

31998R0963

L 135/18

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK HIVATALOS LAPJA

1998.5.8.

A BIZOTTSÁG 963/98/EK RENDELETE**(1998. május 7.)****a karfiolra és az articsókára vonatkozó minőségi előírásokról**

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK BIZOTTSÁGA,

tekintettel az Európai Közösséget létrehozó szerződésre,

tekintettel a legutóbb a 2520/97/EK bizottsági rendelettel ⁽¹⁾ módosított, a gyümölcs- és zöldségpiac közös szervezéséről szóló, 1996. október 28-i 2200/96/EK tanácsi rendeletre ⁽²⁾ és különösen annak 2. cikke (2) bekezdésére,

mivel a 2200/96/EK rendelet I. melléklete a karfiolt és az articsókát olyan termékeként sorolja fel, amelyekre vonatkozóan minőségi előírásokat kell elfogadni; mivel a legutóbb 888/97/EK bizottsági rendelettel ⁽³⁾ módosított, a gyümölcs- és zöldségpiac közös szervezésének progresszív kialakításáról szóló, 1962. április 4-i 23. tanácsi rendelet ⁽⁴⁾ II/1. melléklete minőségi előírásokat állapít meg a karfiolra; mivel a legutóbb a 888/97/EK bizottsági rendelettel módosított, a 23. rendelet I. B mellékletében felsorolt egyes termékek minőségi előírásainak megállapításáról szóló 58. bizottsági rendelet ⁽⁵⁾ I/6. melléklete minőségi előírásokat állapít meg az articsókára; mivel ezek a minőségi előírások már nem tükrözik a piaci igényeket;

mivel a szóban forgó szabályokat emiatt újra kell fogalmazni és az 58. bizottsági rendelet I/6. mellékletét hatályon kívül kell helyezni, a világpiacon áttekinthetőségének érdekében figyelembe véve az Egyesült Nemzetek Európai Gazdasági Bizottsága által az érintett termékekre ajánlott minőségi előírásokat;

mivel a minőségi előírások alkalmazása által meg kell szűnnie a rossz minőségű termékeknek a piacon, a termelést úgy kell irányítani, hogy az kielégítse a fogyasztói igényeket, továbbá elő kell segíteni a tisztességes versenyen alapuló kereskedelmet, segítve ezáltal a jövedelmezőség javulását;

mivel a minőségi előírások az értékesítés valamennyi szakaszában alkalmazandók; mivel a bizonyos ideig tartó távolsági szállítási tárolás és a kezelés, amin a termékek átmennek, bizonyos romláshoz vezethet a termékek biológiai fejlődése és romlandósága miatt; mivel figyelembe kell venni az ilyen romlást, ha a minőségi előírásokat a feladás utáni értékesítési

szakaszokra alkalmazzák; mivel az „Extra” osztályba tartozó termékeket különös gondossággal kell válogatni és csomagolni, esetükben csak a frissesség kismértékű romlása és enyhe fonnnyadtság fogadható el;

mivel az e rendeletben foglalt intézkedések összhangban vannak a Gyümölcs- és Zöldségpiaci Irányítóbizottság véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

(1) A 0704 10 KN kód alá tartozó karfiolra, illetve a 0709 10 00 KN kód alá tartozó articsókára vonatkozó minőségi előírásokat az alábbi I. és II. mellékletek határozzák meg.

(2) A minőségi előírásokat az értékesítés valamennyi szakaszában alkalmazni kell a 2200/96/EK rendeletben meghatározott feltételek szerint.

A feladást követő szakaszokban azonban a termékek, a minőségi előírásokkal összehasonlítva mutathatnak:

- csekély veszteséget a frissességükből és enyhe fonnnyadtságot,
- némi romlást az „Extrától” eltérő osztályokba tartozó termékek esetében, fejlődésük és romlandóságuk miatt.

2. cikk

A 23. rendelet hatályát veszti, valamint az 58. rendelet I/6. mellékletét el kell hagyni.

3. cikk

Ez a rendelet 1998. július 1-jén lép hatályba.

⁽¹⁾ HL L 346., 1997.12.17., 41. o.

⁽²⁾ HL L 297., 1996.11.21., 1. o.

⁽³⁾ HL L 126., 1997.5.17., 11. o.

⁽⁴⁾ HL 30., 1962.4.20., 965/62. o.

⁽⁵⁾ HL 56., 1962.7.7., 1606/62. o.

