

VERORDENING (EG) Nr. 963/98 VAN DE COMMISSIE**van 7 mei 1998****tot vaststelling van handelsnormen voor bloemkool en artisjokken**

DE COMMISSIE VAN DE EUROPESE
GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese
Gemeenschap,

Gelet op Verordening (EG) nr. 2200/96 van de Raad van
28 oktober 1996 houdende een gemeenschappelijke orde-
ning der markten in de sector groenten en fruit ⁽¹⁾, gewij-
zigd bij Verordening (EG) nr. 2520/97 van de Commis-
sie ⁽²⁾, en met name op artikel 2, lid 2,

Overwegende dat bloemkool en artisjokken in bijlage I bij
Verordening (EG) nr. 2200/96 genoemde producten zijn
waarvoor normen moeten worden vastgesteld; dat in
bijlage II/1 van Verordening nr. 23 van de Raad van 4
april 1962 houdende de geleidelijke totstandbrenging van
een gemeenschappelijke ordening der markten in de
sector groenten en fruit ⁽³⁾, laatstelijk gewijzigd bij Veror-
dening (EG) nr. 888/97 van de Commissie ⁽⁴⁾, gemeen-
schappelijke kwaliteitsnormen voor bloemkool zijn vast-
gesteld; dat in bijlage I/6 bij Verordening nr. 58 van de
Commissie van 15 juni 1962 met betrekking tot de vast-
stelling van gemeenschappelijke kwaliteitsnormen voor de
producten van bijlage I B van Verordening nr. 23 ⁽⁵⁾, laat-
stelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 888/97, normen
voor artisjokken zijn vastgesteld; dat deze normen niet
meer aan de eisen van de markt beantwoorden;

Overwegende dat voornoemde regelingen dan ook
moeten worden herzien en Verordening nr. 23 en bijlage
I/6 bij Verordening nr. 58 moeten worden afgeschaft,
waarbij ter wille van de transparantie van de wereldmarkt
rekening moet worden gehouden met de normen die
door de Economische Commissie voor Europa van de
Verenigde Naties worden aanbevolen voor de betrokken
producten;

Overwegende dat de toepassing van deze normen tot
gevolg moet hebben dat producten van onbevredigende
kwaliteit van de markt verdwijnen, dat de productie op de
eisen van de consument wordt afgestemd en dat de
handel op basis van eerlijke mededinging wordt verge-

makkelijkt, waardoor zal worden bijgedragen tot een
verbetering van de rentabiliteit van de productie;

Overwegende dat de normen van toepassing zijn op alle
handelsstadia; dat het vervoer van de producten over grote
afstanden, het opslaan ervan gedurende een zekere tijd of
de verschillende behandelingen die de producten onder-
gaan, kwaliteitsverlies kunnen veroorzaken als gevolg van
de biologische ontwikkeling van deze producten of de
bederfelijkheid ervan; dat derhalve bij de toepassing van
de normen in de handelsstadia na de verzending met dit
kwaliteitsverlies rekening moet worden gehouden; dat
voor producten van de klasse „Extra”, die met bijzondere
zorg moeten worden gesorteerd en verpakt, alleen verlies
aan versheid en turgescentie in aanmerking mag worden
genomen;

Overwegende dat de in deze verordening vervatte maatre-
gelen in overeenstemming zijn met het advies van het
Comité van beheer voor verse groenten en fruit,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

1. De handelsnormen voor bloemkool van GN-code
0704 10 en voor artisjokken van GN-code 0709 10 00 zijn
opgenomen in respectievelijk bijlage I en bijlage II.

2. De normen zijn overeenkomstig de bij Verordening
(EG) nr. 2200/96 vastgestelde voorwaarden van toepassing
in alle handelsstadia.

