

VERORDENING (EG) Nr. 1508/2001 VAN DE COMMISSIE**van 24 juli 2001****tot vaststelling van de handelsnorm voor uien en tot wijziging van Verordening (EEG) nr. 2213/83**

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⁾, laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 911/2001 van de Commissie ⁽²⁾, en met name op artikel 2, lid 2,

Overwegende hetgeen volgt:

(1) Uien behoren tot de in bijlage I bij Verordening (EG) nr. 2200/96 vermelde producten waarvoor normen moeten worden vastgesteld. Verordening (EEG) nr. 2213/83 van de Commissie van 28 juli 1983 tot vaststelling van kwaliteitsnormen voor uien en witlof ⁽³⁾, laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 2390/97 ⁽⁴⁾, is reeds meermalen gewijzigd, waardoor de juridische duidelijkheid niet langer is gewaarborgd.

(2) De voorschriften inzake uien moeten duidelijkheidshalve worden losgekoppeld van die betreffende de overige producten die onder Verordening (EEG) nr. 2213/83 vallen. De genoemde regelgeving moet derhalve opnieuw worden geredigeerd en bijlage I bij Verordening (EEG) nr. 2213/83 moet worden geschrapt. Ter wille van de transparantie van de wereldmarkt moet in dit verband rekening worden gehouden met de norm die voor uien is aanbevolen door de „Working Party on Standardization of Perishable Produce and Quality Development” (Werkgroep voor normalisatie van bederfelijke voedingsmiddelen en voor kwaliteitsbevordering) van de Economische Commissie voor Europa van de Verenigde Naties (UN/ECE).

(3) De toepassing van deze norm moet ertoe leiden dat producten van onbevredigende kwaliteit niet meer op de markt komen, dat de productie zo wordt gestuurd dat aan de eisen van de consument tegemoet wordt gekomen, en dat handelsrelaties op basis van eerlijke concurrentie worden vergemakkelijkt, en zo de rentabiliteit van de productie wordt vergroot.

(4) De normen zijn van toepassing op alle handelsstadia. Het vervoer over grote afstanden, de opslag voor een zekere duur of de verschillende behandelingen die de

producten ondergaan, kunnen kwaliteitsverlies veroorzaken als gevolg van de biologische ontwikkeling en de min of meer bederfelijke aard van de producten. Bij de toepassing van de norm in de handelsstadia na de verzending moet derhalve met dit kwaliteitsverlies rekening worden gehouden.

(5) 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 uien van GN-code 0703 10 19 is opgenomen in de bijlage.

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

In de stadia na de verzending mogen de producten evenwel ten opzichte van de voorgeschreven norm de volgende afwijkingen vertonen: een lichte vermindering van frisheid en turgescentie en geringe kwaliteitsveranderingen als gevolg van hun biologische ontwikkeling en de min of meer bederfelijke aard van de producten.

Artikel 2

Verordening (EEG) nr. 2213/83 wordt als volgt gewijzigd:

1. In de titel worden de woorden „uien en” geschrapt.

2. Artikel 1, lid 1, wordt vervangen door:

„1. De handelsnorm voor witlof van GN-code 0705 21 00 is opgenomen in de bijlage.”.

3. Bijlage I wordt geschrapt.

4. In bijlage II wordt de titel vervangen door „Bijlage”.

Artikel 3

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

Zij is van toepassing met ingang van 1 januari 2002.

⁽¹⁾ PB L 297 van 21.11.1996, blz. 1.

⁽²⁾ PB L 129 van 11.5.2001, blz. 3.

⁽³⁾ PB L 213 van 4.8.1983, blz. 13.

⁽⁴⁾ PB L 330 van 2.12.1997, blz. 12.

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

Gedaan te Brussel, 24 juli 2001.

Voor de Commissie

Franz FISCHLER

Lid van de Commissie

BIJLAGE

NORM VOOR UIEN

I. DEFINITIE VAN HET PRODUCT

Deze norm heeft betrekking op voor consumptie, en niet voor verwerking, bestemde uienvariëteiten (cultivars) van *Allium cepa* L, behalve groene uien met hele bladeren.

II. KWALITEITSVOORSCHRIFTEN

De norm omschrijft de kenmerken die de uien na opmaak en verpakking moeten hebben.

A. **Minimumeisen**

Onverminderd de voor elke klasse geldende specifieke eisen en toegestane toleranties moeten uien in alle kwaliteitsklassen als volgt zijn:

- intact,
- gezond; de producten mogen niet zijn aangetast door rot of door een zodanig kwaliteitsverlies dat zij niet meer geschikt zijn voor consumptie,
- zuiver, nagenoeg vrij van zichtbare vreemde stoffen,
- vrij van vorstschade,
- droog genoeg voor het bedoelde gebruik (van bewaaruien moeten ten minste de twee buitenste vliezen en de stengel geheel uitgedroogd zijn),
- zonder holle en taaie stengel,
- nagenoeg vrij zijn van plagen,
- nagenoeg vrij van beschadiging door plagen,
- vrij van abnormaal uitwendig vocht,
- vrij van vreemde geuren en/of smaak.

De stengel moet bovendien afgedraaid zijn of recht afgesneden zijn en mag niet langer zijn dan 6 cm (behalve voor in bossen gepresenteerde uien).

De uien moeten zodanig ontwikkeld en in een zodanige conditie zijn dat zij:

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

B. **Indeling in klassen**

Uien worden ingedeeld in de twee hieronder omschreven klassen:

i) Klasse I

In deze klasse ingedeelde uien moeten van goede kwaliteit zijn. Deze uien moeten de kenmerken van de variëteit hebben.