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

Kelt Brüsszelben, 1998. május 7-én.

a Bizottság részéről

Franz FISCHLER

a Bizottság tagja

I. MELLÉKLET

A KARFIOLRA VONATKOZÓ MINŐSÉGI ELŐÍRÁSOK

I. A TERMÉK MEGHATÁROZÁSA

Ez a minőségi előírás a *Brassica oleracea* L. *convar. botrytis* (L.) Alef. var. *botrytis* bóltermelt fajtákhoz (cultivar) tartozó, a fogyasztókhoz friss állapotban szállított karfiolra vonatkozik, az ipari feldolgozásra szánt karfiol kivételével.

II. A MINŐSÉGRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A minőségi előírás a karfiol előkészítés és csomagolás utáni minőségi előírásait határozza meg.

A. Minimumkövetelmények

Valamennyi osztályban, az egyes osztályokra vonatkozó külön rendelkezések és a megengedett eltérések figyelembe vételével a fejeknek meg kell felelnie az alábbiaknak:

- ép,
- egészséges; kizárt az a termék, amelyet fogyasztásra alkalmatlanná tevő rothadás vagy romlás érintett,
- tiszta, gyakorlatilag bármilyen látható idegen anyagtól mentes,
- megjelenésében friss,
- gyakorlatilag kártevőktől mentes,
- gyakorlatilag mentes a kártevők által okozott károsodásoktól,
- rendellenes külső nedvességtől mentes,
- bármiféle idegen szagtól és/vagy íztől mentes.

A karfiol fejlettségének és állapotának olyannak kell lenni, ami képessé teszi arra, hogy:

- elviselje a szállítást és kezelést, illetve
- kielégítő állapotban érkezen a rendeltetési helyre.

B. Osztályozás

A karfiolt az alábbiakban meghatározott három osztályba sorolják:

i. „Extra” osztály

Az ebbe az osztályba tartozó karfiolnak kiváló minőségűnek kell lennie. A fajtára jellemző alakkal, fejlettséggel és színnel kell rendelkeznie.

A fejeknek az alábbi tulajdonságokkal kell rendelkezniük:

- jól formált, kemény, tömör,
- nagyon zárt állományú,
- egyenletesen fehér vagy halvány krémszínű ⁽¹⁾,
- hibáktól mentes, kivéve a nagyon kicsi felszíni hibákat, amennyiben ezek nem befolyásolják a termék általános megjelenését, a minőségét, a minőségmegőrzését és a csomagolásban nyújtott megjelenését.

Továbbá, ha a karfiol „levéllel” vagy „megnyírtan” kerül forgalomba, a leveleknek friss megjelenéssel kell rendelkezni;

ii. I. osztály

Az ebbe az osztályba tartozó karfiolnak jó minőségűnek kell lennie. A fajtára jellemzőnek kell lennie.

⁽¹⁾ Engedélyezett azonban a határozott lila/bíbor vagy zöld színű karfiolok értékesítése, amennyiben ezek jellemzőek a kiválasztott osztályra.

A fejeknek az alábbi tulajdonságokkal kell rendelkezni:

- kemény,
- zárt állományú,
- fehér vagy elefántcsont vagy krémszínű ⁽¹⁾,
- hibáktól mentes, mint például sérülések, kiálló levelek a fejben, fagyásnyomok, zúzódások.

A fejek az alábbi hibák lehetnek akkor, ha ezek nem befolyásolják a termék általános megjelenését, a minőségét, a minőségmegőrzését és a csomagolásban nyújtott megjelenését:

- kisebb alak- vagy fejlődési hiba,
- kisebb színhiba,
- és nagyon csekély szőrözöttség.

Továbbá, ha a karfiol „levéllel” vagy „megnyírtan” kerül forgalomba, a leveleknek friss megjelenéssel kell rendelkezni:

iii. II. osztály

Ebbe az osztályba tartoznak azok a karfiolok, amelyek nem sorolhatóak a magasabb osztályokba, de megfelelnek a fent meghatározott minimumkövetelményeknek.

A fejek lehetnek:

- kissé deformáltak,
- kissé laza állományúak,
- sárgás színűek ⁽¹⁾.

Lehetnek rajtuk:

- napperzselés enyhe nyomai,
- ötnél nem több halványzöld levél,
- enyhe szőrözöttség (de nem nedves vagy zsíros tapintású).

Rendelkezhetnek továbbá az alábbi hibák közül kettővel akkor, ha a fejek megtartják alapvető tulajdonságaikat a minőség, minőségmegőrzés és megjelenés vonatkozásában:

- kártevők vagy betegség által okozott károk enyhe nyomai,
- enyhe felületi fagykárosodás,
- kis zúzódás.

