a szívképződés nem követelmény.

III. MÉRETTRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A méretet a salátafaj tömege határozza meg.

A. Legkisebb tömeg

Az I. és II. osztály esetében a legkisebb tömeg a következő:

	Szabadföldi termesztésű	Fóliás, üvegházi
Fejes saláta (a fodros levelű fejes saláta és a jégсалáta kivételével), valamint római saláta (a »Little gem« saláta kivételével)	150 g	100 g
Fodros levelű fejes saláta és jégсалáta	300 g	200 g
Metélősaláta és »Little gem« saláta	100 g	100 g
Fodros endíviasaláta és széles levelű endíviasaláta	200 g	150 g

B. Egyöntetűség

a) Fejes saláta

Az egyes csomagolási egységekben lévő legkönnyebb és legnehezebb fejek tömege közötti különbség egyik osztály esetében sem haladhatja meg:

- a 40 g-ot, ha a legkönnyebb saláta tömege legfeljebb 150 g,
- a 100 g-ot, ha a legkönnyebb saláta tömege 150 g és 300 g között van,
- a 150 g-ot, ha a legkönnyebb saláta tömege 300 g és 450 g között van,
- a 300 g-ot, ha a legkönnyebb saláta tömege meghaladja a 450 g-ot.

b) Fodros endíviasaláta és széles levelű endíviasaláta

Az egyes csomagolási egységekben lévő legkönnyebb és legnehezebb fejek közötti különbség egyik osztály esetében sem haladhatja meg a 300 g-ot.

IV. A MEGENGEDETT ELTÉRÉSEKRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Minőségi és méretbeli eltérések engedhetők meg az egyes csomagolási egységekben azokra a termékekre, amelyek a jelölés szerinti osztálynak nem felelnek meg.

A. Megengedett minőségi eltérések

i. I. osztály

A saláta darabszámban számított összesen 10 %-a lehet olyan, amely az erre az osztályra vonatkozó követelményeknek nem felel meg, de kielégíti a II. osztályra vonatkozó követelményeket. E megengedett eltérésen belül a saláta összesen legfeljebb 1 %-a lehet olyan termék, amely sem a II. osztályra vonatkozó követelményeknek, sem a minimumkövetelményeknek nem felel meg. A romlóhiba vagy egyéb minőségcsökkenés miatt fogyasztásra alkalmatlanná vált termék nem megengedett.

ii. II. osztály

A saláta darabszámban számított összesen 10 %-a lehet olyan, amely sem az osztályra vonatkozó követelményeknek, sem a minimumkövetelményeknek nem felel meg. A romlóhiba vagy egyéb minőségcsökkenés miatt fogyasztásra alkalmatlanná vált termék nem megengedett.

B. Megengedett méretbeli eltérések

Mindegyik osztályra vonatkozóan: a saláta darabszámban számított összesen 10 %-a lehet olyan, amely nem felel meg a méretre vonatkozó követelményeknek, de az érintett saláták tömege a megengedettnél legfeljebb 10 %-kal lehet több vagy kevesebb.

V. A KISZERELÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A. Egyöntetűség

Minden csomagolási egységnek tartalmát tekintve egyöntetűnek kell lennie, és kizárólag azonos eredetű, fajtájú vagy kereskedelmi típusú, minőségű és méretű terméket kell tartalmaznia.

A jól láthatóan különböző színű, fajtájú és/vagy kereskedelmi típusú saláták csomagolhatók vegyesen egy értékesítési egységbe ⁽¹⁾, amennyiben azok azonos minőségűek, valamint a saláták minden érintett szín, fajta és/vagy kereskedelmi típus esetében azonos eredetűek.

A csomagolási egységek látható részének a teljes tartalomra nézve reprezentatívnak kell lennie.

B. Csomagolás

A salátákat úgy kell csomagolni, hogy megfelelően védve legyenek. A csomagolásnak a méretet és a csomagolás típusát tekintve ésszerűnek kell lennie, biztosítva, hogy a saláták között ne legyen üres tér, vagy a túl nagy nyomás miatt ne törjenek össze.

A csomagolási egységen belül használt anyagoknak tisztának és olyan minőségűnek kell lenniük, hogy se külső, se belső károsodást ne okozhassanak a termékekben. Különböző anyagok – különösen a kereskedelmi adatokat tartalmazó papír vagy bélyegző – használata megengedett, feltéve, hogy a feliratozáshoz vagy a címkéhez nem mérgező tintát, illetve ragasztóanyagot használtak.

A csomagolási egységnek idegen anyagtól mentesnek kell lennie.

VI. JELÖLÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Minden csomagolási egységen ⁽²⁾, azonos oldalon, összefüggően, olvashatóan, letörölhetetlenül és kívülről jól látható módon fel kell tüntetni az alábbi adatokat:

A. Azonosító adatok

Csomagoló és/vagy feladó/szállító:

— név és cím (utca/település/régió/irányítószám és – a származási országtól eltérő ország esetében – ország)

vagy

— a nemzeti hatóság által hivatalosan elismert azonosító kód ⁽³⁾.

