

Brüsszel, 2018.7.12.  
C(2018) 4349 final

ANNEX 1

**MELLÉKLET**

**a következőhöz:**

**A BIZOTTSÁG FELHATALMAZÁSON ALAPULÓ RENDELETE**

**az 543/2011/EU végrehajtási rendeletnek a gyümölcs- és zöldségágazatra vonatkozó  
forgalmazási előírások tekintetében történő módosításáról**

## MELLÉKLET

### „I. MELLÉKLET

## A 3. CIKKBEN EMLÍTETT FORGALMAZÁSI ELŐÍRÁSOK

### A. rész – Általános forgalmazási előírás

Ezen általános forgalmazási előírás célja az előkészített és csomagolt gyümölcs- és zöldségfélékre vonatkozó minőségi követelmények meghatározása.

A szállításra bocsátást követő szakaszokban azonban az előírások rendelkezéseihez viszonyítva a termékek esetében a következők fordulhatnak elő:

- a frissesség és a feszség kis mértékű hiánya,
- biológiai fejlődési folyamataik és romlandó jellegük következtében a termékek csekély minőségcsökkenése.

#### 1. Minimumkövetelmények

Figyelemmel a megengedett eltérésekre is, a termék legyen:

- ép,
- egészséges; (nem lehet romlónya vagy más minőségcsökkenés miatt fogyasztásra alkalmatlan),
- tiszta, minden látható idegen anyagtól gyakorlatilag mentes;
- kártevőktől gyakorlatilag mentes,
- kártevők által a gyümölcshúson okozott károktól mentes,
- nem természetes felületi nedvességtől mentes,
- idegen szagtól és/vagy íztől mentes.

A terméknek olyan állapotban kell lennie, hogy:

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

#### 2. Az érettségre vonatkozó minimumkövetelmények

A termék legyen kellően fejlett, de ne legyen túlfejlett, a gyümölcsök pedig legyenek megfelelően érettek, de ne legyenek túlértek.

A termék fejlettségének és érettségi állapotának olyannak kell lennie, hogy a termék érési folyamata folytatódhasson, és a termék elérje a megfelelő érettségi fokot.

#### 3. Tűrőhatár

Az egyes tételeken belül a termék darabszámban vagy tömegben számított 10 %-a lehet olyan, amely nem felel meg a minőségre vonatkozó minimumkövetelményeknek. E tűrőhatáron belül a rothadásnak indult termények aránya legfeljebb 2 % lehet.

#### 4. Jelölés

Minden csomagolási egységen<sup>1</sup>, azonos oldalon, olvashatóan, letörölhetetlenül és kívülről jól látható módon fel kell tüntetni az alábbi adatokat.

##### A. Azonosító adatok

A csomagoló és/vagy a feladó neve és címe (például: utca/város/régió/irányítószám és – amennyiben különbözik a származási országtól – ország).

<sup>1</sup> A jelölésre vonatkozó ezen rendelkezések a csomagolási egységben elhelyezett kereskedelmi csomagokra nem vonatkoznak, a különálló kereskedelmi csomagokra azonban igen.

Ez a jelölés helyettesíthető:

- az előrecsomagolt csomagolási egységek kivételével minden csomagolási egység esetében: hivatalos szerv által kiadott vagy elismert, a csomagolót és/vagy a feladót jelölő kóddal, amelyet a „csomagoló és/vagy feladó” felirat (vagy az ezeknek megfelelő rövidítések) közvetlen közelében kell feltüntetni; Amennyiben a kibocsátó ország eltér a származási országtól, a kód előtt fel kell tüntetni az ISO 3166 (alpha) ország/földrajzi terület kódját;
- kizárólag előrecsomagolt egységek esetében: az Unió területén székhellyel rendelkező eladó nevével és címével, amelyek közvetlen közelében el kell helyezni a „... részére csomagolva” feliratot vagy más, ezzel egyenértékű jelölést. Ebben az esetben a címkézésnek tartalmaznia kell egy, a csomagolót és/vagy a feladót jelölő kódot. E kód jelentésére vonatkozóan az eladónak meg kell adnia az ellenőrző szerv által szükségesnek tartott összes információt.

#### B. *Eredet*

A származási ország teljes neve<sup>2</sup>. A tagállamok valamelyikéből származó termék esetében a jelölést a származási ország nyelvén vagy a rendeltetési ország fogyasztói számára érthető más nyelven kell feltüntetni. Más termék esetében a jelölés nyelve a rendeltetési ország fogyasztói számára érthető bármely nyelv.

Az első albekezdésben meghatározott adatokat nem kell a csomagolási egységeken feltüntetni, ha ezek kívülről tisztán látható, az említett adatokkal ellátott kereskedelmi csomagokat tartalmaznak. A csomagolási egységeken nem lehetnek megtévesztő jelölések. Ha a csomagolási egységek raklapon vannak, az adatokat a raklapon legalább két oldalán, jól látható módon elhelyezett feliraton kell feltüntetni.

### B. rész – Termékspecifikus forgalmazási előírások

#### 1. RÉSZ: AZ ALMÁRA VONATKOZÓ FORGALMAZÁSI ELŐÍRÁS

##### I. TERMÉKMEGHATÁROZÁS

Ez az előírás a *Malus domestica* Borkh. fajból termesztett, friss állapotban való fogyasztásra – vagyis nem ipari feldolgozásra – szánt almafajtákra (kultivárookra) vonatkozik.

##### II. A MINŐSÉGRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Az előírás célja az előkészített és csomagolt almára vonatkozó minőségi követelmények meghatározása.

A szállításra bocsátást követő szakaszokban azonban az előírások rendelkezéseihez viszonyítva a termékek esetében a következők fordulhatnak elő:

- a frissesség és a feszség kis mértékű hiánya,
- a nem extra osztályú termékek esetében megengedhető, hogy fejlődésükből és romlandóságukból következő enyhe minőségromlás jeleit mutassák.

##### A. Minimumkövetelmények

Figyelemmel az egyes osztályokra vonatkozó egyedi rendelkezésekre és megengedett eltérésekre is, az alma minden osztályban legyen:

- ép,
- egészséges; (nem lehet romlóhiba vagy más minőségcsökkenés miatt fogyasztásra alkalmatlan),
- tiszta, minden látható idegen anyagtól gyakorlatilag mentes;

<sup>2</sup> A teljes vagy az általánosan használt nevet kell feltüntetni.

- kártevőktől gyakorlatilag mentes,
- kártevők által a gyümölcshúson okozott károktól mentes,
- nagymérvű üvegesedéstől mentes, az ezen előírás függelékében „V” betűvel megjelölt fajták kivételével,
- nem természetes felületi nedvességtől mentes,
- idegen szagtól és/vagy íztől mentes.

Az almának a fejlettség olyan szintjén és olyan állapotban kell lennie, hogy:

- kibírja a szállítást és az árukezelést, továbbá
- kielégítő állapotban érkezen meg rendeltetési helyére.

## **B. Az érettségre vonatkozó követelmények**

Az alma legyen kellően fejlett és megfelelően érett.

Az alma fejlettségének és érettségi állapotának olyannak kell lennie, hogy az érési folyamat folytatódhasson, és az alma elérje a fajtájának sajátosságaival összefüggésben előírt érettségi fokot.

Az érettségre vonatkozó minimumkövetelmények teljesülésének ellenőrzése számos különböző paraméter (például az alak, az íz, a keménység és a refraktometriás index) vizsgálatával történhet.

