

KOMMISSIONENS FORORDNING (EF) Nr. 1863/2004**af 26. oktober 2004****om handelsnormer for champignoner**

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR —

Der bør tages hensyn til disse forandringer, når normerne anvendes i de afsætningsled, som følger efter forsendelsesleddet.

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab,

- (5) Da produkter i klasse »Ekstra« skal sorteres og emballeres særligt omhyggeligt, bør der kun tages hensyn til forringelse af deres friskhed og fasthed.

under henvisning til Rådets forordning (EF) nr. 2200/96 af 28. oktober 1996 om den fælles markedsordning for frugt og grøntsager⁽¹⁾, særlig artikel 2, stk. 2, og

- (6) De i denne forordning fastsatte foranstaltninger er i overensstemmelse med udtalelse fra Forvaltningskomitéen for Friske Frugter og Grøntsager —

ud fra følgende betragtninger:

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

- (1) Champignoner figurerer i bilag I til forordning (EF) nr. 2200/96 blandt de produkter, som der skal fastsættes handelsnormer for. Kommissionens forordning (EF) nr. 982/2002 af 7. juni 2002 om handelsnormer for champignoner⁽²⁾ er blevet ændret flere gange. For klarhedens skyld bør forordning (EF) nr. 982/2002 ophæves og afløses af en ny forordning.

Artikel 1

Handelsnormerne for champignoner henhørende under KN-kode 0709 51 00 er anført i bilaget.

- (2) For at bevare gennemsigtigheden på verdensmarkedet bør der tages hensyn til den FN/ECE-norm FFV-24 om afsætning af champignoner (*Agaricus*) og kontrol af deres handelskvalitet, som arbejdsgruppen for fastsættelse af kvalitetsnormer for landbrugsprodukter under De Forenede Nationers Økonomiske Kommission for Europa (FN/ECE) har anbefalet.

Normerne gælder i alle afsætningsled på betingelserne i forordning (EF) nr. 2200/96.

I forhold til normerne kan produkterne i afsætningsleddene efter forsendelsesleddet dog:

- (3) Formålet med de nye normer er at fjerne produkter af dårlig kvalitet fra markedet og omlægge produktionen, således at produkterne kommer til at opfylde forbrugernes ønsker, og at fremme samhandelen på loyale konkurrencevilkår og på den måde gøre produktionen mere rentabel.

a) udvise en mindre forringelse af friskheden og fastheden

- b) for produkter i andre klasser end klasse »Ekstra«: udvise lettere kvalitetsforandring på grund af deres udvikling eller mere eller mindre letfordærlige karakter.

- (4) Normerne gælder i alle afsætningsled. Transport over længere afstand, opbevaring i længere tid og de forskellige håndteringer af produkterne kan medføre visse forandringer som følge af produkternes biologiske udvikling eller deres mere eller mindre letfordærlige karakter.

Artikel 2

Forordning (EF) nr. 982/2002 ophæves.

*Artikel 3*Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

⁽¹⁾ EFT L 297 af 21.11.1996, s. 1. Senest ændret ved Kommissionens forordning (EF) nr. 47/2003 (EFT L 7 af 11.1.2003, s. 64).

⁽²⁾ EFT L 150 af 8.6.2002, s. 45. Senest ændret ved forordning (EF) nr. 907/2004 (EUT L 163 af 30.4.2004, s. 50).

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 26. oktober 2004.

På Kommissionens vegne
Franz FISCHLER
Medlem af Kommissionen

BILAG

NORMER FOR CHAMPIGNONER (*Agaricus*)

I. DEFINITION

Normerne gælder for frugtlegerer (formeringsorganer) af sorter af arten *Agaricus* (syn. *Psalliota*), der er bestemt til levering i frisk tilstand til forbrugere, undtagen champignoner til industriel forarbejdning.

Champignoner inddeles i handelstyper og inddeles først og fremmest i to grupper:

- champignoner med rod, hvor den nedre del af stokken ikke er skåret af
- champignoner uden rod, hvor den nedre del af stokken er skåret af.

I disse to grupper skelnes der mellem følgende udviklingsstadier:

- champignoner, der er helt lukkede, (eller tilsvarende betegnelse), dvs. champignoner, hvis hat er fuldstændigt lukket
- champignoner med intakt lamelsvøb, dvs. champignoner, hvis hat og stok er forbundet med et svøb
- åbne champignoner, dvs. champignoner, hvis hat er åben (udposet eller flad, hatteranden skal være lettere bøjet nedad)
- flade champignoner, dvs. champignoner, hvis hat er helt åben (men hatteranden hverken for meget bøjet nedad eller opad).

Desuden inddeles champignoner i to typer farve:

- »hvid«,
- »brun« eller »kastanjebrun«.

II. BESTEMMELSER VEDRØRENDE KVALITET

Ved normerne fastsættes der kvalitetskrav, som champignoner skal opfylde efter klargøring og emballering.