B. A termék megnevezése

— »fejes saláta«, »Batávia saláta«, »jégsaláta«, »római saláta«, »metélsaláta« (vagy, adott esetben, például »tölgyfalevél saláta«, »Lollo bionda«, »Lollo rossa«), »fodros endíviasaláta« vagy »széles levelű endíviasaláta«, illetve egyéb hasonló jelentésű megnevezés, ha a csomagolási egység tartalma kívülről nem látható,

— adott esetben »Little gem«, vagy egyéb hasonló jelentésű megnevezés,

— adott esetben »fóliás/üvegházi« megjelölés vagy egyéb megfelelő jelölés,

— a fajta megnevezése (nem kötelező),

⁽¹⁾ Az értékesítési egységet úgy kell kialakítani, hogy teljes tartalma egyszerre kerüljön értékesítésre.

⁽²⁾ A fogyasztónak közvetlen értékesítésre szánt, előre csomagolt terméket tartalmazó csomagolási egységekre nem vonatkoznak a jelölésre vonatkozó említett rendelkezések, de meg kell felelniük a tagállami szintű követelményeknek. Ugyanakkor az ilyen csomagolási egységeket tartalmazó szállítási csomagoláson minden esetben fel kell tüntetni az említett jelöléseket.

⁽³⁾ Bizonyos országok esetében a nemzeti jogszabályok kifejezetten előírják a név és a cím feltüntetését. Abban az esetben azonban, ahol azonosító kód használatára kerül sor, az azonosító kód közvetlen közelében fel kell tüntetni a »csomagoló és/vagy feladó« feliratot (vagy az ezeknek megfelelő rövidítéseket), valamint az azonosító kód előtt a kibocsátó ország ISO 3166 (alpha) ország/földrajzi terület kódját, amennyiben az a származási országtól eltér.

- A jól láthatóan különböző színű, fajtájú és/vagy kereskedelmi típusú salátákat vegyesen tartalmazó értékesítési egységek esetében »salátakeverék« vagy azzal egyenértékű megnevezés. Ha a csomagolási egység tartalma kívülről nem látható, fel kell tüntetni az értékesítési egységben található egyes termékek színét, fajtáját vagy kereskedelmi típusát.

C. A termék eredete

- Származási ország, és – nem kötelező jelleggel – a természeti tájegység vagy a nemzeti, regionális vagy helyi megnevezés.
- Az eltérő eredetű, jól láthatóan különböző színű, fajtájú és/vagy kereskedelmi típusú termékeket vegyesen tartalmazó értékesítési egységek esetében közvetlenül az érintett szín, fajta és/vagy kereskedelmi típus megnevezése mellett az egyes származási országokat is fel kell tüntetni.

D. Kereskedelmi jellemzők

- osztály,
- méret, az egységre eső legkisebb megengedett tömegben vagy a saláták számában kifejezve,
- nettó tömeg (nem kötelező).

E. Hivatalos ellenőrző jel (nem kötelező)

Az első albekezdésben meghatározott adatokat nem kell a csomagolási egységeken feltüntetni, ha ezek kívülről tisztán látható, az említett adatokkal ellátott kereskedelmi csomagokat tartalmaznak. A csomagolási egységeknek mentesnek kell lenni minden olyan jelöléstől, amely megtévesztő lehet. Ha a csomagolási egységek raklapon vannak, az adatokat a raklapon legalább két oldalán, jól látható módon elhelyezett feliraton kell feltüntetni.”

B. RÉSZ

„6. rész: A körtére vonatkozó forgalmazási minőségsszabvány

I. TERMÉKMEGHATÁROZÁS

Ez a szabvány a *Pyrus communis* L. fajból termesztett, friss állapotban forgalomba kerülő, fogyasztásra szánt körte fajtáira (kultivárok) vonatkozik, az ipari felhasználásra szánt körte kivételével.

II. MINŐSÉGRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A szabvány célja az előkészített és csomagolt körtére vonatkozó minőségi követelmények meghatározása.

A. Minimumkövetelmények

Valamennyi osztályban, figyelembe véve az egyes osztályokra vonatkozó egyedi rendelkezéseket és megengedett eltéréseket, a körtének:

- épek,
- egészségesnek (kizárva a romlóhiba vagy minőségsökkenés miatt fogyasztásra alkalmatlanná vált termékeket),
- tisztának, gyakorlatilag minden látható idegen anyagtól mentesnek,
- kártevőktől gyakorlatilag mentesnek,
- kártevők által a gyümölcshúson okozott károktól mentesnek,
- nem természetes felületi nedvességtől mentesnek,
- idegen szagtól és/vagy íztől mentesnek kell lennie.

A körte fejlettségének és állapotának olyannak kell lennie, hogy:

- érési folyamata folytatódjon, és elérje a fajtára jellemző, megfelelő érettségi fokot,

- kibírja a szállítást és az árukezelést,
- kielégítő állapotban érkezen meg rendeltetési helyére.