## **C. Osztályozás**

Az almák a következő három osztályba sorolhatók:

### **i. „Extra” osztály**

Az ebbe az osztályba tartozó almának kiváló minőségűnek kell lennie. Rendelkeznie kell a fajta jellemzőivel<sup>3</sup>, és kocsányának épek kell lennie.

Az almának rendelkeznie kell az adott fajta tekintetében meghatározott alábbi minimális felületi színjellemzőkkel:

- az A. színezettségi csoport esetében a teljes felület 3/4-ének piros színűnek kell lennie,
- a B. színezettségi csoport esetében a teljes felület 1/2-ének vegyes piros színűnek kell lennie,
- a C. színezettségi csoport esetében a teljes felület 1/3-ának enyhén piros vagy pirosas színűnek, illetve csíkozottnak lennie.
- a D. színezettségi csoport esetében nincs a minimális színezettségre vonatkozó előírás.

A gyümölcshúsnak teljesen épek kell lennie.

Az almának hibáktól mentesnek kell lennie, kivéve az alábbi, nagyon csekély felületi hibákat, amennyiben azok nem befolyásolják a termék általános megjelenését, minőségét, eltarthatóságát és csomagolásban nyújtott látványát:

- nagyon csekély héjhibák,
- nagyon csekély mértékű parásodás<sup>4</sup>, például:
  - barna foltok, amelyek nem lehetnek a kocsánymélyedésen kívül és nem lehetnek érdesek, és/vagy
  - enyhe, elkülönülő héjparásodás-nyomok.

<sup>3</sup> A színezettség és a héjparásodás szerint osztályozott fajták nem teljes körű jegyzéke megtalálható ezen előírás függelékében.

<sup>4</sup> Az ezen előíráshoz csatolt függelékben „R” betűvel megjelölt fajtákra nem vonatkoznak a parásodással kapcsolatos rendelkezések.

ii. I. osztály

Az ebbe az osztályba tartozó almának jó minőségűnek kell lennie. Rendelkeznie kell a fajta jellemzőivel<sup>5</sup>.

Az almának rendelkeznie kell az adott fajta tekintetében meghatározott alábbi minimális felületi színjellemzőkkel:

- az A. színezettségi csoport esetében a teljes felület 1/2-ének piros színűnek kell lennie,
- a B. színezettségi csoport esetében a teljes felület 1/3-ének vegyes piros színűnek kell lennie,
- a C. színezettségi csoport esetében a teljes felület 1/10-ának enyhén piros vagy pirosas színűnek, illetve csíkozottnak lennie.
- a D. színezettségi csoport esetében nincs a minimális színezettségére vonatkozó előírás.

A gyümölcsbőrnek teljesen épek kell lennie.

Az alábbi kisebb hibák ugyanakkor megengedettek, feltéve, hogy ezek nem befolyásolják a termék általános megjelenését, minőségét, eltarthatóságát és csomagolásban nyújtott látványát:

- enyhe alakhiba,
- enyhe fejlődési hiba,
- enyhe színhiba,
- enyhe, nem elszíneződött nyomásfoltok, legfeljebb 1 cm<sup>2</sup> összterületig,
- enyhe héjhibák a következő mértékig:
  - hosszanti hiba legfeljebb 2 cm hosszúságig,
  - egyéb hibák legfeljebb 1 cm<sup>2</sup> összterületen, kivéve a varas foltokat (*Venturia inaequalis*), amelyek összterülete nem lehet 0,25 cm<sup>2</sup>-nél nagyobb,
- csekély mértékű héjparásodás<sup>6</sup>, például:
  - barna foltok, amelyek kismértékben túlnyúlhatnak a kocsány-, illetve a csészemélyedésen, de nem lehetnek érdesek, és/vagy
  - vékony, hálószerű héjparásodás, amely a gyümölcs teljes felületének legfeljebb 1/5-ére terjed ki és nem üt el erősen a gyümölcs általános színezettségétől, és/vagy
  - erős héjparásodás, amely a gyümölcs teljes felületének legfeljebb 1/20-ára terjed ki;
  - a vékony, hálószerű parásodás és az erős parásodás együttesen azonban a gyümölcs teljes felületének legfeljebb 1/5-ét érintheti.

A kocsány hiányozhat, feltéve, hogy a törés tiszta, és a környező héjfelület nem sérült.

iii. II. osztály

Ebbe az osztályba azok az almák tartoznak, amelyek nem sorolhatók magasabb osztályba, de megfelelnek a fent meghatározott minimumkövetelményeknek.

A gyümölcsbőrön nem lehetnek nagyobb hibák.

<sup>5</sup> A színezettség és a héjparásodás szerint osztályozott fajták nem teljes körű jegyzéke megtalálható ezen előírás függelékében.

<sup>6</sup> Az ezen előíráshoz csatolt függelékben „R” betűvel megjelölt fajtákra nem vonatkoznak a parásodással kapcsolatos rendelkezések.

Az alábbi hibák megengedettek, feltéve, hogy a minőség, az eltarthatóság és a kiszerelés vonatkozásában az alma megőrzi alapvető tulajdonságait:

- alakhibák,
- fejlődési hibák,
- színhibák,
- enyhe, esetleg kissé elszíneződött nyomásfoltok legfeljebb 1,5 cm<sup>2</sup> területig,
- héjhibák a következő mértékig:
  - hosszanti hiba legfeljebb 4 cm hosszúságig,
  - egyéb hibák legfeljebb 2,5 cm<sup>2</sup> összterületen, kivéve a varas foltokat (*Venturia inaequalis*), amelyek összterülete nem lehet 1 cm<sup>2</sup>-nél nagyobb,
- csekély mértékű héjparásodás<sup>7</sup>, például:
  - barna foltok, amelyek túlnyúlhatnak a kocsány-, illetve a csészemélyedésen, és enyhén érdesek lehetnek, és/vagy
  - vékony, hálószerű héjparásodás, amely a gyümölcs teljes felületének legfeljebb 1/2-ére terjed ki és nem üt el erősen a gyümölcs általános színezettségétől, és/vagy
  - erős héjparásodás, amely a gyümölcs teljes felületének legfeljebb 1/3-ára terjed ki;
  - a vékony, hálószerű parásodás és az erős parásodás együttesen azonban a gyümölcs teljes felületének legfeljebb 1/2-ét érintheti.

### III. A MÉRETRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A méretet a gyümölcs hossz tengelyére merőlegesen mért legnagyobb átmérő vagy a tömeg határozza meg.

A minimális méret 60 mm, ha átmérő szerint, illetve 90 g, ha tömeg szerint határozzák meg. Az ennél kisebb méretű gyümölcs csak akkor fogadható el, ha a termék Brix-értéke<sup>8</sup> legalább 10,5 Brix-fok, és mérete nem kisebb 50 mm-nél, illetve 70 g-nál.

A méretbeli egyöntetűség biztosítása érdekében az egybecsomagolt gyümölcsök közötti méretbeli különbség nem haladhatja meg a következő határértékeket:

- a) abban az esetben, ha a gyümölcsök méretét átmérő szerint határozzák meg:
- 5 mm az „extra” osztályú gyümölcs, azonkívül a sorokba és rétegekbe rendezve csomagolt I. és II. osztályú gyümölcs esetében. A Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) és a Horneburger almafajta esetében azonban az átmérőbeli különbség 10 mm-ig terjedhet, valamint
  - 10 mm a csomagolási egységbe vagy kereskedelmi csomagba ömlesztve töltött I. osztályú gyümölcsök esetében. A Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) és a Horneburger almafajta esetében azonban az átmérőbeli különbség 20 mm-ig terjedhet.
- b) abban az esetben, ha a gyümölcsök méretét tömeg szerint határozzák meg:
- az „extra” osztályú, valamint a sorokba és rétegekbe rendezve csomagolt I. és II. osztályú almák esetében:

Tömegtartomány (g)	Legnagyobb megengedett tömegbeli eltérés (g)
--------------------	--

<sup>7</sup> Az ezen előíráshoz csatolt függelékben „R” betűvel megjelölt fajtákra nem vonatkoznak a parásodással kapcsolatos rendelkezések.