In de stadia na de verzending mogen de producten
evenwel de volgende afwijkingen van de voorgeschreven
normen vertonen:

- een lichte vermindering van versheid en turgescentie,
- voor producten van andere klassen dan „Extra”: een
gering kwaliteitsverlies als gevolg van de biologische
ontwikkeling en de bederfelijkheid ervan.

Artikel 2

Verordening nr. 23 en bijlage I/6 bij Verordening nr. 58
worden ingetrokken.

Artikel 3

Deze verordening treedt in werking op 1 juli 1998.

⁽¹⁾ PB L 297 van 21. 11. 1996, blz. 1.

⁽²⁾ PB L 346 van 17. 12. 1997, blz. 41.

⁽³⁾ PB 30 van 20. 4. 1962, blz. 965/62.

⁽⁴⁾ PB L 126 van 17. 5. 1997, blz. 11.

⁽⁵⁾ PB 56 van 7. 7. 1962, blz. 1606/62.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 7 mei 1998.

Voor de Commissie

Franz FISCHLER

Lid van de Commissie

BIJLAGE I

KWALITEITSNORM VOOR BLOEMKOOL

I. DEFINITIE VAN HET PRODUCT

Deze norm heeft betrekking op bloemkool van de variëteiten (cultivars) van *Brassica oleracea* L. convar. *botrytis* (L.) Alef. var. *botrytis*, bestemd voor verse consumptie, en niet voor industriële verwerking.

II. KWALITEITSVOORSCHRIFTEN

In de norm wordt aangegeven aan welke kwaliteitseisen bloemkool na opmaak en verpakking moet voldoen.

A. Minimumeisen

Onverminderd de bijzondere eisen voor elke klasse en de toegestane toleranties, moet bloemkool van alle kwaliteitsklassen:

- intact zijn;
- gezond zijn; de producten mogen niet zijn aangetast door rot of zodanige afwijkingen vertonen dat zij daardoor niet meer geschikt zijn voor consumptie;
- zuiver zijn en nagenoeg vrij zijn van zichtbare vreemde stoffen;
- er vers uitzien;
- nagenoeg vrij zijn van parasieten;
- nagenoeg vrij zijn van beschadiging door parasieten;
- vrij zijn van abnormaal uitwendig vocht;
- vrij zijn van vreemde geur en/of smaak.

De bloemkool moet in een zodanige staat van ontwikkeling en een zodanige conditie zijn dat:

- zij bestand is tegen vervoer en goederenbehandeling, en
- zij in goede staat op de plaats van bestemming kan aankomen.

B. Indeling in klassen

Bloemkool wordt ingedeeld in de drie hieronder omschreven klassen:

i) *Klasse „Extra”*

In deze klasse ingedeelde bloemkool moet bloemkool van voortreffelijke kwaliteit zijn. Zij moet een vorm, ontwikkeling en kleur hebben die kenmerkend zijn voor de variëteit.

De bloemkool moet:

- goed gevormd, stevig en compact zijn;
- een zeer dichte korrelstructuur hebben;
- gelijkmatig wit of enigszins crèmekleurig⁽¹⁾ zijn;
- vrij zijn van gebreken, afgezien van zeer lichte epidermale afwijkingen die evenwel het algemene uiterlijk, de kwaliteit, de houdbaarheid en de presentatie van het product in de verpakking niet mogen schaden.

Bovendien moeten, wanneer de bloemkool „met blad” of „gedopt” wordt aangeboden, de bladeren er fris uitzien.

ii) *Klasse I*

In deze klasse ingedeelde bloemkool moet bloemkool van goede kwaliteit zijn. Zij moet de specifieke kenmerken van de variëteit vertonen.

⁽¹⁾ Bloemkool van duidelijk violette/purperen of groene variëteiten mag in de handel worden gebracht op voorwaarde dat zij voldoet aan de kenmerken van de klasse waarin zij is ingedeeld.