B. Osztályozás

A körte a következő három osztályba sorolható:

i. »Extra« osztály

Az ebbe az osztályba tartozó körtének kitűnő minőségűnek kell lennie. Alakjának, méretének és színének a fajtájára jellemzőnek, kocsányának épek kell lennie.

A gyümölcshúsnak teljesen épek, a héjnak az érdes rozsdafoltoktól mentesnek kell lennie.

A termék nem lehet hibás, olyan egészen enyhe felületi hibáktól eltekintve, amelyek nem befolyásolják a termék általános megjelenését, minőségét, eltarthatóságát és kiszerezését.

A körte nem lehet kövecses.

ii. I. osztály

Az ebbe az osztályba tartozó körtének jó minőségűnek kell lennie. Alakjának, méretének és színének a fajtájára jellemzőnek kell lennie ⁽¹⁾.

A gyümölcshúsnak teljesen épek, a héjnak az érdes rozsdafoltoktól mentesnek kell lennie.

Az alábbi kisebb hibák ugyanakkor egyes gyümölcsök esetében megengedettek, feltéve, hogy ezek nem befolyásolják a termék általános megjelenését, minőségét, eltarthatóságát és kiszerezését:

- enyhe alakhiba,
- enyhe fejlődési hiba,
- enyhe színhibák,
- enyhe héjhibák a következő mértékig:
 - hosszanti hiba legfeljebb 2 cm hosszúságig,
 - egyéb hibák legfeljebb 1 cm² összterületen, kivéve a varas foltokat (*Venturia pirina* és *V. inaequalis*), amelyek összterülete nem lehet 0,25 cm²-nél nagyobb,
- Enyhe nyomásfoltok legfeljebb 1 cm² összterületen.

A körte kocsánya lehet enyhén sérült.

A körte nem lehet kövecses.

iii. II. osztály

Ebbe az osztályba olyan körték tartoznak, amelyek nem sorolhatók magasabb osztályba, de megfelelnek az említett minimumkövetelményeknek.

A gyümölcshúsnak minden nagyobb hibától mentesnek kell lennie.

⁽¹⁾ E szabvány melléklete tartalmazza a nagy gyümölcsű fajták és a nyári körtefajták nem kimerítő listáját.

Az alábbi hibák megengedettek, feltéve, hogy a körte megőrzi a minőségre, az eltarthatóságra és a kiszerezésre vonatkozó lényeges tulajdonságait:

- alakhibák,
- fejlődési hibák,
- színhibák,
- enyhe, érdes rozsdafoltok,
- héjhibák a következő mértékig:
 - hosszanti hiba legfeljebb 4 cm hosszúságig,
 - egyéb hibák legfeljebb 2,5 cm² összterületen, kivéve a varas foltokat (*Venturia pirina* és *V. inaequalis*), amelyek összterülete nem lehet 1 cm²-nél nagyobb,
- enyhe nyomásfoltok legfeljebb 2 cm² összterületen.

III. MÉRETTRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A méretet a gyümölcs hossz tengelyére merőlegesen mért legnagyobb átmérő határozza meg.

Az egyes minőségi osztályokra előírt minimális méretbeli követelmények a következők:

	»Extra«	I. osztály	II. osztály
Nagy gyümölcsű fajták	60 mm	55 mm	55 mm
Más fajták	55 mm	50 mm	45 mm

Az e szabvány mellékletében szereplő nyári körtefajtákra nem vonatkozik minimális méretbeli követelmény.

A méretbeli egyöntetűség biztosítása érdekében az azonos csomagolási egységben lévő gyümölcsök átmérője közötti legnagyobb eltérés a következő lehet:

- 5 mm az »extra« osztályú és az I. és II. osztályú gyümölcsök esetében egyaránt, ha sorba rakva és rétegenként csomagolják,
- 10 mm az I. osztályú gyümölcsök esetében, ha ömlesztve vagy kereskedelmi csomagokba csomagolják.

A méretbeli egyöntetűség nem követelmény az olyan II. osztályú gyümölcs esetében, amelyet ömlesztve vagy kereskedelmi csomagokba csomagolnak.

IV. A MEGENGEDETT ELTÉRÉSEKRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Minőségi és méretbeli eltérések engedhetők meg az egyes csomagolási egységekben azokra a termékekre, amelyek a jelölés szerinti osztálynak nem felelnek meg.