III. A MÉRETRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A méretet a legnagyobb kerületnél mért átmérő határozza meg. A minimális átmérő 11 cm-ben van meghatározva; az egyes csomagokban levő legkisebb és legnagyobb fej közötti méretkülönbség nem haladhatja meg a 4 cm-t.

IV. A MEGENGEDETT ELTÉRÉSEKRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Minőségi és méretbeli eltérések megengedettek a csomagolási egységekben a feltüntetett osztállyal szemben támasztott követelményeket ki nem elégítő áru számára.

A. Megengedett minőségi eltérések

i. „Extra” osztály

Öt darabszázalék az osztály előírásainak meg nem felelő, de az I. osztályénak megfelelő, vagy kivételes esetben, annak az osztálynak a tőrésárába eső karfiol;

ii. I. osztály

Tíz darabszázalék az osztály előírásainak meg nem felelő, de a II. osztályénak megfelelő, vagy kivételes esetben, annak az osztálynak a tőrésárába eső karfiol;

iii. II. osztály

Tíz darabszázalék a sem az osztály előírásainak meg nem felelő, sem a minimumkövetelményeknek meg nem felelő karfiol, kivéve a rothadás vagy a fogyasztásra alkalmatlanná tevő bármilyen egyéb károsodás által érintett terméket.

⁽¹⁾ Engedélyezett azonban a határozott lila/bíbor vagy zöld színű karfiolok értékesítése, amennyiben ezek jellemzőek a kiválasztott osztályra.

B. Megengedett méretbeli eltérések

Valamennyi osztálynál: 10 darabszázalék a méretre vonatkozó előírásoknak és a feltüntetett méretnek nem megfelelő, azonban a csomagon feltüntetethez képest a közvetlen az alatti és/vagy feletti méretnek megfelelő karfiol, a legkisebb méretosztályban levő fejek minimális átmérője 10 cm.

V. A KISZERELÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK**A. Egységesség**

A csomagok tartalmának egységesnek kell lenni és csak azonos eredetű, kereskedelmi típusú, minőségű és méretű karfiolokat tartalmazhatnak. Továbbá az „Extra” osztályú karfiolok minden csomagját egységes szín szerint kell összeválogatni.

A csomag tartalma látható részének jellemzőnek kell lenni a tartalom egészére.

B. Csomagolás

A karfiolt úgy kell csomagolni, hogy a termék megfelelően védve legyen.

A csomagoláson belül használt anyagoknak újnak, tisztának és olyan minőségűnek kell lenni, hogy ne okozzák a termék bármiféle külső vagy belső károsítását. Kereskedelmi megjelöléseket viselő anyagok, különösen papír vagy bélyegzők, használata engedélyezett akkor, ha a nyomtatás vagy a címkézés egészségre nem káros tintával vagy ragasztóval készült.

A csomagoknak minden idegen anyagtól mentesnek kell lenniük.

C. Kiszerelés

A karfiol kiszerelhető:

- i. *levelekkel*: a karfiolokat egészséges zöld levelek borítják, elegendő számban és hosszúsággal ahhoz, hogy teljesen befedjék és óvják a fejet. A torzsát kicsivel a védőlevelek alatt kell levágni;
- ii. *levelek nélkül*: valamennyi levéltől és a torzsa nem ehető részétől megfosztott karfiolok. Legfeljebb öt kicsi és zsege halványzöld, megnyíratlan, a fejhez közeli levél lehet;
- iii. *vágottan*: a karfiolokon elegendő számú levél marad ahhoz, hogy védje a fejet. Ezeknek a leveleknek egészségesnek és zöldnek kell lenni, a fej tetejétől 3 cm-nél nem többre levágva. A szárat kicsivel a védőlevelek alatt kell levágni.

VI. A JELÖLÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Valamennyi csomagnak az alábbi jelölésekkel kell rendelkezni, egy oldalra csoportosított, olvashatóan és letörölthetetlenül írt és kívülről látható betűkkel.

A. Azonosítás

A csomagoló és/vagy szállító: név és cím vagy hivatalosan kiadott, illetve elfogadott kódjel. Abban az esetben azonban, ha kódjelet használnak, a „csomagoló és/vagy szállító (vagy ezzel egyenértékű rövidítések)” hivatkozást a kódjellel szoros kapcsolatban kell jelölni.

