

VERORDENING (EG) Nr. 1863/2004 VAN DE COMMISSIE
van 26 oktober 2004
tot vaststelling van de handelsnorm voor champignons

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 ordening der markten in de sector groenten en fruit⁽¹⁾ en met name op artikel 2, lid 2,

Overwegende hetgeen volgt:

(1) Champignons maken deel uit van de in bijlage I bij Verordening (EG) nr. 2200/96 vastgestelde lijst van producten waarvoor handelsnormen gelden. Verordening (EG) nr. 982/2002 van de Commissie van 7 juni 2002 tot vaststelling van de handelsnorm voor champignons⁽²⁾ is intussen zo vaak gewijzigd dat het omwille van de duidelijkheid raadzaam is die verordening in te trekken en te vervangen.

(2) Met het oog op die hierboven vermelde doelstelling en op de verdere transparantie op de wereldmarkt moet rekening worden gehouden met de UN/ECE-norm F-24 betreffende de handel in en de controle op de handelskwaliteit van champignons (*Agaricus*), die door de werkgroep Kwaliteitsnormen in de landbouw van de Economische Commissie voor Europa van de Verenigde Naties wordt aanbevolen.

(3) De toepassing van deze norm moet tot gevolg 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 vergemakkelijkt, waardoor zal worden bijgedragen tot een verbetering van de rentabiliteit van de productie.

(4) De normen zijn van toepassing op alle handelsstadia. Het vervoer van de producten over grote afstanden, het opslaan ervan gedurende een zekere tijd of de verschillende behandelingen die de producten ondergaan, kunnen kwaliteitsverlies veroorzaken als gevolg van de biologische

ontwikkeling van deze producten of de bederfelijkheid ervan. Bij de toepassing van de normen in de handelsstadia na de verzending moet met dit kwaliteitsverlies rekening worden gehouden.

(5) Voor de producten van de klasse „Extra”, die met bijzondere zorg moeten worden gesorteerd en verpakt, mag alleen verlies aan frisheid en turgescentie in aanmerking worden genomen.

(6) De in deze verordening vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Comité van beheer voor verse groenten en fruit,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

De handelsnorm voor champignons van GN-code 0709 51 00 is opgenomen in de bijlage.

Deze norm is onder de bij Verordening (EG) nr. 2200/96 vastgestelde voorwaarden van toepassing in alle handelsstadia.

In de stadia na de verzending mogen de producten evenwel in de volgende zin afwijken van de norm:

a) zij mogen een licht verlies aan versheid en turgescentie vertonen;

b) producten van andere klassen dan de klasse „Extra” mogen bovendien een geringe kwaliteitsachteruitgang vertonen als gevolg van de biologische ontwikkeling van de producten en de mate van bederfelijkheid ervan.

Artikel 2

Verordening (EG) nr. 982/2002 wordt ingetrokken.

Artikel 3

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag volgende op die van haar bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

⁽¹⁾ PB L 297 van 21.11.1996, blz. 1. Verordening laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 47/2003 van de Commissie (PB L 7 van 11.1.2003, blz. 64).

⁽²⁾ PB L 150 van 8.6.2002, blz. 45. Verordening laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 907/2004 (PB L 163 van 30.4.2004, blz. 50).

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

Gedaan te Brussel, 26 oktober 2004.

Voor de Commissie
Franz FISCHLER
Lid van de Commissie

BIJLAGE

NORM VOOR CHAMPIGNONS (*Agaricus*)

I. DEFINITIE VAN HET PRODUCT

Deze norm heeft betrekking op vruchtlichamen van de variëteiten van *Agaricus* (syn. *Psalliota*), bestemd voor levering in verse toestand aan de consument, en niet voor industriële verwerking.

Champignons worden in handelstypen ingedeeld, en in de eerste plaats in twee groepen:

- niet-afgesneden champignons, waarvan de voet van de steel niet is afgesneden;
- afgesneden champignons, waarvan de voet van de steel is afgesneden.