A. Megengedett minőségi eltérések

i. »Extra« osztály

A körte darabszámban vagy tömegben számított összesen 5 %-a lehet olyan, amely az erre az osztályra vonatkozó követelményeknek nem felel meg, de kielégíti az I. osztályra vonatkozó követelményeket. E megengedett eltérésen belül a körte összesen legfeljebb 0,5 %-a lehet olyan termék, amely a II. osztályra vonatkozó követelményeknek felel meg.

ii. I. osztály

A körte darabszámban vagy tömegben számított összesen 10 %-a lehet olyan, amely az erre az osztályra vonatkozó követelményeknek nem felel meg, de kielégíti a II. osztályra vonatkozó követelményeket. E megengedett eltérésen belül a körte összesen legfeljebb 1 %-a lehet olyan termék, amely sem a II. osztályra vonatkozó követelményeknek, sem a minimumkövetelményeknek nem felel meg. A romlóhiba vagy egyéb minőségcsökkenés miatt fogyasztásra alkalmatlanná vált termék nem megengedett. A megengedett eltérés nem vonatkozik a kocsány nélküli körtére.

iii. II. osztály

A körte darabszámban vagy tömegben számított összesen 10 %-a lehet olyan, amely sem az osztályra vonatkozó követelményeknek, sem a minimumkövetelményeknek nem felel meg. A romlóhiba vagy egyéb minőségcsökkenés miatt fogyasztásra alkalmatlanná vált termék nem megengedett.

E megengedett eltérésen belül a gyümölcs darabszámban vagy tömegben számított legfeljebb 2 %-ának esetében a következő hibák fordulhatnak elő:

- enyhe sérülések vagy be nem gyógyult repedések,
- nagyon enyhe romlóhiba,
- kártevők jelenléte a gyümölcs belsejében és/vagy a gyümölcshús kártevők okozta sérülése.

B. Megengedett méretbeli eltérések

Mindegyik osztályra vonatkozóan:

- a) azon termékek esetében, amelyekre vonatkozik az egyöntetűség szabálya, megengedett, hogy a körte darabszámban vagy tömegben számított 10 %-a a közvetlenül a csomagoláson feltüntetett méret alatti vagy feletti méretű legyen, és a legkisebb méretkategóriába tartozó gyümölcsök legfeljebb 5 mm-rel lehetnek kisebbek a minimális méretnél;
- b) azon termékek esetében, amelyekre nem vonatkozik az egyöntetűség szabálya, megengedett, hogy a körte darabszámban vagy tömegben számított 10 %-a a megengedett minimális méret alatti méretű legyen, de legfeljebb 5 mm-rel lehet kisebb a minimális méretnél.

V. A KISZERELÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK**A. Egyöntetűség**

Minden csomagolási egységnek tartalmát tekintve egyöntetűnek kell lennie, és kizárólag azonos eredetű, fajtájú, minőségű és – méret szerinti válogatás esetében – azonos méretű, valamint azonos érettségi fokú körtéket kell tartalmaznia.

Az »extra« osztályban a színezettségnek is egységesnek kell lennie.

Különböző fajtájú körték csomagolhatók vegyesen egy értékesítési egységbe ⁽¹⁾, amennyiben azok azonos minőségűek, valamint minden érintett fajta esetében azonos eredetűek.

A csomagolási egységek látható részének a teljes tartalomra nézve reprezentatívnak kell lennie.

B. Csomagolás

A körtéket úgy kell csomagolni, hogy megfelelően védve legyenek.

A csomagolási egységen belül használt anyagoknak tisztának és olyan minőségűnek kell lenniük, hogy se külső, se belső károsodást ne okozhassanak a termékben. Különböző anyagok – különösen a kereskedelmi adatokat tartalmazó papír vagy bélyegző – használata megengedett, feltéve, hogy a feliratozáshoz vagy a címkéhez nem mérgező tintát, illetve ragasztóanyagot használtak.

A termékeken egyenként elhelyezett címkék eltávolításkor nem hagyhatnak látható ragasztónyomot maguk után, valamint nem okozhatnak héjkárosodást.

A csomagolási egységnek idegen anyagtól mentesnek kell lennie.

⁽¹⁾ Az értékesítési egységet úgy kell kialakítani, hogy teljes tartalma egyszerre kerüljön értékesítésre.

VI. JELÖLÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Minden csomagolási egységen ⁽¹⁾, azonos oldalon, összefüggően, olvashatóan, letörölhetetlenül és kívülről jól látható módon fel kell tüntetni az alábbi adatokat:

A. Azonosító adatok

Csomagoló és/vagy feladó/szállító:

— név és cím (utca/település/régió/irányítószám és – a származási országtól eltérő ország esetében – ország)

vagy

— a nemzeti hatóság által hivatalosan elismert azonosító kód ⁽²⁾.

B. A termék megnevezése

— »Körte« felirat, ha a csomagolási egység tartalma kívülről nem látható.

— A fajta neve. Különböző fajtájú körtéket vegyesen tartalmazó értékesítési csomagok esetében a csomagban található minden egyes fajta megnevezése.

C. A termék eredete

— Származási ország, és – nem kötelező jelleggel – a termesztési tájegység vagy a nemzeti, regionális vagy helyi megnevezés. Különböző származási helyű, különböző fajtájú körtéket vegyesen tartalmazó értékesítési csomagok esetében minden egyes származási országot fel kell tüntetni az érintett fajta megnevezése mellett.

