

32001R2396

2001.12.8.

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK HIVATALOS LAPJA

L 325/11

A BIZOTTSÁG 2396/2001/EK RENDELETE**(2001. december 7.)****a póréghagymára vonatkozó forgalmazási előírás megállapításáról**

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK BIZOTTSÁGA,

tekintettel az Európai Közösséget létrehozó szerződésre,

tekintettel a legutóbb a 911/2001/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:

- (1) A 2200/96/EK rendelet I. mellékletének megfelelően, a 888/97/EK rendelettel ⁽³⁾ módosított 1076/89/EGK bizottsági rendeletben ⁽⁴⁾ elfogadták a póréghagymára vonatkozó előírásokat.
- (2) A világi piac átláthatóságának megőrzése érdekében, az Egyesült Nemzetek Európai Gazdasági Bizottságának (ENSZ-EGB) a romlandó termékek szabványosításával és minőségének javításával foglalkozó munkacsoportja által a póréghagyma előírásaira tett javaslatokat figyelembe kell venni. Továbbá, az I. osztályba tartozó korai póréghagyma esetében nagyobb eltéréseket kell engedélyezni. Ezért az 1067/89/EGK rendeletet hatályon kívül kell helyezni, és egy új, a tényeket is figyelembe vevő előírást tartalmazó rendeletet kell a helyébe léptetni.
- (3) Ezen előírások alkalmazásának célja, hogy megakadályozzák a nem megfelelő minőségű termékek piaci értékesítését, összhangba hozzák a termelést a fogyasztói igényekkel, elősegítsék a tisztességes versenyen alapuló kereskedelmet, és ezáltal javítsák a jövedelmezőséget.
- (4) Az előírásokat az értékesítés minden szintjén alkalmazni kell. A termékek biológiai fejlődéséből vagy romlandóságából eredően minőségromlást okozhat a nagy távolságra történő szállítás, a bizonyos időtartamon keresztül

történő tárolás és azok a különböző árukezelési folyamatok, amelyekben a termékek keresztülmennek. Ezt a minőségromlást a előírásoknak a szállítást követő értékesítési szinteken történő alkalmazása során figyelembe kell venni.

- (5) Az e rendeletben előírt intézkedések összhangban vannak a Gyümölcs- és Zöldségpiaci Irányítóbizottság véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A 0703 90 00 KN-kód alá tartozó póréghagymára vonatkozó előírást a melléklet tartalmazza.

Az előírást minden értékesítési szinten alkalmazni kell a 2200/96/EK rendeletben megállapított feltételek szerint.

A feladást követő szinteken azonban a póréghagyma, az előírás követelményeitől eltérően, biológiai fejlődése és romlandó természete következtében veszíthet frissességéből és feszségből, valamint enyhe minőségromlás következhet be.

2. cikk

Az 1076/89/EGK rendelet hatályát veszti.

3. cikk

Ez a rendelet az *Európai Közösségek Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő hetedik napon lép hatályba.

Ezt a rendeletet 2002. március 1-jétől kell alkalmazni.

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

Kelt Brüsszelben, 2001. december 7-én.

a Bizottság részéről

Franz FISCHLER

a Bizottság tagja

⁽¹⁾ HL L 129., 2001.5.11., 3. o.

⁽²⁾ HL L 297., 1996.11.21., 1. o.

⁽³⁾ HL L 126., 1997.5.17., 11. o.

⁽⁴⁾ HL L 114., 1989.4.27., 14. o.

MELLÉKLET

A PÓRÉHAGYMÁRA VONATKOZÓ ELŐÍRÁS

I. A TERMÉK MEGHATÁROZÁSA

Ez az előírás a friss állapotban forgalomba kerülő, fogyasztásra szánt póréhagyma *Allium porrum* L.-ből termesztett különböző fajtáira vonatkozik, az ipari feldolgozásra termesztett póréhagyma kivételével.

II. MINŐSÉGI RENDELKEZÉSEK

Az előírás célja az értékesítésre előkészített és csomagolt póréhagyma minőségi követelményeinek meghatározása.