De bloemkool moet:

- stevig zijn;
- een dichte korrelstructuur hebben;
- wit tot ivoorwit of crèmekleurig⁽¹⁾ zijn;
- vrij zijn van gebreken zoals vlekken, door de bloem gegroeide bladeren, insecten of ziekten, vorstschade, kneuzingen.

De bloemkool mag de volgende geringe afwijkingen vertonen, die evenwel het algemene uiterlijk, de kwaliteit, de houdbaarheid en de presentatie van het product in de verpakking niet mogen schaden:

- een geringe afwijking in vorm of ontwikkeling;
- een geringe kleurafwijking;
- een zeer lichte shift.

Bovendien moeten, wanneer de bloemkool „met blad” of „gedopt” wordt aangeboden, de bladeren er fris uitzien.

iii) *Klasse II*

Tot deze klasse behoort bloemkool die niet in de klasse „Extra” of klasse I kan worden ingedeeld, maar die aan de hierboven omschreven minimumeisen voldoet.

De bloemkool mag:

- in geringe mate vervormd zijn;
- een minder dichte korrelstructuur hebben;
- geelachtig van kleur zijn⁽¹⁾.

Zij mag de volgende afwijkingen vertonen:

- een lichte verbranding door de zon;
- ten hoogste vijf kleine lichtgroene door de bloem gegroeide bladeren;
- een lichte shift (niet nat of slijmerig aanvoelend).

Op voorwaarde dat de bloemkool zijn specifieke kenmerken inzake kwaliteit, houdbaarheid en presentatie behoudt, zijn evenwel ook twee van de volgende afwijkingen toegestaan:

- een geringe mate van beschadiging door parasieten of ziekten;
- lichte oppervlakkige vorstschade;
- een geringe mate van kneuzing.

III. SORTERINGSVOORSCHRIFTEN

Bloemkool wordt naar grootteklasse gesorteerd aan de hand van de maximale middellijn bij de grootste dwarsdoorsnede. De minimale middellijn is vastgesteld op 11 cm, waarbij het verschil in grootte tussen de kleinste en de grootste bloemkool in één verpakking niet meer mag bedragen dan 4 cm.

IV. TOLERANTIES

Per verpakkingseenheid zijn bepaalde afwijkingen in kwaliteit en grootte toegestaan.

A. Toleranties in kwaliteit

i) *Klasse „Extra”*

5 % van het aantal mag bestaan uit bloemkolen die niet beantwoorden aan de eisen van deze klasse, maar wel voldoen aan die van klasse I, of, bij uitzondering, binnen de toleranties van laatstgenoemde klasse vallen.

ii) *Klasse I*

10 % van het aantal mag bestaan uit bloemkolen die niet beantwoorden aan de eisen van deze klasse, maar wel voldoen aan die van klasse II, of, bij uitzondering, binnen de toleranties van laatstgenoemde klasse vallen.

iii) *Klasse II*

10 % van het aantal mag bestaan uit bloemkolen die noch aan de eisen van deze klasse, noch aan de minimumeisen beantwoorden, maar deze bloemkolen mogen niet zijn aangetast door rot, door vorst of door de zon en mogen ook geen andere afwijking vertonen waardoor zij niet meer geschikt zijn voor consumptie.

⁽¹⁾ Bloemkool van duidelijk violette/purperen of groene variëteiten mag in de handel worden gebracht op voorwaarde dat zij voldoet aan de kenmerken van de klasse waarin zij is ingedeeld.

B. Toleranties in grootte

Voor alle klassen mag 10 % van het aantal bestaan uit bloemkolen die beantwoorden aan de sorte-ringsvoorschriften van de grootteklasse direct onder of boven de op de verpakkingseenheid vermelde grootteklasse, met dien verstande dat de bloemkolen in de kleinste grootteklasse een diameter van minimaal 10 cm moeten hebben.