D. Kereskedelmi jellemzők

— Osztály.

— Méret, vagy sorokba és rétegenként rendezve csomagolt gyümölcs esetében darabszám. Ha az azonosítás méret alapján történik, akkor azt a következőképpen kell feltüntetni:

a) azon termékek esetében, amelyekre vonatkozik az egyöntetűség szabálya, a legkisebb és legnagyobb átmérő feltüntetésével;

b) azon termékek esetében, amelyekre nem vonatkozik az egyöntetűség szabálya, a csomagolási egységben található legkisebb gyümölcs átmérőjének feltüntetésével, amelyet az »és felette« vagy ezzel egyenértékű jelölés követ, vagy amelyet adott esetben a legnagyobb gyümölcs átmérője követ.

E. Hivatalos ellenőrző jel (nem kötelező)

Az első albekezdésben meghatározott adatokat nem kell a csomagolási egységeken feltüntetni, ha ezek kívülről tisztán látható, az említett adatokkal ellátott kereskedelmi csomagokat tartalmaznak. A csomagolási egységeknek mentesnek kell lenni minden olyan jelöléstől, amely megtévesztő lehet. Ha a csomagolási egységek raklapon vannak, az adatokat a raklapnak legalább két oldalán, jól látható módon elhelyezett feliraton kell feltüntetni.

⁽¹⁾ A fogyasztónak közvetlen értékesítésre szánt, előre csomagolt terméket tartalmazó csomagolási egységekre nem vonatkoznak a jelölésre vonatkozó említett rendelkezések, de meg kell felelniük a tagállami szintű követelményeknek. Ugyanakkor az ilyen csomagolási egységeket tartalmazó szállítási csomagoláson minden esetben fel kell tüntetni az említett jelöléseket.

⁽²⁾ Bizonyos országok esetében a nemzeti jogszabályok kifejezetten előírják a név és a cím feltüntetését. Abban az esetben azonban, ahol azonosító kód használatára kerül sor, az azonosító kód közvetlen közelében fel kell tüntetni a »csomagoló és/vagy feladó« feliratot (vagy az ezeknek megfelelő rövidítéseket), valamint az azonosító kód előtt a kibocsátó ország ISO 3166 (alpha) ország/földrajzi terület kódját, amennyiben az a származási országtól eltér.

Függelék

A körte méretére vonatkozó követelmények

N = Nagy gyümölcsű fajták

NYK = Olyan nyári körte, amelyre nem vonatkozik minimális méretbeli követelmény.

A nagy gyümölcsű körtefajták és a nyári körtefajták nem kimerítő jegyzéke

Az itt nem szereplő, kis gyümölcsű és más fajták akkor hozhatók forgalomba, ha megfelelnek a szabvány III. részében meghatározott, egyéb fajtákra vonatkozó méretbeli követelményeknek.

Az alább felsorolt néhány fajta olyan kereskedelmi név alatt kerülhet forgalomba, amelyek oltalmát egy vagy több országban kérelmezték vagy megadták. Az alábbi táblázat első és második oszlopa szándékosan nem tartalmazza az ilyen kereskedelmi neveket. A harmadik oszlopban – kizárólag tájékoztató jelleggel – egyes ismert védjegyek szerepelnek.

Fajta	Szinonimák	Kereskedelmi név	Méret
Abbé Fétel	Abate Fetel		N
Abugo o Siete en Boca			NYK
Akça			NYK
Alka			N
Alsa			N
Amfora			N
Alexandrine Douillard			N
Bergamotten			NYK
Beurré Alexandre Lucas	Lucas		N
Beurré Bosc	Bosc, Beurré d'Apremont, Empereur Alexandre, Kaiser Alexander		N
Beurré Clairgeau			N
Beurré	Hardenpont		N
Beurré Giffard			NYK
Beurré précoce Morettini	Morettini		NYK
Blanca de Aranjuez	Agua de Aranjuez, Espadona, Blanquilla		NYK
Carusella			NYK
Castell	Castell de Verano		NYK
Colorée de Juillet	Bunte Juli		NYK
Comice rouge			N
Concorde			N
Condoula			NYK
Coscia	Ercolini		NYK
Curé	Curato, Pastoren, Del cura de Ouro, Espadon de invierno, Bella de Berry, Lombardia de Rioja, Batall de Campana		N
D'Anjou			N
Dita			N
D. Joaquina	Doyenné de Juillet		NYK