<sup>8</sup> Az OECD objektív vizsgálatokra vonatkozó útmutatójában leírtak szerint számolva. Az útmutató itt érhető el: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.

70–90	15 g
91–135	20 g
136–200	30 g
201–300	40 g
> 300	50 g

- A kereskedelmi csomagban elhelyezett vagy a csomagolási egységbe ömlesztve töltött I. osztályú gyümölcsök esetében:

Tömegtartomány (g)	Az egyöntetűsége vonatkozó határérték (g)
70–135	35
136–300	70
> 300	100

A kereskedelmi csomagban elhelyezett vagy a csomagolási egységbe ömlesztve töltött II. osztályú gyümölcs esetében nem követelmény a méretbeli egyöntetűség.

Az ezen előíráshoz csatolt függelékben „M” betűvel megjelölt miniatűr almafajtákra nem vonatkoznak a mérettel kapcsolatos rendelkezések. A miniatűr almafajták Brix-értéke<sup>9</sup> legalább 12 Brix-fok kell, hogy legyen.

#### IV. A MEGENGEDETT ELTÉRÉSEKRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A forgalmazás valamennyi szakaszában minőségi és méretbeli eltérések engedhetők meg az egyes tételekben azokra a termékekre, amelyek a jelölés szerinti osztálynak nem felelnek meg.

##### A. Megengedett minőségi eltérések

###### i. „Extra” osztály

Az alma darabszámban vagy tömegben számított 5 %-a lehet olyan, amely az erre az osztályra vonatkozó követelményeknek nem felel meg, de kielégíti az I. osztályra vonatkozó követelményeket. E megengedett eltérésen belül a termék legfeljebb 0,5 %-a lehet olyan, amely a II. osztályra vonatkozó követelményeknek felel meg.

###### ii. I. osztály

Az alma darabszámban vagy tömegben számított 10 %-a lehet olyan, amely az erre az osztályra vonatkozó követelményeknek nem felel meg, de kielégíti a II. osztályra vonatkozó követelményeket. E megengedett eltérésen belül a termék legfeljebb 1 %-a lehet olyan, amely sem a II. osztályra vonatkozó követelményeknek, sem a minimumkövetelményeknek nem felel meg, illetve amely rothadásnak indult.

###### iii. II. osztály

Az alma darabszámban vagy tömegben számított 10 %-a lehet olyan, amely sem az osztályra vonatkozó követelményeknek, sem a minimumkövetelményeknek nem felel meg. E tűréshatáron belül a rothadásnak indult termék aránya legfeljebb 2 % lehet.

##### B. Megengedett méretbeli eltérések

<sup>9</sup> Az OECD objektív vizsgálatokra vonatkozó útmutatójában leírtak szerint számolva. Az útmutató itt érhető el: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.

Mindegyik osztály tekintetében: az alma darabszámban vagy tömegben számított 10 %-a lehet olyan, amely nem felel meg a méretre vonatkozó követelményeknek. A megengedett eltéréseket nem lehet alkalmazni az alábbi termékekre:

- a minimális átmérőnél 5 mm-rel kisebb átmérőjű vagy még kisebb termékek,
- a minimális tömegnél 10 g-mal kisebb tömegű vagy még kisebb termékek.

## V. A KISZERELÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

### A. Egyöntetűség

Minden csomagolási egységnek tartalmát tekintve egyöntetűnek kell lennie, és azonos eredetű, fajtájú, minőségű és – méret szerinti osztályozás esetén – azonos méretű, valamint azonos érettségi fokú almákat kell tartalmaznia.

Az „extra” osztály esetében a színezettségnek is egységesnek kell lennie.

Mindazonáltal különböző fajtájú almák csomagolhatók vegyesen egy kereskedelmi csomagba, amennyiben azonos minőségűek, valamint minden érintett fajta esetében azonos eredetűek. A méretbeli egyöntetűség nem követelmény.

A csomagolási egységek látható részének a teljes tartalomra nézve reprezentatívnak kell lennie. Információk lézeres technológiával történő feltüntetésekor a jelölő eszköz nem okozhat károsodást a gyümölcs felületén vagy húsán.

### B. Csomagolás

Az almákat úgy kell csomagolni, hogy megfelelően védve legyenek. Különösen a 3 kg nettó tömeget meghaladó kereskedelmi csomagoknak elég merevnek kell lenniük ahhoz, hogy biztosítsák a termék megfelelő védelmét.

A csomagolási egységen belül használt anyagoknak tisztának és olyan minőségűnek kell lenniük, hogy se külső, se belső károsodást ne okozhassanak a termékben. Különböző anyagok – különösen a kereskedelmi adatokat tartalmazó papír vagy bélyegző – használata megengedett, feltéve, hogy a feliratozáshoz vagy a címkézéshez nem mérgező tintát, illetve ragasztóanyagot használtak.

A termékeken egyenként elhelyezett címkék eltávolításkor nem hagyhatnak látható ragasztónyomot maguk után, valamint nem okozhatnak héjkárosodást.

A csomagolási egységeknek idegen anyagtól mentesnek kell lenniük.

## VI. A JELÖLÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Minden csomagolási egységen<sup>10</sup>, azonos oldalon, olvashatóan, letörölhetetlenül és kívülről jól látható módon fel kell tüntetni az alábbi adatokat.

### A. Azonosító adatok

A csomagoló és/vagy a feladó neve és címe (például utca/város/régió/irányítószám és – amennyiben különbözik a származási országtól – ország).

Ez a jelölés helyettesíthető:

- az előrecsomagolt csomagolási egységek kivételével minden csomagolási egység esetében: hivatalos szerv által kiadott vagy elismert, a csomagolót és/vagy a feladót jelölő kóddal, amelyet a „csomagoló és/vagy feladó” felirat (vagy az ezeknek megfelelő rövidítések) közvetlen közelében kell feltüntetni; Amennyiben a kibocsátó ország eltér a származási országtól, a kód előtt fel kell tüntetni az ISO 3166 (alpha) ország/földrajzi terület kódját;
- kizárólag előrecsomagolt egységek esetében: az Unió területén székhellyel rendelkező eladó nevével és címével, amelyek közvetlen közelében el kell helyezni a „... részére csomagolva” feliratot vagy más, ezzel egyenértékű jelölést. Ebben az esetben a

<sup>10</sup> A jelölésre vonatkozó ezen rendelkezések a csomagolási egységben elhelyezett kereskedelmi csomagokra nem vonatkoznak, a különálló kereskedelmi csomagokra azonban igen.

címkézésnek tartalmaznia kell egy, a csomagolót és/vagy a feladót jelölő kódot. E kód jelentésére vonatkozóan az eladónak meg kell adnia az ellenőrző szerv által szükségesnek tartott összes információt.

#### **B. A termék megnevezése**

- „Alma”, amennyiben a csomagolási egység tartalma kívülről nem látható.
- A fajta neve. Különböző fajtájú almákat vegyesen tartalmazó csomagolási egységek esetében a bennük található minden egyes fajta megnevezése.  
A fajta neve helyett e név valamely szinonimája is feltüntethető. Kereskedelmi megnevezés<sup>11</sup> csak a fajtanév vagy annak szinonimája kiegészítéseként tüntethető fel.