V. VERPAKKINGSVOORSCHRIFTEN**A. Uniformiteit**

De inhoud van iedere verpakkingseenheid moet uniform zijn en moet bestaan uit bloemkool van dezelfde oorsprong, hetzelfde handelstype, dezelfde kwaliteit en dezelfde grootteklasse. Bovendien moeten de bloemkolen van klasse „Extra” binnen eenzelfde verpakkingseenheid dezelfde kleur hebben.

Het zichtbare gedeelte van de inhoud van de verpakkingseenheid moet representatief zijn voor het geheel.

B. Verpakking

De verpakking moet de bloemkool goed beschermen.

Het materiaal binnen de verpakkingseenheid moet nieuw en schoon zijn en van een zodanige kwaliteit dat de producten niet uitwendig of inwendig worden beschadigd. Er mag materiaal, met name papier of zegels, met handelsaanduidingen worden gebruikt, mits voor de bedrukking of de etikettering niet-giftige inkt of lijm wordt gebruikt.

In de verpakkingseenheid mogen geen vreemde stoffen voorkomen.

C. Presentatie

Bloemkool kan als volgt worden gepresenteerd:

- i) „met blad”: bloemkool met gezonde groene bladeren, die lang genoeg zijn en waarvan er voldoende zijn om de bloemkool geheel te bedekken en te beschermen. De stronk moet dicht onder de bloemschubben zijn afgesneden;
- ii) „zonder blad”: bloemkool zonder bladeren en zonder het niet-eetbare gedeelte van de stronk. Er mogen nog ten hoogste vijf kleine, jong lichtgroene en gave, tegen de bloem aangegroeide blaadjes aanwezig zijn;
- iii) „gedopt”: bloemkool waaraan voldoende bladeren zitten om de bloem te beschermen. De bladeren moeten gezond en groen zijn en ten hoogste 3 cm boven de bloem zijn afgesneden. De stronk moet dicht onder de bloemschubben zijn afgesneden.

VI. AANDUIDINGSVOORSCHRIFTEN

Op iedere verpakkingseenheid moeten, op één kant, duidelijk leesbaar, onuitwisbaar en van buitenaf goed zichtbaar, de onderstaande gegevens worden vermeld.

A. Identificatie

Verpakker en/of verzender: Naam en adres of door een officiële dienst toegekend of erkend identificatiesymbool. Wanneer een code (identificatiesymbool) wordt gebruikt, dient evenwel de vermelding „verpakker” en/of „verzender” (of een gelijkwaardige afkorting) dicht bij de code (identificatiesymbool) te worden aangebracht.

B. Aard van het product

- „Bloemkool”, indien de inhoud van de verpakking van buitenaf niet zichtbaar is,
- Naam van het handelstype voor violette/purperen of groene bloemkool is toegestaan.

C. Oorsprong van het product

- Land van oorsprong en, eventueel, productiegebied of nationale, regionale of lokale benaming.

D. Handelskenmerken

- Klasse.
- Grootteklasse, aangegeven door middel van de minimum- en maximummiddellijn of aantal stuks.

E. Officieel controlemerk (facultatief).

BIJLAGE II

KWALITEITSNORM VOOR ARTISJOKKEN

I. DEFINITIE VAN HET PRODUCT

Deze norm heeft betrekking op de bloemhoofden (artisjokken) van de variëteiten (cultivars) van *Cynara Scolymus* L., bestemd voor verse consumptie en niet voor industriële verwerking.

II. KWALITEITSVOORSCHRIFTEN

In de norm wordt aangegeven aan welke kwaliteitseisen artisjokken na opmaak en verpakking moeten voldoen.

A. Minimumeisen

Onverminderd de bijzondere eisen voor elke klasse en de toegestane toleranties, moeten artisjokken van alle kwaliteitsklassen:

- intact zijn;
- gezond zijn; de producten mogen niet zijn aangetast door rot of zodanige afwijkingen vertonen dat zij daardoor niet meer geschikt zijn voor consumptie;
- zuiver zijn en nagenoeg vrij zijn van zichtbare vreemde stoffen;
- er vers uitzien en met name geen tekenen van verwelking vertonen;
- nagenoeg vrij zijn van parasieten;
- nagenoeg vrij zijn van beschadiging door parasieten;
- vrij zijn van abnormaal uitwendig vocht;
- vrij zijn van vreemde geur en/of smaak.