Binnen deze twee groepen wordt onderscheid gemaakt tussen de verschillende ontwikkelingsstadia:

- gesloten champignons (of een vergelijkbare benaming), d.w.z. champignons waarvan de hoed geheel gesloten is;
- gevliedde champignons, d.w.z. champignons waarvan hoed en steel door een vlies verbonden zijn;
- open champignons, d.w.z. champignons waarvan de hoed open is (uitgespreid of vlak, hoedrand enigszins neerwaarts afgebogen);
- vlakke champignons, d.w.z. champignons waarvan de hoed helemaal open is (maar hoedrand niet te sterk naar binnen of naar buiten gebogen).

Voorts worden champignons ingedeeld naar kleur:

- „wit”;
- „bruin” of „donkerbruin”.

II. KWALITEITVOORSCHRIFTEN

De norm heeft tot doel de kwaliteit te bepalen die champignons na opmaak en verpakking moeten hebben.

A. **Minimumeisen**

Rekening houdend met de bijzondere bepalingen voor elke klasse en met de toegestane toleranties, moeten champignons in alle kwaliteitsklassen als volgt zijn:

- intact; volgens de definitie afgesneden champignons worden als intact beschouwd,
- gezond; de producten mogen niet zijn aangetast door vruchtrot, mogen aan de steel niet donkerbruin verkleurd zijn en mogen geen zodanige afwijkingen vertonen dat zij daardoor niet meer geschikt zijn voor consumptie,
- zuiver, nagenoeg vrij van zichtbare vreemde stoffen, afgezien van dekaarde,
- vers van uiterlijk; er moet rekening worden gehouden met de kleur van de lamellen die kenmerkend is voor de soort en/of het handelstype,
- nagenoeg vrij van parasieten,
- nagenoeg vrij van beschadiging door parasieten,
- vrij van abnormale uitwendige vochtigheid,
- vrij van vreemde geur en/of vreemde smaak.

De champignons moeten zo ontwikkeld en in een zodanige staat zijn dat zij:

- bestand zijn tegen vervoer en behandeling, en
- in goede staat op de plaats van bestemming aankomen.

B. **Indeling in klassen**

Champignons worden ingedeeld in de drie hieronder omschreven klassen:

i) *Klasse „Extra”*

In deze klasse ingedeelde champignons moeten van voortreffelijke kwaliteit zijn. Zij moeten een vorm, uiterlijk, ontwikkeling en kleur hebben die kenmerkend zijn voor het handelstype. Zij moeten goed gevormd zijn.

Zij mogen geen gebreken vertonen, afgezien van zeer geringe oppervlakkige afwijkingen die het algemene uiterlijk, de kwaliteit, de houdbaarheid en de presentatie van het product in de verpakking niet schaden.

Voor afgesneden champignons moet het snijvlak ongeveer haaks op de lengterichting van de steel staan.

Aan de champignons mag vrijwel geen dekaarde vastkleven; bij niet-afgesneden champignons mogen echter resten van dekaarde op de steel voorkomen.

ii) *Klasse I*

In deze klasse ingedeelde champignons moeten van goede kwaliteit zijn. Zij moeten een vorm, uiterlijk, ontwikkeling en kleur hebben die kenmerkend zijn voor het handelstype.

Zij mogen de volgende geringe gebreken vertonen, die echter het algemene uiterlijk, de kwaliteit, de houdbaarheid en de presentatie van het product in de verpakking niet mogen schaden:

- een lichte afwijking in vorm,
- een geringe kleurafwijking,
- lichte kneuzingen aan het oppervlak,
- geringe resten van dekaarde, bij niet-afgesneden champignons mag echter een weinig dekaarde op de steel voorkomen.

Voor afgesneden champignons moet het snijvlak ongeveer haaks op de lengterichting van de steel staan.

iii) *Klasse II*

Tot deze klasse behoren champignons die niet in de hogere klassen kunnen worden ingedeeld, maar aan de hierboven omschreven minimumeisen voldoen.