B. A termék jellege

- „Karfiol”, ha a tartalom kívülről nem látható,
- A lila/bíbor vagy zöld karfiolok kereskedelmi típusának neve.

C. A termék származása

- A származási ország és, opcionálisan, a körzet, ahol termesztették, vagy a nemzeti, regionális vagy helyi helynév.

D. Kereskedelmi jelölések

- Osztály,
- Legkisebb és legnagyobb átmérőben kifejezett méret vagy az egységek száma.

E. Hivatalos ellenőrző jegy (opcionális)

II. MELLÉKLET

AZ ARTICSÓKÁRA VONATKOZÓ MINŐSÉGI ELŐÍRÁSOK

I. A TERMÉK MEGHATÁROZÁSA

Ez a minőségi előírás a *Cynara scolymus* L. fajból termelt fajtákhoz (cultivar) tartozó, a fogyasztókhöz friss állapotban szállított articsókára vonatkozik, az ipari feldolgozásra szánt articsóka kivételével.

II. A MINŐSÉGRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A minőségi előírás az articsóka előkészítés és csomagolás utáni minőségi követelményeit határozza meg.

A. Minimumkövetelmények

Valamennyi osztályban, az egyes osztályokra vonatkozó külön rendelkezések és a megengedett eltérések figyelembevételével az articsókának meg kell felelnie az alábbiaknak:

- ép,
- egészséges; kizárt az a termék, amelyet fogyasztásra alkalmatlanná tevő rothadás vagy romlás érintett,
- tiszta, gyakorlatilag bármilyen látható idegen anyagtól mentes,
- megjelenésében friss, és nem mutat különösen fonnyadási nyomokat,
- gyakorlatilag kártevőktől mentes,
- gyakorlatilag mentes a kártevők által okozott károsodásoktól,
- rendellenes külső nedvességtől mentes,
- bármiféle idegen szagtól és/vagy íztől mentes.

A szárazakat sima vágásfelülettel kell levágni és nem lehetnek 10 cm-nél hosszabbak. (Ez utóbbi rendelkezés nem vonatkozik a csomóban csomagolt articsókára, amely a szár körül összefogott bizonyos számú fejből áll, vagy a „Spinoso” fajtához tartozó articsókára).

Az articsóka fejlődésének és állapotának olyannak kell lenni, ami képessé teszi arra, hogy:

- elviselje a szállítást és kezelést, illetve
- kielégítő állapotban érkezzon a rendeltetési helyre.

B. Osztályozás

Az articsókát az alábbiakban meghatározott három osztályba sorolják:

i. „Extra” osztály

Az ebbe az osztályba tartozó articsókának kiváló minőségűnek kell lennie. A fajtára és/vagy kereskedelmi típusra jellemzőnek kell lennie. A középső felleveleknek jól zártaknak kell lenniük, a fajtának megfelelően.

Hibáktól mentesnek kell lennie, kivéve a fellevelek bőrének nagyon kicsi felszíni hibáit, amennyiben ezek nem befolyásolják a termék általános megjelenését, a minőségét, a minőségmegőrzését és a csomagolásban nyújtott megjelenését.

A vacok nem mutathat kezdődő fásodást;

ii. I. osztály

Az ebbe az osztályba tartozó articsókának jó minőségűnek kell lennie. A fajtára és/vagy kereskedelmi típusra jellemzőnek kell lennie. A középső felleveleknek jól zártaknak kell lenniük, a fajtának megfelelően.

Az alábbi enyhe hibák engedélyezettek lehetnek akkor, ha ezek nem befolyásolják a termék általános megjelenését, a minőségét, a minőségmegőrzését és a csomagolásban nyújtott megjelenését:

- kisebb alakhiba,
- kisebb fagykárosodás (repedések),
- nagyon csekély zúzódás.

A vacok nem mutathat kezdődő fásodást;

iii. II. osztály

Ebbe az osztályba tartoznak azok az articsókák, amelyek nem sorolhatóak a magasabb osztályokba, de megfelelnek a fent meghatározott minimumkövetelményeknek. Kissé nyitottak lehetnek.

Megengedettek az alábbi hibák akkor, ha az articsóka megtartja alapvető tulajdonságait a minőség, minőség-megőrzés és megjelenés vonatkozásában:

- alakhibák,
- fagykárosodás („megcsípett” articsókák),
- kis zúzódás,
- a külső fellevelek enyhe szennyeződése,
- a vacok kezdődő fásodása.

III. A MÉRETRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A méretet a fej legnagyobb kerületénél mért átmérője határozza meg.