De stelen moeten recht afgesneden zijn en mogen niet langer zijn dan 10 cm. (Dit laatste voorschrift is niet van toepassing op artisjokken die in een boeket worden gepresenteerd, dat wil zeggen, waarbij een bepaald aantal artisjokken bij de steel samengebonden is, en het geldt ook niet voor artisjokken van de variëteit „Spinoso”).

De artisjokken moeten in een zodanige staat van ontwikkeling en een zodanige conditie zijn dat:

- zij bestand zijn tegen vervoer en goederenbehandeling, en
- dat zij in goede staat op de plaats van bestemming kunnen aankomen.

B. Indeling in klassen

Artisjokken worden ingedeeld in de drie hieronder omschreven klassen:

i) *Klasse „Extra”*

In deze klasse ingedeelde artisjokken moeten artisjokken van voortreffelijke kwaliteit zijn. Zij moeten de specifieke kenmerken van de variëteit en/of het handelstype bezitten. De binnenste bloemschubben moeten dicht opeen zitten, naar gelang van de kenmerken van de variëteit.

Zij mogen geen afwijkingen vertonen, met uitzondering van zeer lichte oppervlakkige afwijkingen van de huid van de bloemschubben, op voorwaarde dat deze het algemene uiterlijk, de kwaliteit, de houdbaarheid en de presentatie van het product in de verpakking niet schaden.

De vruchtbodems mogen geen begin van houtvorming vertonen.

ii) *Klasse I*

In deze klasse ingedeelde artisjokken moeten artisjokken van goede kwaliteit zijn. Zij moeten de specifieke kenmerken van de variëteit en/of het handelstype hebben. De binnenste bloemschubben moeten dicht opeen zitten, naar gelang van de kenmerken van de variëteit.

De artisjokken mogen de volgende geringe afwijkingen vertonen, die evenwel het algemene uiterlijk, de kwaliteit, de houdbaarheid en de presentatie van het product in de verpakking niet mogen schaden:

- een geringe afwijking in vorm;
- lichte vorstschade (kloofje);
- zeer lichte kneuzingen.

De vruchtbodems mogen geen begin van houtvorming vertonen.

iii) *Klasse II*

Tot deze klasse behoren artisjokken die niet in klasse „Extra” of klasse I kunnen worden ingedeeld, maar die aan de hierboven omschreven minimumeisen voldoen. Zij mogen enigszins openstaan.

Op voorwaarde dat de artisjokken hun specifieke kenmerken inzake kwaliteit, houdbaarheid en presentatie behouden, zijn de volgende afwijkingen toegestaan:

- vormafwijkingen;
- vorstschade;
- lichte kneuzingen;
- kleine vlekken op de buitenste bloemschubben;
- begin van houtvorming van de vruchtbodem.

III. SORTERINGSVOORSCHRIFTEN

Artisjokken worden naar grootteklasse gesorteerd aan de hand van de maximale diameter bij de grootste dwarsdoorsnede van de artisjokken.

De minimale diameter is vastgesteld op 6 cm.

De hieronder vastgestelde schaal voor de groottesortering is verplicht voor artisjokken van de klassen „Extra” en I; voor die van klasse II is zij facultatief:

- diameter van 13 cm en meer;
- diameter van 11 cm tot 13 cm;
- diameter van 9 cm tot 11 cm;
- diameter van 7,5 cm tot 9 cm;
- diameter van 6 cm tot 7,5 cm.

Verder is een diameter van 3,5 cm tot 6 cm toegestaan voor met „Poivrade” of „Bouquet” aangeduide artisjokken.