Op voorwaarde dat zij de essentiële kenmerken inzake kwaliteit, houdbaarheid en presentatie behouden, mogen zij de volgende afwijkingen vertonen:

- afwijking in vorm,
- kleurafwijking,
- lichte kneuzingen,
- lichte afwijking aan de steel,
- lichte vochtigheid in de steel,
- verkleurde schilfers,

- holle stelen,
- resten van dekaarde; bij niet-afgesneden champignons mag echter een weinig dekaarde op de steel voorkomen.

III. SORTERINGSVOORSCHRIFTEN

De grootte wordt bepaald door de diameter van de hoed en de lengte van de steel overeenkomstig de volgende specificaties:

Minimumgrootte

De diameter van de hoed moet bij gesloten, gevlieste en open champignons ten minste 15 mm en bij vlakke champignons ten minste 20 mm bedragen.

Steellengte

De steellengte wordt gemeten,

- bij open en vlakke champignons, vanaf de lamellen aan de onderzijde van de hoed,
- bij gesloten champignons, vanaf het vlies.

Groottesortering is verplicht voor champignons van de klasse „Extra”, overeenkomstig de in de onderstaande tabel vermelde waarden, terwijl champignons van de klassen I en II aan de vermelde groottesorteringen moeten voldoen wanneer de codes „fijn”, „middel” of „reuzen” zijn aangegeven.

Gesloten, gevlieste en open champignons			
Diameter van de hoed		Maximale steellengte	
Grootte	Minimum-maximum	Voor afgesneden champignons	Voor niet-afgesneden champignons
Fijn	15-45 mm	$\frac{1}{2}$ van de diameter van de hoed	$\frac{2}{3}$ van de diameter van de hoed
Middel	30-65 mm		
Reuzen	Minstens 50 mm		

Vlakke champignons			
Diameter van de hoed		Maximale steellengte	
Grootte	Minimum-maximum	Voor afgesneden champignons	Voor niet-afgesneden champignons
Fijn	20-55 mm	$\frac{2}{3}$ van de diameter van de hoed	
Reuzen	Minstens 50 mm		

IV. TOLERANTIES

In elke verpakkingseenheid mogen producten voorkomen die qua kwaliteit en groottesortering niet beantwoorden aan de normen van de klasse waarin zij zijn ingedeeld, mits hierbij de onderstaande toleranties in acht worden genomen.

A. TOLERANTIES IN KWALITEIT

i) Klasse „Extra”

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

ii) Klasse I

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

iii) *Klasse II*

10 % van het aantal of het gewicht mag bestaan uit champignons zonder steel en 10 % van het totale aantal of gewicht mag bestaan uit champignons die om andere redenen niet beantwoorden aan de eisen van deze klasse, noch aan de minimumeisen, met uitzondering van producten die zijn aangetast door vruchtrot of enige andere afwijking vertonen waardoor zij niet meer geschikt zijn voor consumptie.

B. Bijzondere toleranties betreffende het ontwikkelingsstadiumi) *Klasse „Extra”*

5 % van het totale aantal of gewicht mag bestaan uit champignons van het volgende en het voorafgaande ontwikkelingsstadium.

ii) *Klasse I*

10 % van het totale aantal of gewicht mag bestaan uit champignons van het volgende en het voorafgaande ontwikkelingsstadium.

iii) *Klasse II*

In eenzelfde verpakkingseenheid mogen champignons in verschillende ontwikkelingsstadia gemengd worden gepresenteerd. Wanneer echter het ontwikkelingsstadium wordt vermeld, mag maximaal 25 % van het totale aantal of gewicht bestaan uit champignons van het volgende en het voorafgaande ontwikkelingsstadium.

C. Toleranties in grootte

Voor alle klassen: 10 % van het totale aantal of gewicht mag bestaan uit champignons die niet aan de vermelde groottesortering beantwoorden.

V. VOORSCHRIFTEN BETREFFENDE DE PRESENTATIE**A. Uniformiteit**

De inhoud van iedere verpakkingseenheid moet uniform zijn en moet bestaan uit champignons van dezelfde oorsprong, hetzelfde handelstype, hetzelfde ontwikkelingsstadium (onder voorbehoud van het bepaalde in bovenstaand punt IV.B), dezelfde kwaliteit en dezelfde groottesortering (indien naar grootte gesorteerd).