A minimális átmérő 6 cm-ben van meghatározva.

Az alábbi méretek kötelezőek az „Extra” osztályra és az I. osztályra, illetve opcionálisak a II. osztályra:

- az átmérő 13 cm és azt meghaladó,
- az átmérő legalább 11 cm, de kevesebb, mint 13 cm,
- az átmérő legalább 9 cm, de kevesebb, mint 11 cm,
- az átmérő legalább 7,5 cm, de kevesebb, mint 9 cm,
- az átmérő legalább 6 cm, de kevesebb, mint 7,5 cm.

Továbbá, egy legalább 3,5 cm-től kevesebb mint 6 cm-ig terjedő átmérő is engedélyezett a „Poivrade” típusú és a „Bouquet” típusú articsókára.

IV. A MEGENGEDETT ELTÉRÉSEKRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Minőségi és méretbeli eltérések megengedettek a csomagolási egységekben a feltüntetett osztállyal szemben támasztott követelményeket ki nem elégítő áru számára.

A. **Megengedett minőségi eltérések**

i. „Extra” osztály

Öt darabszázalék az osztály előírásainak meg nem felelő, de az I. osztályénak megfelelő vagy, kivételes esetben, annak az osztálynak a tűréshatárába eső articsóka;

ii. I. osztály

Tíz darabszázalék az osztály előírásainak meg nem felelő, de a II. osztályénak megfelelő vagy, kivételes esetben, annak az osztálynak a tűréshatárába eső articsóka;

iii. II. osztály

Tíz darabszázalék a sem az osztály előírásainak meg nem felelő, sem a minimumkövetelményeknek meg nem felelő articsóka, kivéve a rothadás vagy a fogyasztásra alkalmatlanná tevő bármilyen egyéb károsodás által érintett terméket.

B. **Megengedett méretbeli eltérések**

Valamennyi osztálynál: 10 darabszázalék a mérethez vonatkozó előírásoknak és a feltüntetett méretnek meg nem felelő, azonban a közvetlenül a feltüntetett alatti vagy feletti méretnek megfelelő articsóka, a legkisebb méretosztályban (6–7,5 cm) levő fejek minimális átmérője 5 cm.

Nincs megengedve méretbeli eltérés a „Poivrade” típusú vagy a „Bouquet” típusú articsókák esetében.

V. A KISZERELÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A. **Egységesség**

Az egyes csomagok tartalmának egységesnek kell lenni és csak azonos eredetű, kereskedelmi típusú, minőségű és méretű (méret szerinti osztályozásnál) articsókákat tartalmazhatnak.

A csomag tartalma látható részének jellemzőnek kell lenni a tartalom egészére.

B. Csomagolás

Az articsókát úgy kell csomagolni, hogy a termék megfelelően védve legyen.

A csomagoláson belül használt anyagoknak újnak, tisztának és olyan minőségűnek kell lenni, hogy ne okozzák a termék bármiféle külső vagy belső károsítását. Kereskedelmi megjelöléseket viselő anyagok, különösen papír vagy bélyegzők, használata engedélyezett akkor, ha a nyomtatás vagy a címkézés egészségre nem káros tintával vagy ragasztóval készült.

A csomagoknak minden idegen anyagtól mentesnek kell lenni.

VI. A JELÖLÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Valamennyi csomagnak az alábbi jelölésekkel kell rendelkezni, egy oldalra csoportosított, olvashatóan és letörölhetetlenül írt és kívülről látható betűkkel.

A. Azonosítás

A csomagoló és/vagy szállító: név és cím vagy hivatalosan kiadott, illetve elfogadott kódjel. Abban az esetben azonban, ha kódjelet használnak, a „csomagoló és/vagy szállító (vagy ezzel egyenértékű rövidítések)” hivatkozást a kódjellel szoros kapcsolatban kell jelölni.

B. A termék jellege

- „Articsóka”, ha a tartalom kívülről nem látható,
- A fajta neve az „Extra” osztály esetében,
- „Poivrade” vagy „Bouquet”, amennyiben szükséges,
- „Spinoso”, amennyiben szükséges.

C. A termék származása

A származási ország és opcionálisan, a körzet, ahol termesztették, vagy a nemzeti, regionális vagy helyi helynév.

D. Kereskedelmi jelölések

- Osztály,
- Fejek száma,
- A fejek legkisebb és legnagyobb átmérőjében kifejezett méret (méret szerinti osztályozásnál).

E. Hivatalos ellenőrző jegy (opcionális)