A fajtára vonatkozó oltalmat élvező mutánsok esetében ez a fajtanév helyettesítheti a fajta általános nevét. A fajtára vonatkozó oltalmat nem élvező mutánsok esetében ez a fajtanév csak a fajta általános nevével együtt tüntethető fel.

- „Miniatűr fajta”, adott esetben.

#### **C. A termék eredete**

Származási ország<sup>12</sup> és – nem kötelező jelleggel – a termesztési tájegység vagy a származási helyre utaló nemzeti, regionális vagy helyi megnevezés.

Különböző származási helyű, különböző fajtájú almákat vegyesen tartalmazó csomagolási egységek esetében minden egyes származási országot fel kell tüntetni az érintett fajta megnevezése mellett.

#### **D. Kereskedelmi jellemzők**

- Osztály
- Méret, vagy sorokba és rétegenként rendezve csomagolt gyümölcs esetében darabszám

Ha az azonosítás méret alapján történik, akkor az azonosító adatokat a következőképpen kell megadni:

- a) azoknak a termékeknek az esetében, amelyekre az egyneműségi szabályok vonatkoznak, a legkisebb és a legnagyobb átmérő vagy a legkisebb és legnagyobb tömeg feltüntetésével;
- b) azoknak a termékeknek az esetében, amelyekre az egyneműségi szabályok nem vonatkoznak, a csomagolási egységben található legkisebb gyümölcs átmérőjének vagy tömegének a feltüntetésével, amelyet az „és felette” vagy valamilyen ezzel egyenértékű jelölés követ, vagy amelyet adott esetben a csomagolási egységben található legnagyobb gyümölcs átmérőjére vagy tömegére vonatkozó adat követ.

#### **E. Hivatalos ellenőrző jel (nem kötelező)**

Az első albekezdésben meghatározott adatokat nem kell a csomagolási egységeken feltüntetni, ha ezek kívülről tisztán látható, az említett adatokkal ellátott kereskedelmi csomagokat tartalmaznak. A csomagolási egységeken nem lehetnek megtévesztő jelölések. Ha a csomagolási egységek raklapon vannak, az adatokat a raklapon legalább két oldalán, jól látható módon elhelyezett feliraton kell feltüntetni.

---

<sup>11</sup> A kereskedelmi megnevezés lehet olyan védjegy, amelynek tekintetében védjegyoltalmat kérelmeztek vagy szereztek, illetve lehet egyéb más megnevezés.

<sup>12</sup> A teljes vagy az általánosan használt nevet kell feltüntetni.

## Függelék

### Az almafajták nem teljes jegyzéke

A jegyzékben nem szereplő fajtájú gyümölcsöket fajtajellemzőik szerint kell osztályozni.

Az alábbi táblázatban felsorolt fajták némelyike olyan kereskedelmi név alatt kerülhet forgalomba, amelyre egy vagy több országban védjegyoltalmat kérelmeztek vagy szereztek. Az alábbi táblázat első három oszlopa szándékosan nem tartalmazza az ilyen védjegyeket. A negyedik oszlopban egyes ismert védjegyek szerepelnek, kizárólag tájékoztató jelleggel.

Jelmagyarázat:

M = miniatűr fajták

R = héjparásodást mutató fajták

V = üvegesedés

\* = a fajtára vonatkozó oltalmat nem élvező, azonban valamely bejegyzett/oltalmat élvező védjegyhez kapcsolódó mutáns; a csillaggal nem jelölt mutánsok oltalmat élvező fajták.

Fajta	Mutáns	Szinonimák	Védjegyek	Színezett ségi csoport	További jellemzők
African Red			African Carmine <sup>TM</sup>	B	
Akane		Tohoku 3, Primerouge		B	
Alkmene		Early Windsor		C	
Alwa				B	
Amasya				B	
Ambrosia			Ambrosia <sup>®</sup>	B	
Annurca				B	
Ariane			Les Naturianes <sup>®</sup>	B	
Arlet		Swiss Gourmet		B	R
AW 106			Sapora <sup>®</sup>	C	
Belgica				B	
Belle de Boskoop		Schone van Boskoop,		D	R

		Goudreinette			
	Boskoop rouge	Red Boskoop, Roter Boskoop, Rode Boskoop		B	R
	Boskoop Valastrid			B	R
Berlepsch		Freiherr von Berlepsch		C	
	Berlepsch rouge	Red Berlepsch, Roter Berlepsch		B	
Braeburn				B	
	Hidala		Hillwell ®	A	
	Joburn		Aurora <sup>TM</sup> , Red Braeburn <sup>TM</sup> , Southern Rose <sup>TM</sup>	A	
	Lochbuie Red Braeburn			A	
	Mahana Red Braeburn		Redfield ®	A	
	Mariri Red		Eve <sup>TM</sup> , Aporo ®	A	
	Royal Braeburn			A	
Bramley's Seedling		Bramley, Triomphe de Kiel		D	
Cardinal				B	
Caudle			Cameo ®, Camela®	B	

	Cauflight		Cameo ®, Camela®	A	
CIV323			Isaaq ®	B	
CIVG198			Modi ®	A	
Civni			Rubens ®	B	
Collina				C	
Coop 38			Goldrush ®, Delisdor ®	D	R
Coop 39			Crimson Crisp ®	A	
Coop 43			Juliet ®	B	
Coromandel Red		Corodel		A	
Cortland				B	
Cox's Orange Pippin		Cox orange, Cox's O.P.		C	R
Cripps Pink			Pink Lady ®, Flavor Rose ®	C	
	Lady in Red		Pink Lady ®	B	
	Rosy Glow		Pink Lady ®	B	
	Ruby Pink			B	
Cripps Red			Sundowner™, Joya ®	B	
Dalinbel			Antares ®	B	R
Delblush			Tentation ®	D	
Delcorf			Delbarestivale ®	C	
	Celeste			B	
	Bruggers Festivale		Sissired ®	A	
	Dalili		Ambassy ®	A	

	Wonik*		Appache ®	A	
Delcoros			Autento ®	A	
Delgollune			Delbard Jubilé ®	B	
Delicious ordinaire		Ordinary Delicious		B	
Discovery				C	
Dykmanns Zoet				C	
Egremont Russet				D	R
Elise		De Roblos, Red Delight		A	
Elstar				C	
	Bel-El		Red Elswout ®	C	
	Daliest		Elista ®	C	
	Daliter		Elton ™	C	
	Elshof			C	
	Elstar Boerekamp		Excellent Star ®	C	
	Elstar Palm		Elstar PCP ®	C	
	Goedhof		Elnica ®	C	
	Red Elstar			C	
	RNA9842		Red Flame ®	C	
	Valstar			C	
	Vermuel		Elrosa ®	C	
Empire				A	

Fiesta		Red Pippin		C	
Fresco			Wellant ®	B	R
Fuji				B	V
	Aztec		Fuji Zhen ®	A	V
	Brak		Fuji Kiku ® 8	B	V
	Fuji Fubrax		Fuji Kiku ® Fubrax	B	V
	Fuji Supreme			A	V
	Heisei Fuji		Beni Shogun ®	A	V
	Raku-Raku			B	V
Gala				C	
	Baigent		Brookfield ®	A	
	Bigigalaprim		Early Red Gala ®	B	
	Fengal		Gala Venus	A	
	Gala Schnico		Schniga ®	A	
	Gala Schnico Red		Schniga ®	A	
	Galaval			A	
	Galaxy		Selekta ®	B	
	Gilmac		Neon ®	A	
	Imperial Gala			B	
	Jugula			B	
	Mitchgla		Mondial Gala ®	B	
	Natali Gala			B	
	Regal Prince		Gala Must ®	B	