Verkoopverpakkingen met een nettogewicht van niet meer dan 1 kg mogen mengsels van champignons van verschillende kleur bevatten, op voorwaarde dat de champignons uniform zijn wat betreft kwaliteit, ontwikkelingsstadium, groottesortering (indien naar grootte gesorteerd) en, voor elke aanwezige kleur, oorsprong.

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

In afwijking van de bovenstaande, in dit punt vastgestelde bepalingen mogen, in verkoopverpakkingen van maximaal 3 kg, mengsels van de onder deze verordening vallende producten en verschillende soorten verse groenten en fruit worden aangeboden overeenkomstig de regels van Verordening (EG) nr. 48/2003 van de Commissie⁽¹⁾.

B. Verpakking

De verpakking moet de champignons degelijk beschermen.

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

Het op elk product aangebrachte etiket mag bij het verwijderen ervan geen zichtbaar spoor van lijm achterlaten en de schil niet beschadigen.

In de verpakkingseenheid mogen geen vreemde stoffen voorkomen en ook geen te grote hoeveelheid dekaarde.

⁽¹⁾ PB L 7 van 11.1.2003, blz. 65.

VI. AANDUIDINGSVOORSCHRIFTEN

Op iedere verpakkingseenheid moeten, op één kant, duidelijk leesbaar, onuitwisbaar en van buitenaf zichtbaar, de volgende gegevens worden vermeld:

A. Identificatie

De naam en het adres van de verpakker en/of verzender.

Deze vermelding mag worden vervangen:

- voor alle verpakkingen, behalve voorverpakkingen, door de door een officiële dienst afgegeven of erkende code van de verpakker en/of de verzender, voorafgegaan door de vermelding „verpakker en/of verzender” of een gelijkwaardige afkorting;
- uitsluitend voor voorverpakkingen, door de naam en het adres van de in de Gemeenschap gevestigde verkoper, voorafgegaan door de vermelding „verpakt voor:” of een gelijkwaardige vermelding. In dat geval moet op het etiket tevens de code van de verpakker en/of de verzender vermeld staan. De verkoper verstrekt alle door de controlediensten noodzakelijk geachte inlichtingen met betrekking tot de betekenis van die code.

B. Aard van het product

- Indien de inhoud van de verpakking van buitenaf niet zichtbaar is:
 - „Champignons”,
 - „Afgesneden” of „Niet-afgesneden”,
 - „Kleur”, wanneer die niet wit is;
- Ontwikkelingsstadium (facultatief),
- Bij verkoopverpakkingen met een mengsel van champignons van verschillende kleuren, de benamingen van die verschillende kleuren.

C. Oorsprong van het product

- Land van oorsprong en, eventueel, productiegebied of nationale, regionale of lokale benaming,
- Wanneer de verkoopverpakkingen een mengsel van champignons van verschillende kleuren en van verschillende oorsprong bevatten, moet in de onmiddellijke nabijheid van elke kleur het land van oorsprong worden vermeld.

D. Handelskenmerken

- Klasse,
- Groottesortering (indien naar grootte gesorteerd), aangegeven met de minimale en de maximale diameter van de hoed of met de vermelding: „fijn”, „middel” of „reuzen”,
- Nettogewicht.

E. Officieel controlemerk (facultatief)

De in de eerste alinea genoemde gegevens hoeven niet te worden aangebracht op de verpakkingseenheden (colli) wanneer deze laatste verkoopverpakkingen bevatten die van buitenaf zichtbaar zijn en die elk van die gegevens zijn voorzien. Op deze verpakkingseenheden mag geen enkele aanduiding voorkomen die misverstanden kan veroorzaken. Wanneer deze verpakkingseenheden op een pallet worden aangeboden, moeten de betrokken gegevens zijn aangebracht op een blad dat zichtbaar op ten minste twee zijden van de pallet is bevestigd.