IV. TOLERANTIES

Per verpakkingseenheid zijn bepaalde afwijkingen in kwaliteit en grootte toegestaan.

A. Toleranties in kwaliteit

i) *Klasse „Extra”*

5 % van het aantal mag bestaan uit artisjokken die niet beantwoorden aan de eisen van deze klasse, maar wel voldoen aan die van klasse I, of, bij uitzondering, binnen de toleranties van laatstgenoemde klasse vallen.

ii) *Klasse I*

10 % van het aantal mag bestaan uit artisjokken die niet beantwoorden aan de eisen van deze klasse, maar wel voldoen aan die van klasse II, of, bij uitzondering, binnen de toleranties van laatstgenoemde klasse vallen.

iii) *Klasse II*

10 % van het aantal mag bestaan uit artisjokken die noch aan de eisen van deze klasse, noch aan de minimumeisen beantwoorden, maar deze artisjokken mogen niet zijn aangetast door rot, door vorst of door de zon en mogen ook geen andere afwijking vertonen waardoor zij niet meer geschikt zijn voor consumptie.

B. Toleranties in grootte

Voor alle klassen mag 10 % van het aantal bestaan uit artisjokken die beantwoorden aan de sorteringvoorschriften van de grootteklasse direct onder of boven de vermelde grootteklasse, met dien verstande dat de artisjokken in de kleinste grootteklasse (6 tot 7,5 cm) een diameter van minimaal 5 cm moeten hebben.

Voor met „Poivrade” of „Bouquet” aangeduide artisjokken geldt geen groottesortering.

V. VERPAKKINGSVOORSCHRIFTEN

A. Uniformiteit

De inhoud van iedere verpakkingseenheid moet uniform zijn en moet bestaan uit artisjokken van dezelfde oorsprong, dezelfde variëteit of hetzelfde handelstype, dezelfde kwaliteit en dezelfde grootteklasse (in het geval van groottesortering).

Het zichtbare gedeelte van de inhoud van de verpakkingseenheid moet representatief zijn voor het geheel.

B. Verpakking

De verpakking moet de artisjokken goed beschermen.

Het materiaal binnen de verpakkingseenheid moet nieuw en schoon zijn en van een zodanige kwaliteit dat de producten niet uitwendig of inwendig worden beschadigd. Er mag materiaal, met name papier of zegels, met handelsaanduidingen worden gebruikt, mits voor de bedrukking of de etikettering niet-giftige inkt of lijm wordt gebruikt.

In de verpakkingseenheid mogen geen vreemde stoffen voorkomen.

VI. AANDUIDINGSVOORSCHRIFTEN

Op iedere verpakkingseenheid moeten, op één kant, duidelijk leesbaar, onuitwisbaar en van buitenaf goed zichtbaar, de onderstaande gegevens worden vermeld.

A. Identificatie

Verpakker en/of verzender: Naam en adres of door een officiële dienst toegekend of erkend identificatiesymbool. Wanneer een code (identificatiesymbool) wordt gebruikt, dient evenwel de vermelding „verpakker” en/of „verzender” (of een gelijkwaardige afkorting) dicht bij de code (identificatiesymbool) te worden aangebracht.

B. Aard van het product

- „Artisjokken”, indien de inhoud van de verpakking van buitenaf niet zichtbaar is.
- Naam van de variëteit voor klasse „Extra”.
- Indien van toepassing: „Poivrade” of „Bouquet”.
- Indien van toepassing: „Spinoso”.

C. Oorsprong van het product

Land van oorsprong en, eventueel, productiegebied of nationale, regionale of lokale benaming.

D. Handelskenmerken

- Klasse.
- Aantal artisjokken.
- Grootteklasse, aangegeven door middel van de minimum- en maximummiddellijn van de artisjokken.

E. Officieel controlemerk (facultatief).