	Royal Beaut			A	
	Simmons		Buckeye ® Gala	A	
Gloster				B	
Golden 972				D	
Golden Delicious		Golden		D	
	CG10 Yellow Delicious		Smothee ®	D	
	Golden Delicious Reinders		Reinders ®	D	
	Golden Parsi		Da Rosa ®	D	
	Leratess		Pink Gold ®	D	
	Quemoni		Rosagold ®	D	
Goldstar			Rezista Gold Granny ®	D	
Gradigold			Golden Supreme ™, Golden Extreme ™	D	
Gradiyel			Goldkiss ®	D	
Granny Smith				D	
	Dalivair		Challenger ®	D	
Gravensteiner		Gravenstein		D	
Hokuto				C	
Holsteiner Cox		Holstein		C	R
Honeycrisp			Honeycrunch ®	C	

Horneburger				D	
Idared				B	
	Idaredest			B	
	Najdared			B	
Ingrid Marie				B	R
James Grieve				D	
Jonagold				C	
	Early Jonagold		Milenga ®	C	
	Dalyrian			C	
	Decosta			C	
	Jonagold Boerekamp		Early Queen ®	C	
	Jonagold Novajo	Veulemanns		C	
	Jonagored		Morren's Jonagored ®	C	
	Jonagored Supra		Morren's Jonagored ® Supra ®	C	
	Red Jonaprince		Wilton's ®, Red Prince ®	C	
	Rubinstar			C	

	Schneica	Jonica		C	
	Vivista			C	
Jonathan				B	
Karmijn de Sonnville				C	R
La Flamboyante			Mairac ®	B	
Laxton's Superb				C	R
Ligol				B	
Lobo				B	
Lurefresh			Redlove ® Era ®	A	
Lureprec			Redlove ® Circe ®	A	
Luregust			Redlove ® Calypso ®	A	
Luresweet			Redlove ® Odysso ®	A	
Maigold				B	
Maribelle			Lola ®	B	
McIntosh				B	
Melrose				C	
Milwa			Diwa ®, Junami ®	B	
Moonglo				C	
Morgenduft		Imperatore		B	
Mountain Cove			Ginger Gold ™	D	
Mutsu		Crispin		D	

Newton				C	
Nicogreen			Greenstar ®	D	
Nicoter			Kanzi ®	B	
Northern Spy				C	
Ohrin		Orin		D	
Paula Red				B	
Pinova			Corail ®	C	
	RoHo 3615		Evelina ®	B	
Piros				C	
Plumac			Koru ®	B	
Prem A153			Lemonade ®, Honeymoon ®	C	
Prem A17			Smitten ®	C	
Prem A280			Sweetie™	B	
Prem A96			Rockit™	B	M
Rafzubin			RubINETTE ®	C	
	Rafzubex		RubINETTE ® Rosso	A	
Rajka			Rezista Romelike ®	B	
Red Delicious		Rouge américaine		A	
	Campsur		Red Chief ®	A	
	Erovan		Early Red One ®	A	
	Evasni		Scarlet Spur ®	A	

	Stark Delicious			A	
	Starking			C	
	Starkrimson			A	
	Starkspur			A	
	Topred			A	
	Trumdor		Oregon Spur Delicious ®	A	
Reine des Reinettes		Gold Parmoné, Goldparmäne		C	V
Reinette grise du Canada		Graue Kanadarenette, Renetta Canada		D	R
Rome Beauty		Belle de Rome, Rome, Rome Sport		B	
Rubin				C	
Rubinola				B	
Šampion		Shampion, Champion, Szampion		B	
	Reno 2			A	
	Šampion Arno	Szampion Arno		A	
Santana				B	
Sciearly			Pacific Beauty™	A	
Scifresh			Jazz™	B	
Sciglo			Southern Snap™	A	

Scilate			Envy ®	B	
Sciray		GS48		A	
Scired			Pacific Queen ™	A	R
Sciros			Pacific Rose ™	A	
Senshu				C	
Spartan				A	
Stayman				B	
Summerred				B	
Sunrise				A	
Sunset				D	R
Suntan				D	R
Sweet Caroline				C	
Topaz				B	
Tydemans Early Worcester		Tydemans Early		B	
Tsugaru				C	
UEB32642			Opal ®	D	
Worcester Pearmain				B	
York				B	
Zari				B	

## 2. RÉSZ: A CITRUSFÉLÉKRE VONATKOZÓ FORGALMAZÁSI ELŐÍRÁS

### I. TERMÉKMEGHATÁROZÁS

Ez az előírás a citrusféléként osztályozott, friss állapotban való fogyasztásra – vagyis nem ipari feldolgozásra – szánt gyümölcsök következő fajtáira (kultivárjaira) vonatkozik:

- a *Citrus limon* (L.) Burm. f. fajból termesztett citromfajták és azok hibridjei,
- a *Citrus reticulata* Blanco fajból termesztett mandarinfajták, ideértve az e fajból és hibridjeiből termesztett satsumát (*Citrus unshiu* Marcow), klementint (*Citrus clementina* hort. ex Tanaka), közönséges mandarint (*Citrus deliciosa* Ten.) és tangerint (*Citrus tangerina* Tanaka),
- a *Citrus sinensis* (L.) Osbeck fajból termesztett narancsfajták és azok hibridjei.

### II. A MINŐSÉGRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Az előírás célja az előkészített és csomagolt citrusfélékre vonatkozó minőségi követelmények meghatározása.

A szállításra bocsátást követő szakaszokban azonban az előírások rendelkezéseihez viszonyítva a termékek esetében a következők fordulhatnak elő:

- a frissesség és a feszség kis mértékű hiánya,
- a nem extra osztályú termékek esetében megengedhető, hogy fejlődésükből és romlandóságukból következő enyhe minőségromlás jeleit mutassák.

#### A. Minimumkövetelmények

Figyelemmel az egyes osztályokra vonatkozó egyedi rendelkezésekre és megengedett eltérésekre is, a citrusféle minden osztályban legyen:

- ép,
- zúzódásoktól és/vagy nagy kiterjedésű behegedt sérülésektől mentes,
- egészséges, (nem lehet romlóhiba vagy más minőségcsökkenés miatt fogyasztásra alkalmatlan),
- tiszta, minden látható idegen anyagtól gyakorlatilag mentes,
- kártevőktől gyakorlatilag mentes,
- kártevők által a gyümölcshúson okozott károktól mentes,
- fonnyadás és kiszáradás nyomaitól mentes,
- alacsony hőmérséklet vagy fagy okozta károktól mentes,
- nem természetes felületi nedvességtől mentes,
- idegen szagtól és/vagy íztől mentes.

A citrusféle fejlettsége és állapota olyan legyen, hogy:

- kibírja a szállítást és az árukezelést, továbbá
- kielégítő állapotban érkezzen meg rendeltetési helyére.

#### B. Az érettségre vonatkozó követelmények

A citrusfélének – a fajtához, a szedés idejéhez és a termesztési helyhez kapcsolódó kritériumokra is figyelemmel – megfelelő fejlettségi és érettségi fokot kell elérnie.

A citrusfélék érettségét a következő, fajonként meghatározott paraméterek mutatják:

- a minimális létartalom,
- a minimális cukor-sav arány<sup>13</sup>,
- a színezettség.