A. **Mindstekrav**

Generelt for klasserne gælder under hensyn til tolerancer og særlige bestemmelser for de enkelte klasser, at champignoner skal være:

- hele; i tilfælde af champignoner uden rod skal snittet være rent
- sunde; produkter, der er angrebet af råd, med stærkt brunlig stok eller forringet i en sådan grad, at de er uegnet til konsum, udelukkes
- rene, praktisk taget fri for andre synlige fremmedlegemer end dækjod
- frisk udseende; der skal tages hensyn til lamellernes farve, der er karakteristisk for sorten og/eller handelstypen
- praktisk taget fri for skadedyr
- praktisk taget fri for skadedyrsangreb
- fri for unormal ydre fugtighed
- fri for fremmed lugt og/eller smag.

Champignonernes udvikling og tilstand skal være sådan, at de kan:

- tåle transport og håndtering og
- ankomme til bestemmelsesstedet i tilfredsstillende stand.

B. **Klassifikation**

Champignoner inddeles i følgende tre klasser:

i) *Klasse »Ekstra«*

Champignoner i denne klasse skal være af fineste kvalitet. De skal fremvise handelstypens karakteristiske form, aspekt, udvikling og farve. De skal være velformet.

De må ikke udvise fejl, bortset fra meget små overfladefejl, som ikke forringer helhedsindtrykket, kvaliteten, holdbarheden og præsentationen i emballagen.

For champignoner uden rod skal snittet være næsten vinkelret på længdeaksen.

Champignoner skal praktisk talt være fri for dækjord. Champignoner med rod kan dog fremvise spor af dækjord på stokken.

ii) *Klasse I*

Champignoner i denne klasse skal være af god kvalitet. De skal fremvise handelstypens karakteristiske form, aspekt, udvikling og farve.

Følgende små fejl tillades dog, hvis de ikke forringer helhedsindtrykket, kvaliteten, holdbarheden eller præsentationen i emballagen:

- mindre fejl ved formen
- lettere fejlfarvning
- lette overfladiske stødpletter
- lette spor af dækjord; champignoner med rod kan dog have lidt dækjord på stokken.

For champignoner uden rod skal snittet være næsten vinkelret på længdeaksen.

iii) *Klasse II*

Denne klasse omfatter champignoner, som ikke kan placeres i de højere klasser, men som opfylder ovennævnte mindstekrav.

Følgende fejl kan accepteres, hvis champignonerne bibeholder deres væsentlige kendetegn med hensyn til kvalitet, holdbarhed og præsentation:

- fejl ved formen
- farvefejl
- små stødpletter
- mindre ændring af stokken
- mindre vandindhold i stokken
- affarvede skæl

— hule stokke

— spor af dækjord; champignoner med rod kan dog have lidt dækjord på stokken.

III. BESTEMMELSER VEDRØRENDE STØRRELSESSORTERING

Størrelsen fastlægges ud fra hattens diameter og stokkens længde efter følgende specifikationer:

Mindstestørrelse

Hattens maksimale diameter skal mindst være 15 mm for lukkede og åbne champignoner og champignoner med svøb og 20 mm for flade champignoner.

Stokkens længde

Stokkens længde måles

— for åbne og flade champignoners vedkommende, fra lamellerne under hatten

— for lukkede champignoners vedkommende, fra svøbet.

Størrelsessortering er obligatorisk for champignoner af klassen »Ekstra« efter følgende tabel, og champignoner af klasse I og II skal overholde den specificerede størrelsesskala, hvis oplysningerne »små«, »middel« eller »store« er angivet:

Lukkede, tilsvøbete og åbne champignoner			
Hattens diameter		Stokkens maksimale længde	
Størrelse	Maksimalt interval	for afskårne champignoner	for ikke-afskårne champignoner
Små	15-45 mm	$\frac{1}{2}$ af hattens diameter	$\frac{2}{3}$ af hattens diameter
Middel	30-65 mm		
Store	50 mm og derover		
Flade champignoner			
Hattens diameter		Stokkens maksimale længde	
Størrelse	Maksimalt interval	for afskårne champignoner	for ikke-afskårne champignoner
Små	20-55 mm	$\frac{2}{3}$ af hattens diameter	
Store	50 mm og derover		

IV. BESTEMMELSER VEDRØRENDE TOLERANCER

Følgende tolerancer for kvalitet og størrelse for citrusfrugter, der ikke opfylder kravene til den angivne klasse, gælder for den enkelte pakning.

A. Kvalitetstolerancer

i) Klasse »Ekstra«

5 % efter antal eller vægt af champignoner, der ikke opfylder kravene til klassen, men som opfylder kravene til klasse I eller undtagelsesvis falder inden for tolerancerne for denne klasse.

ii) Klasse I

10 % efter antal eller vægt af champignoner, der ikke opfylder kravene til klassen, men som opfylder kravene til klasse II eller undtagelsesvis falder inden for tolerancerne for denne klasse.

iii) *Klasse II*

10 % efter antal eller vægt af champignoner uden stok og 10 % efter antal eller vægt af champignoner, der af andre årsager hverken opfylder kravene til klassen eller mindstekravene, bortset fra produkter, der er angrebet af råd eller udviser andre forringelser, som gør dem uegnet til konsum.

