

Detta dokument är endast avsett som dokumentationshjälpmedel och institutionerna ansvarar inte för innehållet

► **B**

KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EEG) nr 1076/89

av den 26 april 1989

om kvalitetsnormer för purjolök och om ändring av förordning (EEG) nr 1292/81 om kvalitetsnormer för purjolök, aubergine och squash

(EGT L 114, 27.4.1989, s. 14)

Ändrad genom:

	Officiella tidningen		
	nr	sida	datum
► M1 Kommissionens förordning (EG) nr 888/97 av den 16 maj 1997	L 126	11	17.5.1997

▼B

KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EEG) nr 1076/89

av den 26 april 1989

om kvalitetsnormer för purjolök och om ändring av förordning (EEG) nr 1292/81 om kvalitetsnormer för purjolök, aubergine och squash

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS KOMMISSION HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska ekonomiska gemenskapen,

med beaktande av rådets förordning (EEG) nr 1035/72 av den 18 maj 1972 om den gemensamma organisationen av marknaden för frukt och grönsaker⁽¹⁾, senast ändrad genom förordning (EEG) nr 1010/89⁽²⁾, särskilt artikel 2.3 i denna, och

med beaktande av följande:

I kommissionens förordning (EEG) nr 1292/81⁽³⁾ fastställs kvalitetsnormer för purjolök.

Det har skett en utveckling inom produktionen och saluförandet av denna produkt, särskilt vad avser partihandeln och detaljhandeln krav. Kvalitetsnormerna bör därför ändras för att ta hänsyn till dessa nya krav.

Normerna tillämpas i alla handelsled. Vid transport över långa sträckor, lagring under en viss tid och de olika former av hantering som produkterna utsätts för kan det inträffa att dessa försämras till följd av sin biologiska utveckling eller sin benägenhet att förfaras. När normerna tillämpas i de handelsled som ligger efter avsändningstillfället bör det tas hänsyn till denna försämring. Eftersom produkter i Klass "Extra" skall vara mycket noggrant sorterade och förpackade får dessa avvikelser medges endast för bristande färskhet och saftspändhet.

Av tydlighetsskäl och av praktiska orsaker bör de nämnda kvalitetsnormerna omarbetas när tillfället nu bjuds.

De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är förenliga med yttrandet från Förvaltningskommittén för frukt och grönsaker.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Kvalitetsnormerna för purjolök enligt KN-nummer ex 0703 90 00 skall vara de som anges i bilagan till denna förordning.

Normerna skall tillämpas i alla handelsled och i enlighet med villkoren i förordning (EEG) nr 1035/72.

I de led som ligger efter avsändningstillfället får dock produkterna i förhållande till de föreskrivna normerna

- uppvisa en viss bristande färskhet och saftspändhet, och
- uppvisa smärre förändringar till följd av sin utveckling och benägenhet att förfaras.

⁽¹⁾ EGT nr L 118, 20.5.1972, s. 1.

⁽²⁾ EGT nr L 109, 20.4.1989, s. 3.

⁽³⁾ EGT nr L 129, 15.5.1981, s. 38.

▼B

Artikel 2

Förordning (EEG) nr 1292/81 ändras på följande sätt:

1. I artikel 1 skall ”purjolök (undernummerex07.01IJ i Gemensamma tulltaxan)” utgå.
2. I artikel 2 skall andra stycket första strecksatsen utgå.
3. Bilaga 1 skall utgå.

Artikel 3

Denna förordning träder i kraft den 1 augusti 1989.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.



BILAGA

KVALITETSNORMER FÖR PURJOLÖK

I. DEFINITION AV PRODUKTEN

Dessa normer gäller för purjolök av sorter av *Allium porrum* L. som är avsedd att levereras färsk till konsumenten, dvs. inte purjolök avsedd för industriell bearbetning.

II. KVALITETSBESTÄMMELSER

Syftet med normerna är att ange de kvalitetskrav som purjolök skall uppfylla efter iordningställande och packning.

A. **Minimikrav**

Om inte annat följer av de särskilda bestämmelserna för varje klass och de tillåtna toleranserna skall purjolök vara

- hel (detta krav gäller dock inte rötterna och bladändarna, vilka får vara putsade),
- frisk, dvs. den får inte vara angripen av röta eller ha andra fel som gör den olämplig för konsumtion,
- ren, praktiskt taget fri från synliga främmande beståndsdelar (det får dock finnas jord på rötterna),
- färsk till utseendet (vissna och torkade blad avlägsnade),
- utan stocklöpare,
- fri från onormal yttre fuktighet, dvs. sköljd purjolök skall vara tillräckligt ”torkad”,
- fri från främmande lukt och smak.

Bladen skall vara välputsade.

Purjolökens utveckling och skick skall vara sådant att

- den tål transport och hantering,
- den är i tillfredsställande skick vid ankomsten till bestämmelseorten.