De uien moeten als volgt zijn:

- stevig en vast,
- niet geschoten (geen van buitenaf zichtbare kiemen hebben),
- vrij van verdikkingen ten gevolge van abnormale groei,
- nagenoeg vrij van wortelresten. Eerder dan volledig rijp geoogste uien mogen echter wortelresten hebben.

De uien mogen evenwel de volgende afwijkingen vertonen, op voorwaarde dat deze het algemene uiterlijk, de kwaliteit, de houdbaarheid en de presentatie van het product in de verpakking niet nadelig beïnvloeden:

- een geringe vormafwijking,
- een geringe kleurafwijking,
- lichte vlekken die het laatste perkamentachtige vlies dat het eetbare gedeelte beschermt, niet aantasten, op voorwaarde dat zij niet meer dan een vijfde deel van de oppervlakte van de ui beslaan,
- oppervlakkige barsten van de buitenste vliezen en gedeeltelijk ontbreken daarvan, op voorwaarde dat het eetbare gedeelte beschermd blijft,

ii) Klasse II

Tot deze klasse behoren uien die niet in klasse I kunnen worden ingedeeld, maar die wel aan de hierboven omschreven minimumeisen voldoen. Zij moeten voldoende stevig zijn.

Op voorwaarde dat de producten nog hun essentiële kenmerken wat betreft kwaliteit, houdbaarheid en presentatie vertonen, zijn de volgende afwijkingen toegestaan:

- afwijkingen in vorm,
- afwijkingen in kleur,
- een begin van zichtbaar schot (tot 10 % van het aantal of gewicht per verpakkingseenheid op partij),
- sporen van wrijving,
- lichte sporen van aantasting door parasieten of ziekten,
- kleine dichtgegroeide scheurtjes,
- lichte, gehele kneuzingen die niet nadelig zijn voor de houdbaarheid,
- wortelresten,
- vlekken die het laatste perkamentachtige vlies dat het eetbare gedeelte beschermt, niet aantasten, op voorwaarde dat zij niet meer dan de helft van de oppervlakte van de ui beslaan,
- barsten van de buitenste vliezen en gedeeltelijk ontbreken daarvan over ten hoogste één derde van de oppervlakte van de ui, op voorwaarde dat het eetbare gedeelte niet wordt beschadigd.

III. SORTERINGSVOORSCHRIFTEN

Uien worden gesorteerd naar maximumdiameter van het evenaarsvlak. Het verschil in diameter tussen de kleinste en de grootste ui in één verpakkingseenheid mag niet meer bedragen dan:

- 5 mm wanneer de kleinste ui een diameter van 10 mm t/m 19 mm heeft. Voor uien met een diameter van 15 mm t/m 24 mm mag het verschil echter 10 mm bedragen;
- 15 mm wanneer de kleinste ui een diameter van 20 mm t/m 39 mm heeft;
- 20 mm wanneer de kleinste ui een diameter van 40 mm t/m 69 mm heeft;
- 30 mm wanneer de kleinste ui een diameter van 70 mm of meer heeft.

De minimumdiameter bedraagt 10 mm.

IV. TOLERANTIES

Per verpakkingseenheid (of per partij, voor los gepresenteerde producten) gelden toleranties voor producten die qua kwaliteit en grootteklasse niet beantwoorden aan de eisen voor de klasse waarin zij zijn ingedeeld.

A. Toleranties in kwaliteit

i) Klasse I

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

ii) Klasse II

10 % van het aantal of het gewicht mag bestaan uit uien die noch aan de eisen voor deze klasse, noch aan de minimumeisen beantwoorden, met uitzondering van producten die zijn aangetast door rot of die enige afwijking vertonen waardoor zij niet meer geschikt zijn voor consumptie.

B. Toleranties in grootte

Voor alle klassen mag 10 % van het totale aantal of het gewicht bestaan uit uien die niet beantwoorden aan de aangegeven sortering, maar die een diameter hebben die hoogstens 20 % hoger of lager is.

V. VOORSCHRIFTEN INZAKE PRESENTATIE

A. Uniformiteit

De inhoud van iedere verpakkingseenheid (of van iedere partij, voor los gepresenteerde producten) moet uniform zijn en moet bestaan uit uien van dezelfde oorsprong, dezelfde variëteit, dezelfde kwaliteit en dezelfde grootte.

Het zichtbare gedeelte van de inhoud van iedere verpakkingseenheid (of van iedere partij, voor los gepresenteerde producten) moet representatief zijn voor het geheel.

B. Verpakking

De verpakking moet de uien goed beschermen.

Het materiaal binnenin 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

Uien mogen op een van de volgende wijzen worden gepresenteerd:

- in lagen gerangschikt;
- los in de verpakking (met inbegrip van palletboxen);
- los in het vervoermiddel;
- tot trossen samengevlochten:
 - hetzij met een bepaald aantal uien; in dat geval moeten de trossen ten minste zes uien bevatten (waarvan de stengel geheel uitgedroogd is);
 - hetzij met een bepaald nettogewicht.

Wanneer uien in gevlochten trossen worden gepresenteerd, moeten de kenmerken van de trossen (het aantal uien of het nettogewicht) in dezelfde verpakkingseenheid homogeen zijn.

VI. AANDUIDINGSVOORSCHRIFTEN

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

Voor los vervoerde uien (die rechtstreeks in een vervoermiddel worden geladen) moeten deze gegevens worden vermeld op een document dat de goederen vergezelt en dat goed zichtbaar binnenin het vervoermiddel is aangebracht.

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 deze code (identificatiesymbool) te worden aangebracht.

B. Aard van het product

„Uien”, indien de inhoud van de verpakking van buitenaf niet zichtbaar is.

C. Oorsprong van het product

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

D. Handelskenmerken

- Klasse,
- grootte door vermelding van de grootste en de kleinste diameter,
- nettogewicht.

E. Officieel controlemerk (facultatief).