A színezettségnek olyannak kell lennie, hogy a rendeltetési helyen a citrusféle elérje a szokásos érési folyamat végén a fajtára jellemző szint.

---

<sup>13</sup>

Az OECD objektív vizsgálatokra vonatkozó útmutatójában leírtak szerint számolva. Az útmutató itt érhető el: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.

	Minimális létartalom (százalék)	Minimális cukor-sav arány	Színezettség
Citrom	20		A fajtára jellemzőnek kell lennie. A zöld (de nem sötétzöld) szín megengedett, feltéve, hogy a gyümölcs a létartalom tekintetében megfelel a minimumkövetelményeknek.
Satsuma, klementin, más mandarinfajták és hibridjeik			
Satsuma	33	6,5:1	A gyümölcs felületének legalább egyharmad részén a fajtára jellemzőnek kell lennie.
Klementin	40	7,0:1	
Más mandarinfajták és hibridjeik	33	7,5:1 <sup>14</sup>	
Narancs			
Vérnarancs	30	6,5:1	A fajtára jellemzőnek kell lennie. Azonban a gyümölcs teljes felületének legfeljebb egyötödén a halványzöld szín is megengedett, ha a gyümölcs a létartalom tekintetében megfelel a minimumkövetelményeknek.
Navel-csoport	33	6,5:1	
Más fajták	35	6,5:1	
A felületük több mint egyötödén zöld színű Mosambi, Sathgudi és Pacitan fajták	33		A fejlődési időszak során magas hőmérsékletű és magas relatív páratartalmú területeken termelt narancs felületének több mint egyötöde zöld színű lehet, feltéve, hogy a narancs a létartalom tekintetében megfelel a minimumkövetelményeknek.
Más fajták, amelyek esetében a felület több mint egyötöde zöld színű	45		

Az érettségre vonatkozó fenti követelményeknek megfelelő citrusfélék esetében megengedett a mesterséges érlelés. Ez a kezelés csak akkor engedélyezett, ha az az egyéb természetes érzékszervi tulajdonságokat nem változtatja meg.

### C. Osztályozás

A citrusfélék a következő három osztályba sorolhatók:

- i. „Extra” osztály

<sup>14</sup>

A Mandora és a Minneola fajták esetében a minimális cukor-sav arány a 2023. január 1-jén kezdődő gazdasági év végéig 6,0:1.

Az ebbe az osztályba tartozó citrusfélének kiváló minőségűnek kell lennie. Rendelkeznie kell a fajta és/vagy a kereskedelmi típus jellemzőivel.

Hibáktól mentesnek kell lennie, kivéve a nagyon csekély felületi hibákat, amennyiben azok nem befolyásolják a termék általános megjelenését, minőségét, eltarthatóságát és csomagolásban nyújtott látványát.

ii. I. osztály

Az ebbe az osztályba tartozó citrusfélének jó minőségűnek kell lennie. Rendelkeznie kell a fajta és/vagy a kereskedelmi típus jellemzőivel.

Az alábbi kisebb hibák ugyanakkor megengedettek, feltéve, hogy nem befolyásolják a termék általános megjelenését, minőségét, eltarthatóságát és csomagolásban nyújtott látványát:

- enyhe alakhiba,
- enyhe színhiba, beleértve a napégés okozta kisebb hibákat,
- fokozatosan kialakuló, enyhe felületi héjhibák, feltéve, hogy ezek nem befolyásolják a gyümölcshús minőségét,
- a gyümölcs fejlődése során keletkező, enyhe felületi héjhibák, például ezüstszerű parás foltosság, perzselés vagy kártevők által okozott károk,
- mechanikai hatás, például jégeső, ágdörzsölés vagy kezelés által okozott enyhe, behegedt sérülések,
- a mandarinok csoportjába tartozó valamennyi gyümölcs esetében a héj enyhe és részleges leválása.

iii. II. osztály

Ebbe az osztályba azok a citrusfélék tartoznak, amelyek nem sorolhatók magasabb osztályba, de megfelelnek a fent meghatározott minimumkövetelményeknek.

Az alábbi hibák megengedettek, feltéve, hogy a minőség, az eltarthatóság és a kiszereles vonatkozásában a citrusféle megőrzi alapvető tulajdonságait:

- alakhibák,
- színhibák, beleértve a napégés okozta hibákat is,
- fokozatosan kialakuló felületi héjhibák, feltéve, hogy ezek nem befolyásolják a gyümölcshús minőségét,
- a gyümölcs fejlődése során keletkező héjhibák, például ezüstszerű parás foltosság, perzselés vagy kártevők által okozott károk,
- mechanikai hatás, például jégeső, ágdörzsölés vagy kezelés által okozott, behegedt sérülések,
- felületi, behegedt héjváltozások,
- ráncos, durva (kinövéses) héjfelület,
- a narancsok esetében a héj enyhe és részleges leválása, illetve a mandarinok csoportjába tartozó valamennyi gyümölcs esetében a héj részleges leválása.

### III. A MÉRETHEZ VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A méretet a gyümölcs hossz tengelyére merőlegesen mért legnagyobb átmérő vagy a darabszám határozza meg.

**A. Minimális méret**

A citrusfélékre alkalmazandó méretbeli minimumkövetelmények a következők:

Gyümölcs	Átmérő (mm)
Citrom	45
Satsuma, más mandarinfajták és hibridjeik	45
Klementin	35
Narancs	53

**B. Egyöntetűség**

A citrusfélék méret szerinti osztályozása a következő módszerek valamelyike szerint történhet:

- a) A méretbeli egyöntetűség biztosítása érdekében az egybecsomagolt termékek közötti méretbeli különbség nem haladhatja meg a következő határértékeket:
- a 10 mm-t, ha a legkisebb gyümölcs (csomagolási egységen feltüntetett) átmérője kisebb, mint 60 mm
  - a 15 mm-t, ha a legkisebb gyümölcs (csomagolási egységen feltüntetett) átmérője legalább 60 mm, de kisebb, mint 80 mm
  - a 20 mm-t, ha a legkisebb gyümölcs (csomagolási egységen feltüntetett) átmérője legalább 80 mm, de kisebb, mint 110 mm
  - nem vonatkozik ilyen korlátozás az olyan gyümölcsökre, amelyek átmérője legalább 110 mm.
- b) Méretkategóriák alkalmazásakor a gyümölcsöket a következő táblázatokban szereplő méretkategóriák és tartományok szerint kell osztályozni:

	Méretkategória	Átmérő (mm)
<b>Citrom</b>		
	0	79–90
	1	72–83
	2	68–78
	3	63–72
	4	58–67
	5	53–62
	6	48–57
	7	45–52
<b>Satsuma, klementin és más mandarinfajták és hibridjeik</b>		
	1–XXX	78 és afölött
	1–XX	67 - 78
	1 vagy 1–X	63–74
	2	58–69
	3	54–64
	4	50–60
	5	46–56
	6 <sup>15</sup>	43–52
	7	41–48
	8	39–46
	9	37–44
	10	35–42
<b>Narancs</b>		
	0	92–110
	1	87–100
	2	84–96

<sup>15</sup> A 45 mm-nél kisebb méret csak a klementinre vonatkozik.

3	81–92
4	77–88
5	73–84
6	70–80
7	67–76
8	64–73
9	62–70
10	60–68
11	58–66
12	56–63
13	53–60

A méret egyöntetősége a fenti méretábrázat segítségével érhető el, kivéve az alábbi eseteket:

A ládában, ömlesztve és a legfeljebb 5 kg nettó tömegű kereskedelmi csomagban kiszerelt gyümölcsök esetében az egyazon csomagolási egységben lévő legkisebb és legnagyobb gyümölcs közötti méretkülönbség nem haladhatja meg a méretskála három egymás követő méretkategóriájának összevonásával kapott tartományt.