Fajta	Szinonimák	Kereskedelmi név	Méret
Doyenné d'hiver	Winterdechant		N
Doyenné du Comice	Comice, Vereinsdechant		N
Erika			N
Etrusca			NYK
Flamingo			N
Forelle			N
Général Leclerc		Amber Grace™	N
Gentile			NYK
Golden Russet Bosc			N
Grand champion			N
Harrow Delight			N
Jeanne d'Arc			N
Joséphine			N
Kieffer			N
Klapa Mílule			N
Leonardeta	Mosqueruela, Margallon, Colorada de Alcanadre, Leonarda de Magallon		NYK
Lombacad		Cascade®	N
Moscarella			NYK
Mramornaja			N
Mustafabey			NYK
Packham's Triumph	Williams d'Automne		N
Passe Crassane	Passa Crassana		N
Perita de San Juan			NYK
Pérola			NYK
Pitmaston	Williams Duchesse		N
Précoce de Trévoux	Trévoux		NYK
Président Drouard			N
Rosemarie			N
Suvenirs			N
Santa Maria	Santa Maria Morettini		NYK
Spadoncina	Agua de Verano, Agua de Agosto		NYK
Taylors Gold			N
Triomphe de Vienne			N
Vasarine Sviestine			N
Williams Bon Chrétien	Bon Chrétien, Bartlett, Williams, Summer Bartlett		N"

C. RÉSZ

„10. rész: A paradicsomra vonatkozó forgalmazási minőségsszabvány

I. TERMÉKMEGHATÁROZÁS

Ez a szabvány a *Lycopersicon esculentum* Mill fajból termesztett, friss állapotban forgalomba kerülő, fogyasztásra szánt paradicsom fajtáira (kultivárok) vonatkozik, az ipari felhasználásra szánt paradicsom kivételével.

Kereskedelmi típus szerint négy paradicsomváltozatot különböztetünk meg:

- »kerek«
- »gerezdes«
- »hosszúkás« vagy »ovális«
- »cseresznye« paradicsom (ideértve a koktélpáradicsomot is)

II. MINŐSÉGRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A szabvány célja az előkészített és csomagolt paradicsomra vonatkozó minőségi követelmények meghatározása.

A. Minimumkövetelmények

Valamennyi osztályban, figyelembe véve az egyes osztályokra vonatkozó egyedi rendelkezéseket és megengedett eltéréseket, a paradicsomnak:

- épek,
- egészségesnek (kizárva a romlóhiba vagy minőségcsökkenés miatt fogyasztásra alkalmatlanná vált termékeket),
- tisztának, gyakorlatilag minden látható idegen anyagtól mentesnek,
- friss megjelenésűnek,
- kártevőktől gyakorlatilag mentesnek,
- kártevők által a gyümölcsbőrön okozott károktól mentesnek,
- nem természetes felületi nedvességtől mentesnek,
- idegen szagtól és/vagy íztől mentesnek kell lennie.

Fürtös paradicsom esetében a száraznak frisseknek, egészségeseknek, tisztának, levelektől és szemmel látható idegen anyagtól mentesnek kell lenniük.

A paradicsom fejlettségének és állapotának olyannak kell lennie, hogy

- kibírja a szállítást és az árukezelést,
- kielégítő állapotban érkezen meg rendeltetési helyére.

B. Osztályozás

A paradicsom az alábbiakban meghatározott három osztályba sorolható:

i. »Extra« osztály

Az ebbe az osztályba tartozó paradicsomnak kiváló minőségűnek kell lennie. Alakjában, megjelenésében és fejlettségében a fajtára jellemző tulajdonságokkal kell rendelkeznie, húsának keménynek kell lennie.

A paradicsom érettségi állapotától függően színezettségének meg kell felelnie az említett A. bekezdés utolsó albekezdésében meghatározott követelményeknek.

A paradicsomnak a »zöld talpasságtól« és más hibáktól mentesnek kell lennie, kivéve az olyan jelentéktelen felületi hibákat, amelyek nem befolyásolják a termék általános megjelenését, minőségét, eltarthatóságát és kiszerezését.

ii. I. osztály

Az ebbe az osztályba tartozó paradicsomnak jó minőségűnek kell lennie. Megfelelően keménynek kell lennie és a fajtára jellemző tulajdonságokkal kell rendelkeznie.

Nem lehetnek rajta repedések és a látható »zöld talpasságtól« mentesnek kell lennie. Az alábbi kisebb hibák ugyanakkor megengedettek, feltéve, hogy ezek nem befolyásolják a termék általános megjelenését, minőségét, eltarthatóságát és kiszerezését:

- enyhe alakhiba,
- enyhe színhiba,
- kisebb héjhibák,
- nagyon enyhe nyomódás.

A »gerezdes« paradicsomon továbbá lehet:

- 1 cm-nél nem hosszabb behegedt repedés,
- csekély deformálódás,
- kis köldök, parásodás nélkül,
- legfeljebb 1 cm²-es parás folt a bibénél,
- a virág helyének finom forradása megnyúlt alakban (varrathoz hasonló), ennek hossza legfeljebb a bogyó legnagyobb átmérőjének kétharmada lehet.

iii. II. osztály

Ebbe az osztályba olyan paradicsomok tartoznak, amelyek nem sorolhatók magasabb osztályba, de megfelelnek az említett minimumkövetelményeknek.

A paradicsomnak viszonylag keménynek kell lennie (de lehet az I. osztályúnál kevésbé kemény), és nem lehet rajta nyílt repedés.