A. Minimumkövetelmények

Az adott minőségi osztályra vonatkozó külön előírásokra és megengedett eltérésekre is figyelemmel a póréhagymának minden osztályban a következő tulajdonságoknak kell megfelelnie:

- ép (ez a követelmény nem vonatkozik a gyökerekre és a levelek végeire, amelyet le lehet vágni),
- egészséges, a termék nem lehet romlóhibás vagy más minőségcsökkenés miatt fogyasztásra alkalmatlan,
- tiszta, gyakorlatilag minden látható idegen anyagtól mentes; de a gyökerekre tapadhat csekély mennyiségű föld,
- megjelenésében friss, a fonnyadt, elszáradt levelektől megtisztított,
- kártevőktől gyakorlatilag mentes,
- kártevők kártételétől gyakorlatilag mentes,
- magszár nélküli,
- rendellenes felületi nedvességtől mentes, tehát, ha megmosták, megfelelően „szárított”,
- idegen szagtól és/vagy íztől mentes.

Ha a leveleket levágták, a vágási felületnek simának kell lennie.

A póréhagyma fejlettsége és állapota olyan legyen, hogy:

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

B. Osztályozás

A póréhagyma a következő két osztályba sorolható:

i. I. osztály

Az ebbe az osztályba tartozó póréhagyma legyen jó minőségű. Tulajdonságai legyenek jellemzőek az adott fajtára vagy kereskedelmi típusra.

A póréhagyma teljes hosszának legalább egyharmada, vagy a hagymatestnek legalább fele legyen fehér vagy zöldesfehér. A korai póréhagyma⁽¹⁾ esetében azonban a teljes hosszúság legalább negyedének vagy a hagymatest egyharmadának fehér-zöldesfehérnek kell lennie.

A következő kisebb hibák azonban megengedhetők, amennyiben nem rontják a termék általános megjelenését, minőségét és eltarthatóságát vagy csomagolásban való megjelenését:

- kisebb felületi hibák,
- tripszek okozta enyhébb károsodás a leveleken, de máshol nem,
- csekély mennyiségű talajmaradvány a levelek között.

(1) Helyben vetett, nem palántázott, tél végétől kora nyárig szedett póréhagyma.

ii. II. osztály

Ebbe az osztályba az a póréhagyma tartozik, amely az I. osztálynál leírtaknak nem felel meg, de a fenti minimumkövetelményeknek eleget tesz.

A póréhagyma teljes hosszának legalább negyede vagy a hagymatestnek legalább harmada legyen fehér-zöldes-fehér.

A következő kisebb hibák azonban megengedhetők, amennyiben nem rontják a termék általános megjelenését, minőségét és eltarthatóságát:

- zsenge magszár, ha a hagymatestben van,
- kisebb zúzódások, tripszek által okozott kár és kisebb rozsdafoltok a leveleken, de máshol nem,
- csekély színeződési hibák,
- talajmaradványok a levelek között.

III. A MÉRETRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A méret meghatározása közvetlenül az alsó elálló levél alatti, hossz tengelyre merőleges átmérő figyelembevételével történik.

A legkisebb átmérő a korai póréhagyma esetében 8 mm, egyéb póréhagyma esetében pedig 10 mm.

Az I. osztályú termékek esetén az azonos csomóban vagy csomagolási egységben lévő legnagyobb póréhagyma átmérője legfeljebb kétszer akkora lehet, mint a legkisebbé.

IV. A MEGENGEDETT ELTÉRÉSEKRE VONATKOZÓ ELŐÍRÁSOK

Az alábbi minőségi és méretbeli eltérések engedhetők meg az egyes osztályok előírt követelményeitől.

A. Minőségi eltérések*i. I. osztály*

A korai póréhagyma darabjának vagy tömegének 10 %-a rendelkezhet zsenge magszárral a hagymatesten belül, és a póréhagyma 10 %-a lehet olyan, amely egyéb okokból nem tesz eleget az I. osztály követelményeinek, de a II. osztály követelményeinek megfelel, kivételesen beleértve a II. osztályra érvényes megengedett eltéréseket is.