B. **Klassificering**

Purjolök indelas i de två klasser som anges nedan.

i) *Klass I*

Purjolök i denna klass skall vara av god kvalitet. Den får dock ha små ytliga fel som inte påverkar dess allmänna utseende, kvalitet, hållbarhet eller presentation i förpackningen. Det får finnas mindre rester av jord i skaftet. Purjolökens vita del skall utgöra minst en tredjedel av den totala längden eller hälften av skaftet.

Minst en tredjedel av den totala längden eller halva skaftet skall ha en färg som är vit eller grönaktigt vit.

På tidig purjolök ⁽¹⁾ skall den vita eller grönvita delen utgöra minst en fjärdedel av den totala längden eller en tredjedel av skaftet.

ii) *Klass II*

Denna klass omfattar purjolök som inte uppfyller kraven för klass I men som uppfyller de minimikrav som anges ovan.

Den vita eller grönvita delen av purjolöken skall utgöra minst en fjärdedel av den totala längden eller en tredjedel av skaftet.

Den får dock ha

- en späd fröstock som är innesluten i skaftet,

⁽¹⁾ Direktsådd, ej omplanterad purjolök som skördas från sen vinter till tidig sommar.

▼B

- lättare stötskador och spår av rost på bladen, men endast där,
- mindre färgfel,
- rester av jord i skaffet.

▼M1**▼B**

III. BESTÄMMELSER ANGÅENDE STORLEKSSORTERING

- i) Storleken bestäms av diametern, vilken skall mätas i rät vinkel mot axeln ovanför rotkakan.
Diametern skall vara minst 8 mm för tidig purjolök och 10 mm för övrig purjolök.
- ii) För purjolök i klass I får diametern hos den största löken i en bunt eller förpackning som mest vara dubbelt så stor som hos den minsta.

IV. TOLERANSBESTÄMMELSER

I varje förpackning eller i varje bunt om purjolöken presenteras oförpackad medges en viss mängd produkter som inte uppfyller kvalitets- och storlekskraven för den angivna klassen.

A. **Kvalitetstoleranser**

- i) *Klass I*
10 % i antal eller vikt av purjolök som inte uppfyller kraven för klassen men som uppfyller kraven för klass II, eller som, i undantagsfall, omfattas av toleranserna för den klassen.
- ii) *Klass II*
10 % i antal eller vikt av purjolök som varken uppfyller kraven för klassen eller minimikraven, dock inte produkter med rötangrepp, uttalade stötskador eller andra fel som gör dem olämpliga för konsumtion.

▼M1**▼B**B. **Storlekstoleranser**

För båda klasser: 10 % i antal eller vikt av purjolök som inte uppfyller kravet i fråga om minsta diameter eller, för purjolök i klass I, kravet på enhetlighet.

V. BESTÄMMELSER ANGÅENDE PRESENTATION

A. **Enhetlighet**

Varje förpackning eller varje bunt i en förpackning skall vara enhetlig och får endast innehålla purjolök av samma ursprung, kvalitet och storlek (om enhetlig storlek krävs), samt av väsentligen samma utveckling och färg.

▼M1**▼B**

Den synliga delen av förpackningens eller buntens innehåll skall vara representativ för hela innehållet.

B. **Förpackning**

Purjolöken skall vara förpackad så att den ges ett ändamålsenligt skydd.

De material som används inuti förpackningen skall vara nya, rena och av en kvalitet som inte orsakar yttre eller inre skador på produkten. Det är tillåtet att använda material, t.ex. papper eller märken, med handelsmässiga upplysningar om trycket eller märkningen har utförts med giftfri trycksvärta eller giftfritt lim.

▼B

Förpackningen får inte innehåll något främmande material.

C. Presentation

Purjolök får presenteras

- prydligt arrangerad i förpackningen,
- i förpackade eller oförpackade buntar.

VI. BESTÄMMELSER ANGÅENDE MÄRKNING

Varje förpackning eller lösviktslevererad bunt skall vara tydligt, outplånligt och från utsidan synligt märkt med följande uppgifter om purjolöken ligger i förpackningar skall uppgifterna finnas på samma sida:

A. Identifiering**▼M1**

Packare och/eller avsändare. Namn och adress eller officiellt utfärdat eller godkänt märke. Om en kod (ett märke) används skall ”packare och/eller avsändare (eller motsvarande förkortning)” anges vid denna kod (detta märke).

▼B**B. Typ av produkt**

”Purjolök” (om innehållet i förpackningen inte är synligt från utsidan) eller ”tidig purjolök” om det är fråga om den typen av purjolök.

C. Produktens ursprung

Ursprungsland och, valfritt, odlingsområde eller nationell, regional eller lokal benämning.

D. Handelsmässiga upplysningar

- Klass
- Antal buntar (för buntad purjolök i låda).

E. Officiellt kontrollmärke (valfritt)