Az alábbi hibák megengedettek, feltéve, hogy a paradicsom megőrzi a minőségre, az eltarthatóságra és a kiszerezésre vonatkozó lényeges tulajdonságait:

- alak-, fejlődési és színhibák,
- héjhiba és nyomódás, ha a gyümölcs hibája nem súlyos,
- a gömbölyű, a gerezdes és a hosszúkás paradicsomon 3 centiméternél hosszabb behegedt repedés nem lehet.

A »gerezdes« paradicsomon továbbá lehet:

- az I. osztályban megengedettnél több deformálódás, de torzult alak nélkül,
- köldök,
- legfeljebb 2 cm²-es parás folt a bibénél,
- a virág helyének forradása, megnyúlt alakban (varrathoz hasonlóan).

III. MÉRETRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A méretet a legnagyobb kerületnél mért átmérő, a tömeg vagy a darabszám határozza meg.

A következő rendelkezések nem vonatkoznak a fürtös paradicsomra, valamint nem kötelezőek a II. osztály esetében.

A méretbeli egyöntetűség érdekében:

- a) az azonos csomagolási egységben található paradicsomok átmérője közötti legnagyobb különbség nem haladhatja meg:
- a 10 mm-t, ha a legkisebb paradicsom (csomagolási egységen feltüntetett) átmérője kisebb, mint 50 mm,
 - a 15 mm-t, ha a legkisebb paradicsom (csomagolási egységen feltüntetett) átmérője legalább 50 mm, de kisebb, mint 70 mm,
 - a 20 mm-t, ha a legkisebb paradicsom (csomagolási egységen feltüntetett) átmérője legalább 70 mm, de kisebb, mint 100 mm,
 - nem vonatkozik ilyen korlátozás az olyan paradicsomokra, amelyek átmérője legalább 100 mm.

Méretkategóriák alkalmazásakor figyelembe kell venni a következő táblázatban szereplő méretkategóriákat és tartományokat:

Méretkategória	Átmérő (mm)
0	≤ 20
1	> 20 ≤ 25
2	> 25 ≤ 30
3	> 30 ≤ 35
4	> 35 ≤ 40
5	> 40 ≤ 47
6	> 47 ≤ 57
7	> 57 ≤ 67
8	> 67 ≤ 82
9	> 82 ≤ 102
10	> 102

- b) Ha a paradicsomok mérete tömeg vagy darabszám alapján kerül meghatározásra, a méretbeli különbség összhangban kell legyen az a) pontban leírtakkal.

IV. A MEGENGEDETT ELTÉRÉSEKRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Minőségi és méretbeli eltérések engedhetők meg az egyes csomagolási egységekben azokra a termékekre, amelyek a jelölés szerinti osztálynak nem felelnek meg.

A. Megengedett minőségi eltérések

i. »Extra« osztály

A paradicsom darabszámban vagy tömegben számított 5 %-a lehet olyan, amely az erre az osztályra vonatkozó követelményeknek nem felel meg, de kielégíti az I. osztályra vonatkozó követelményeket. E megengedett eltérésen belül a paradicsom összesen legfeljebb 0,5 %-a lehet olyan termék, amely a II. osztályra vonatkozó követelményeknek felel meg.

ii. I. osztály

A paradicsom darabszámban vagy tömegben számított összesen 10 %-a lehet olyan, amely az erre az osztályra vonatkozó követelményeknek nem felel meg, de kielégíti a II. osztályra vonatkozó követelményeket. E megengedett eltérésen belül a paradicsom összesen legfeljebb 1 %-a lehet olyan termék, amely sem a II. osztályra vonatkozó követelményeknek, sem a minimumkövetelményeknek nem felel meg. A romlóhiba vagy egyéb minőségcsökkenés miatt fogyasztásra alkalmatlanná vált termék nem megengedett. A fűtős paradicsom darabszámban vagy tömegben számított 5 %-a válhat le a szárról.

iii. II. osztály

A paradicsom darabszámban vagy tömegben számított összesen 10 %-a lehet olyan, amely sem az osztályra vonatkozó követelményeknek, sem a minimumkövetelményeknek nem felel meg. A romlóhiba vagy egyéb minőségcsökkenés miatt fogyasztásra alkalmatlanná vált termék nem megengedett. A fűtős paradicsom darabszámban vagy tömegben számított 10 %-a válhat le a szárról.

B. Megengedett méretbeli eltérések

Mindegyik osztályra vonatkozóan: megengedett, hogy a paradicsom darabszámban vagy tömegben számított 10 %-a a közvetlenül a csomagoláson feltüntetett méret alatti vagy feletti méretű legyen.

V. A KISZERELÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A. Egyöntetűség

Minden csomagolási egységnek tartalmát tekintve egyöntetűnek kell lennie, és kizárólag azonos eredetű, fajtájú vagy kereskedelmi típusú, minőségű és – méret szerinti válogatás esetében – azonos méretű paradicsomokat kell tartalmaznia.