- c) Ha a citrusfélék mérete darabszám alapján kerül meghatározásra, a méretbeli különbségnek összhangban kell lennie az a) pontban leírtakkal.

#### IV. A MEGENGEDETT ELTÉRÉSEKRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A forgalmazás valamennyi szakaszában minőségi és méretbeli eltérések engedhetők meg az egyes tételekben azokra a termékekre, amelyek a jelölés szerinti osztálynak nem felelnek meg.

##### A. Megengedett minőségi eltérések

- i. „Extra” osztály

A citrusféle darabszámban vagy tömegben számított 5 %-a lehet olyan, amely az erre az osztályra vonatkozó követelményeknek nem felel meg, de kielégíti az I. osztályra vonatkozó követelményeket. E megengedett eltérésen belül a termék legfeljebb 0,5 %-a lehet olyan, amely a II. osztályra vonatkozó követelményeknek felel meg.

- ii. I. osztály

A citrusféle darabszámban vagy tömegben számított 10 %-a lehet olyan, amely az erre az osztályra vonatkozó követelményeknek nem felel meg, de kielégíti a II. osztályra vonatkozó követelményeket. E megengedett eltérésen belül a termék legfeljebb 1 %-a lehet olyan, amely sem a II. osztályra vonatkozó követelményeknek, sem a minimumkövetelményeknek nem felel meg, illetve amely rothadásnak indult.

- iii. II. osztály

A citrusféle darabszámban vagy tömegben számított 10 %-a lehet olyan, amely sem az osztályra vonatkozó követelményeknek, sem a minimumkövetelményeknek nem felel meg. E tűréshatáron belül a rothadásnak indult citrusféle aránya legfeljebb 2 % lehet.

#### **B. Megengedett méretbeli eltérések**

Mindegyik osztály tekintetében: megengedett, hogy a citrusféle darabszámban vagy tömegben számított 10 %-a a közvetlenül a csomagoláson feltüntetett méret (vagy méretek, három méret kombinációja esetén) alatti és/vagy feletti méretnek feleljen meg.

A 10 %-os eltérés azonban minden esetben csak azokra a gyümölcsökre alkalmazható, amelyek átmérője nem kisebb a következő értékeknél:

Gyümölcs	Átmérő (mm)
Citrom	43
Satsuma, más mandarinfajták és hibridjeik	43
Klementin	34
Narancs	50

### **V. A KISZERELÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK**

#### **A. Egyöntetűség**

Minden csomagolási egységnek tartalmát tekintve egyöntetűnek kell lennie, és azonos eredetű, fajtájú vagy kereskedelmi típusú, minőségű és méretű, továbbá hozzávetőleg azonos érettségű és fejlettségi fokú citrusfélét kell tartalmaznia.

Az „extra” osztályba tartozó citrusfélék esetében a színezettség egyöntetűsége is követelmény.

Mindazonáltal különböző fajokhoz tartozó citrusfélék csomagolhatók vegyesen egyazon kereskedelmi csomagba, amennyiben azonos minőségűek, valamint minden érintett faj esetében azonos fajtához vagy kereskedelmi típushoz tartoznak és azonos eredetűek. A méretbeli egyöntetűség nem követelmény.

A csomagolási egységek látható részének a teljes tartalomra nézve reprezentatívnak kell lennie.

#### **B. Csomagolás**

A citrusfélét úgy kell csomagolni, hogy megfelelően védve legyenek.

A csomagolási egységen belül használt anyagoknak tisztának és olyan minőségűnek kell lenniük, hogy se külső, se belső károsodást ne okozhassanak a termékben. Különböző anyagok – különösen a kereskedelmi adatokat tartalmazó papír vagy bélyegző – használata megengedett, feltéve, hogy a feliratozáshoz vagy a címkézéshez nem mérgező tintát, illetve ragasztóanyagot használtak.

A termékeken egyenként elhelyezett címkék eltávolításkor nem hagyhatnak látható ragasztónyomot maguk után, valamint nem okozhatnak héjkárosodást. Információk lézeres technológiával történő feltüntetésekor a jelölő eszköz nem okozhat károsodást a gyümölcs felületén vagy húsán.

Ha a gyümölcsöt egyesével burkolócsomagolásba csomagolják, a csomagoláshoz vékony, száraz, új és szagtalan<sup>16</sup> papírt kell használni.

A citrusfélék természetes jellemzőit, különösen ízüket vagy illatukat<sup>17</sup> módosító anyagok használata tilos.

A csomagolási egységeknek idegen anyagtól mentesnek kell lenniük. Megengedett azonban a gyümölcsöt rövid (nem fás) hajtással és néhány zöld levéllel együtt csomagolni.

## VI. A JELÖLÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Minden csomagolási egységen<sup>18</sup>, azonos oldalon, olvashatóan, letörölhetetlenül és kívülről jól látható módon fel kell tüntetni az alábbi adatokat.

### A. Azonosító adatok

A csomagoló és/vagy a feladó neve és címe (például utca/város/régió/irányítószám és – amennyiben különbözik a származási országtól – ország).

Ez a jelölés helyettesíthető:

- az előrecsomagolt csomagolási egységek kivételével minden csomagolási egység esetében: hivatalos szerv által kiadott vagy elismert, a csomagolót és/vagy a feladót jelölő kóddal, amelyet a „csomagoló és/vagy feladó” felirat (vagy az ezeknek megfelelő rövidítések) közvetlen közelében kell feltüntetni; Amennyiben a kibocsátó ország eltér a származási országtól, a kód előtt fel kell tüntetni az ISO 3166 (alpha) ország/földrajzi terület kódját;
- kizárólag előrecsomagolt egységek esetében: az Unió területén székhellyel rendelkező eladó nevével és címével, amelyek közvetlen közelében el kell helyezni a „... részére csomagolva” feliratot vagy más, ezzel egyenértékű jelölést. Ebben az esetben a címkézésnek tartalmaznia kell egy, a csomagolót és/vagy a feladót jelölő kódot. E kód jelentésére vonatkozóan az eladónak meg kell adnia az ellenőrző szerv által szükségesnek tartott összes információt.

### B. A termék megnevezése

- „Citrom”, „mandarin” vagy „narancs”, amennyiben a termék kívülről nem látható.
- Különböző fajokhoz tartozó citrusféléket vegyesen tartalmazó csomagolási egységek esetében „Vegyes citrusfélék” vagy valamilyen ezzel egyenértékű megnevezés és a különböző fajok közös név.
- A narancs esetében a fajta neve és/vagy a „Navels” és a „Valencias” esetében a fajtacsoport neve.
- A „Satsuma” és a „Klementin” esetében a fajta közös név kötelező, míg a fajtáé nem.
- Más mandarinfajták és hibridjeik esetében a fajta neve kötelező.
- A citrom esetében: a fajta megnevezése nem kötelező.

A fajta neve helyett e név valamely szinonimája is feltüntethető. Kereskedelmi megnevezés<sup>19</sup> csak a fajtanev vagy annak szinonimája kiegészítéseként tüntethető fel.

<sup>16</sup> A gyümölcs héján esetleg idegen illatot hagyó tartósítószer, illetve egyéb vegyi anyag használata megengedett, ha ez összhangban van az alkalmazandó európai uniós rendelkezésekkel.