B. Særlige tolerancer for udviklingsstadiet.i) *Klasse »Ekstra«*

Tilsammen 5 % efter antal eller vægt af champignoner på det foregående og det efterfølgende udviklingsstade er tilladt.

ii) *Klasse I*

Tilsammen 10 % efter antal eller vægt af champignoner på det foregående og det efterfølgende udviklingsstade er tilladt.

iii) *Klasse II*

Champignoner på forskellige udviklingsstader kan sammenblandes i samme pakning. Hvis udviklingsstadiet er angivet, tillades tilsammen højst 25 % champignoner efter antal eller vægt på det foregående og det efterfølgende udviklingsstade.

C. Størrelsetolerancer

For alle klasser: 10 % champignoner, der ikke svarer til de angivne størrelser, i antal eller vægt.

V. BESTEMMELSER OM PRÆSENTATION**A. Ensartethed**

Indholdet af hver pakning skal være ensartet og må kun bestå af champignoner af samme oprindelse, handelstype, udviklingsstade (jf. dog bestemmelserne i punkt IV.B ovenfor), kvalitet og størrelse (i tilfælde af størrelsessortering).

Pakninger med en nettovægt på 1 kg og derunder kan indeholde blandinger af champignoner med forskellig farve, hvis de er ensartede med hensyn til kvalitet, udviklingsstade og størrelse (i tilfælde af størrelsessortering) og oprindelse for hver enkelt farves vedkommende.

Den synlige del af pakningens indhold skal være repræsentativ for hele indholdet.

Uanset ovennævnte bestemmelser i dette punkt kan produkter, der er omfattet af denne forordning, i salgspakninger med en nettovægt på 3 kg eller derunder, blandes med friske frugter og grøntsager af andre arter på de betingelser, der er fastsat i Kommissionens forordning (EF) nr. 48/2003⁽¹⁾.

B. Emballering

Champignoner skal emballeres, således at produktet sikres passende beskyttelse.

Materialerne, der anvendes indvendigt i pakningen, skal være nye, rene og af en kvalitet, der ikke kan fremkalde ydre eller indre forringelser af produkterne. Anvendelsen af materialer såsom papir og klistermærker med forretningsmæssige oplysninger er tilladt, hvis der er anvendt giftfri farve eller lim til påtrykningen eller mærkningen.

Klæbemærker, der påsættes hvert enkelt produkt, skal kunne aftages uden at efterlade synlige spor af lim eller fejl i skindet.

Pakningerne skal være fri for fremmedlegemer, herunder for megen dækjerd.

⁽¹⁾ EFT L 7 af 11.1.2003, s. 65.

VI. BESTEMMELSER VEDRØRENDE MÆRKNING

Hver engrosemballage skal på samme side være forsynet med følgende oplysninger anført med bogstaver, som er let læselige, ikke kan udviskes og er synlige udefra:

A. Identifikation

Pakkeriets og/eller afsenderens navn og adresse

Disse oplysninger kan erstattes af følgende:

- for alle pakninger undtagen færdigpakninger: den officielt udstedte eller anerkendte kode for pakkeriet og/eller afsenderen efter angivelsen »pakkeri og/eller afsender« eller en tilsvarende forkortelse
- for færdigpakninger: navn og adresse på sælger med sæde i EU efter angivelsen »pakket for:« eller en tilsvarende angivelse. I så fald skal mærkningen også omfatte koden for pakkeriet og/eller afsenderen. Sælger udleverer al information om kodens betydning, som kontrolmyndigheden finder nødvendig.

B. Produktets art

- Hvis indholdet ikke er synligt udefra:
 - »Champignoner«
 - »Uden rod« eller »Med rod«
 - »Farve« i tilfælde af anden farve end hvid
- Udviklingsstade (valgfrit)
- I tilfælde af pakninger med en blanding af champignoner med forskellig farve skal navnene på de forskellige farver angives.

C. Produktets oprindelse

- Oprindelsesland og eventuelt produktionsområde eller national, regional eller lokal betegnelse
- I tilfælde af pakninger med en blanding af champignoner med forskellig farve og oprindelse skal de enkelte oprindelseslande angives ved siden af navnet på de pågældende farver.

D. Handelsmæssige oplysninger

- Klasse
- Størrelse (hvis størrelsessorteret) udtrykt ved hattens mindste og største diameter eller oplysningen: »små«, »middel« eller »store«
- Nettovægt.

E. Officielt kontrolmærke (valgfrit)

Det er ikke nødvendigt at anføre de oplysninger, som er nævnt i første afsnit, på pakningerne, hvis de indeholder salgspakninger, der kan ses udefra, og som hver især er påført disse oplysninger. Disse pakninger må ikke være påført vildledende mærkning. Er de anbragt på paller, skal oplysningerne anføres på en etiket, der anbringes synligt på mindst to af pallens sider.