Az »extra« és az I. osztály esetében az érettségi állapotnak és a színezettségnek is gyakorlatilag egyöntetűnek kell lennie. Ezenkívül a »hosszúka« paradicsom hosszának is kellőképpen egyenműnek kell lennie.

Különböző színű, fajtájú és/vagy kereskedelmi típusú paradicsomok csomagolhatók vegyesen egy értékesítési egységbe ⁽¹⁾, amennyiben azok azonos minőségűek, valamint minden érintett szín, fajta és/vagy kereskedelmi típus esetében azonos eredetűek.

A csomagolási egységek látható részének a teljes tartalomra nézve reprezentatívnak kell lennie.

B. Csomagolás

A paradicsomot úgy kell csomagolni, hogy megfelelően védve legyen.

A csomagolási egységen belül használt anyagoknak tisztának és olyan minőségűnek kell lenniük, hogy se külső, se belső károsodást ne okozhassanak a termékekben. Különböző anyagok – különösen a kereskedelmi adatokat tartalmazó papír vagy bélyegző – használata megengedett, feltéve, hogy a feliratozáshoz vagy a címkézéshez nem mérgező tintát, illetve ragasztóanyagot használtak.

⁽¹⁾ Az értékesítési egységet úgy kell kialakítani, hogy teljes tartalma egyszerre kerüljön értékesítésre.

A csomagolási egységnek idegen anyagtól mentesnek kell lennie.

VI. JELÖLÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Minden csomagolási egységen ⁽¹⁾, azonos oldalon, összefüggően, olvashatóan, letörölhetetlenül és kívülről jól látható módon fel kell tüntetni az alábbi adatokat:

A.

Azonosító adatok

Csomagoló és/vagy feladó/szállító:

— név és cím (utca/település/régió/irányítószám és – a származási országtól eltérő ország esetében – ország)

vagy

— a nemzeti hatóság által hivatalosan elismert azonosító kód ⁽²⁾.

B. A termék megnevezése

»Paradicsom« vagy »fürtös paradicsom«, és a kereskedelmi típus, ha a csomagolási egység tartalma kívülről nem látható. Ezeket az adatokat a »cseresznye«- (vagy koktél-) paradicsom esetében minden alkalommal fel kell tüntetni, fürtös és nem fürtös kiszereelés esetében egyaránt.

— A jól láthatóan különböző színű, fajtájú és/vagy kereskedelmi típusú paradicsomokat vegyesen tartalmazó értékesítési egységek esetében »vegyes paradicsom« vagy egyenértékű megnevezés. Ha a termék kívülről nem látható, az értékesítési egységben található egyes termékek színe, fajtája vagy kereskedelmi típusa.

— Fajta megnevezése (nem kötelező).

C. A termék eredete

Származási ország, és – nem kötelező jelleggel – a termesztési tájegység vagy a nemzeti, regionális vagy helyi megnevezés.

Az eltérő eredetű, jól láthatóan különböző színű, fajtájú és/vagy kereskedelmi típusú paradicsomokat vegyesen tartalmazó értékesítési egységek esetében közvetlenül az érintett szín, fajta és/vagy kereskedelmi típus megnevezése mellett az egyes származási országokat is fel kell tüntetni.

D.

Kereskedelmi jellemzők

— Osztály,

— Méret (ha méret szerint válogatták a paradicsomot), megadva a legkisebb és legnagyobb átmérőt.

E. Hivatalos ellenőrző jel (nem kötelező)

— Az első albekezdésben meghatározott adatokat nem kell a csomagolási egységeken feltüntetni, ha ezek kívülről tisztán látható, az említett adatokkal ellátott kereskedelmi csomagokat tartalmaznak. A csomagolási egységeknek mentesnek kell lenni minden olyan jelöléstől, amely megtévesztő lehet. Ha a csomagolási egységek raklapon vannak, az adatokat a raklapnak legalább két oldalán, jól látható módon elhelyezett feliraton kell feltüntetni.

⁽¹⁾ A fogyasztónak közvetlen értékesítésre szánt, előre csomagolt terméket tartalmazó csomagolási egységekre nem vonatkoznak a jelölésre vonatkozó említett rendelkezések, de meg kell felelniük a tagállami szintű követelményeknek. Ugyanakkor az ilyen csomagolási egységeket tartalmazó szállítási csomagoláson minden esetben fel kell tüntetni az említett jelöléseket.

⁽²⁾ Bizonyos országok esetében a nemzeti jogszabályok kifejezetten előírják a név és a cím feltüntetését. Abban az esetben azonban, ahol azonosító kód használatára kerül sor, az azonosító kód közvetlen közelében fel kell tüntetni a »csomagoló és/vagy feladó« feliratot (vagy az ezeknek megfelelő rövidítéseket), valamint az azonosító kód előtt a kibocsátó ország ISO 3166 (alpha) ország/földrajzi terület kódját, amennyiben az a származási országtól eltér.