A többi póréhagyma darabjának vagy tömegének 10 %-a lehet olyan, amely nem tesz eleget az I. osztály követelményeinek, de megfelel a II. osztály előírásainak, kivételesen beleértve a II. osztály megengedett eltéréseit is.

ii. II. osztály

A póréhagyma darabjának vagy tömegének 10 %-a lehet olyan, amely sem a II. osztály követelményeinek, sem a minimumkövetelményeknek nem tesz eleget, nem lehet azonban romlóhibás, súlyosan zúzódott vagy más módon olyan mértékben minőségcsökkent, ami a terméket fogyasztásra alkalmatlanná teszi.

B. Méreteltérések

Minden minőségi osztályban a póréhagyma darabjának vagy tömegének 10 %-a lehet kisebb az előírt legkisebb átmérőnél, és az I. osztályban ezenfelül a póréhagyma darabjának vagy tömegének 10 %-a térhet el az egyneműség előírásaitól.

V. A KÜLSŐ MEGJELENÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK**A. Egyneműség**

A csomagolási egységek vagy az egy csomagon belüli csomók tartalma legyen egynemű, és csak azonos eredetű, minőségű és méretű (ha erre nézve az egyneműséget is előírják) póréhagymát tartalmazhat, amely láthatóan azonos fejlettségű és színeződésű.

A csomagolási egységek vagy csomók tartalmának látható része a teljes belső tartalmat képviselje.

B. Csomagolás

A póréahagymát úgy kell csomagolni, hogy megfelelően védve legyen.

A csomagolási egységben használt anyagok legyenek újak, tiszták, és olyan minőségűek, hogy az áruban semmi-féle külső vagy belső elváltozást ne okozhassanak. A csomagoláshoz különböző anyagok használata, különösen a kereskedelmi jellemzőket feltüntető papír vagy bélyegző megengedett, feltéve, ha a nyomtatás vagy a címkézés egészségre ártalmatlan anyagú festékkel vagy ragasztóval történt.

A csomagolási egységeknek minden idegen anyagtól mentesnek kell lenniük.

C. A külső megjelenés

A póréahagymát a következő két módon lehet kiserelni:

- rendezetten a csomagolási egységbe rétegezve,
- csomókba kötve csomagolási egységben vagy anélkül.

Azonos csomagolási egységen belül a csomók legyenek egymeműek.

VI. A JELÖLÉS ELŐÍRÁSAI

A csomagolási egységen vagy ömlesztett szállítás esetén csomón ugyanazon az oldalon, olvashatóan, letörölthetetlenül és kívülről jól láthatóan a következő adatokat kell feltüntetni:

A. Azonosító adatok

Csomagoló és/vagy forgalmazó neve és címe vagy hivatalosan kiadott, illetve elfogadott kódjelzése. Kódjelzés alkalmazása esetén azonban a kódjelzés közvetlen közelében fel kell tüntetni a „csomagoló és/vagy forgalmazó” hivatkozást (vagy az ennek megfelelő rövidítéseket).

B. A termék megnevezése

- „Póréahagyma”, amennyiben a csomagolási egység tartalma kívülről nem látszik,
- „Korai póréahagyma”, ahol ez alkalmazható.

C. A termék eredete

- A származási ország, és esetleg a termesztési tájegység, illetve az ország, a régió vagy a helység neve.

D. Kereskedelmi jelölések

- minőségi osztály,
- a csomók száma (a csomókba kötött és dobozba csomagolt póréahagymánál).

E. Hivatalos ellenőrző jel (nem kötelező)

A póréahagyma ömlesztett szállítása esetén, amikor közvetlenül a szállítóeszközre rakodják, a VI. bekezdésben előírt adatokat egy árut kísérő dokumentumon vagy a szállítóeszköz belsejében jól észrevehető helyre kitett jegyzeten kell feltüntetni.