<sup>17</sup> A gyümölcs héján esetleg idegen illatot hagyó tartósítószer, illetve egyéb vegyi anyag használata megengedett, ha ez összhangban van az alkalmazandó európai uniós rendelkezésekkel.

<sup>18</sup> A jelölésre vonatkozó ezen rendelkezések a csomagolási egységben elhelyezett kereskedelmi csomagokra nem vonatkoznak, a különálló kereskedelmi csomagokra azonban igen.

- „Maggal rendelkező” a 10-nél több magot tartalmazó klementin esetében.
- „Mag nélküli” (nem kötelező, a mag nélkülinek minősített citrusfélék esetenként tartalmazhatnak magokat).

#### C. A termék eredete

- Származási ország<sup>20</sup> és – nem kötelező jelleggel – a termesztési tájegység vagy a származási helyre utaló nemzeti, regionális vagy helyi megnevezés.
- Különböző származási helyű, különböző fajokhoz tartozó citrusféléket vegyesen tartalmazó csomagolási egységek esetében minden egyes származási országot fel kell tüntetni az érintett faj megnevezése mellett.

#### D. Kereskedelmi jellemzők

- Osztály
- Méret, a következők szerint megadva:
  - legkisebb és legnagyobb méret (mm-ben) vagy
  - méretkategória (vagy méretkategóriák), amelye(ke)t – nem kötelező jelleggel – a legkisebb és a legnagyobb méret követ, vagy
  - darabszám
- Adott esetben a szüretelést követően használt tartósítószer vagy más vegyi anyagok megnevezése

#### E. Hivatalos ellenőrző jel (nem kötelező)

Az első albekezdésben meghatározott adatokat nem kell a csomagolási egységeken feltüntetni, ha ezek kívülről tisztán látható, az említett adatokkal ellátott kereskedelmi csomagokat tartalmaznak. A csomagolási egységeken nem lehetnek megtévesztő jelölések. Ha a csomagolási egységek raklapon vannak, az adatokat a raklapnak legalább két oldalán, jól látható módon elhelyezett feliraton kell feltüntetni.

### 3. RÉSZ: A KIVIRE VONATKOZÓ FORGALMAZÁSI ELŐÍRÁS

#### I. TERMÉKMEGHATÁROZÁS

Ez az előírás az *Actinidia chinensis* Planch. és az *Actinidia deliciosa* (A. Chev.), C. F. Liang és A. R. Ferguson fajtából termesztett, friss állapotban való fogyasztásra – vagyis nem ipari feldolgozásra – szánt kivi (más néven „aktinidia”) fajtáira (kultiváráira) vonatkozik.

#### II. A MINŐSÉGRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

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

A szállításra bocsátást követő szakaszokban azonban az előírások rendelkezéseihez viszonyítva a termékek esetében a következők fordulhatnak elő:

- a frissesség és a feszség kis mértékű hiánya,

<sup>19</sup> A kereskedelmi megnevezés lehet olyan védjegy, amelynek tekintetében védjegyjoltalmat kérelmeztek vagy szereztek, illetve lehet egyéb más megnevezés.

<sup>20</sup> A teljes vagy az általánosan használt nevet kell feltüntetni.

- a nem extra osztályú termékek esetében megengedhető, hogy fejlődésükből és romlandóságukból következő enyhe minőségromlás jeleit mutassák.

#### **A. Minimumkövetelmények**

Figyelemmel az egyes osztályokra vonatkozó egyedi rendelkezésekre és megengedett eltérésekre is, a kivi minden osztályban legyen:

- ép (de kocsánymentes),
- egészséges, (nem lehet romlóhiba vagy más minőségcsökkenés miatt fogyasztásra alkalmatlan),
- tiszta, minden látható idegen anyagtól gyakorlatilag mentes,
- kártevőktől gyakorlatilag mentes,
- kártevők által a gyümölcshúson okozott károktól mentes,
- megfelelően kemény, (nem lehet puha, fonnyadt vagy üreges),
- megfelelő formájú, azaz nem lehet kettő vagy több részből összenőtt,
- nem természetes felületi nedvességtől mentes,
- idegen szagtól és/vagy íztől mentes.

A kivinek a fejlettség olyan szintjén és olyan állapotban kell lennie, hogy:

- kibírja a szállítást és az árukezelést, továbbá
- kielégítő állapotban érkezen meg rendeltetési helyére.

#### **B. Az érettségre vonatkozó minimumkövetelmények**

A kivi legyen kellően fejlett és megfelelően érett.

A kivi akkor felel meg ennek a követelménynek, ha a csomagoláskor érettségi szintje legalább 6,2 Brix-foknak<sup>21</sup>, illetve átlagosan 15 %-os szárazanyag-tartalomnak felel meg, ami a gyümölcs értékesítési láncba való bekerülésének idejére 9,5 Brix-fokos<sup>18</sup> érettségi szintet eredményez.

#### **C. Osztályozás**

A kivi a következő három osztályba sorolható:

##### **i. „Extra” osztály**

Az ebbe az osztályba tartozó kivinek kiváló minőségűnek kell lennie. Rendelkeznie kell a fajta jellemzőivel.

A gyümölcsnek keménynek, a gyümölcshúsnak teljesen épnek kell lennie.

Hibáktól mentesnek kell lennie, kivéve a nagyon csekély felületi hibákat, amennyiben azok nem befolyásolják a termék általános megjelenését, minőségét, eltarthatóságát és csomagolásban nyújtott látványát.

A gyümölcs hossz tengelyére merőlegesen mért legkisebb és legnagyobb átmérő aránya legalább 0,8.

##### **ii. I. osztály**

Az ebbe az osztályba tartozó kivinek jó minőségűnek kell lennie. Rendelkeznie kell a fajta jellemzőivel.

<sup>21</sup>

Az OECD objektív vizsgálatokra vonatkozó útmutatójában leírtak szerint számolva. Az útmutató itt érhető el: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.

A gyümölcsnek keménynek, a gyümölcshúsának teljesen épnek kell lennie.

Az alábbi kisebb hibák ugyanakkor megengedettek, feltéve, hogy nem befolyásolják a termék általános megjelenését, minőségét, eltarthatóságát és csomagolásban nyújtott látványát:

- enyhe alakhiba (de a gyümölcsön nem lehetnek kinövések vagy torzulások),
- enyhe színhibák,
- enyhe héjhibák, amennyiben összfelületük nem nagyobb 1 cm<sup>2</sup>-nél,
- hosszanti vonalakhoz hasonló, de nem kidomborodó kisebb „Hayward-varrat”.

A gyümölcs hossz tengelyére merőlegesen mért legkisebb és legnagyobb átmérő aránya legalább 0,7.

iii. II. osztály

Ebbe az osztályba azok a kivi tartoznak, amelyek nem sorolhatók magasabb osztályba, de megfelelnek a fent meghatározott minimumkövetelményeknek.

A gyümölcsnek kellően keménynek kell lennie, a gyümölcshúson nem lehet jelentősebb hiba.

Az alábbi hibák megengedettek, feltéve, hogy a minőség, az eltarthatóság és a kiszerelés vonatkozásában a kivi megőrzi alapvető tulajdonságait:

- alakhibák,
- színhibák,
- héjhibák, például kisebb beforrott héjrepedések vagy forradásos/horzsolt foltok, amennyiben összfelületük nem nagyobb 2 cm<sup>2</sup>-nél,
- több erősebb „Hayward-varrat” enyhe domborulattal,
- enyhe zúzóadások.

### III. A MÉRETRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A méret meghatározása a gyümölcs tömege alapján történik.

A minimális tömeg az „extra” osztály esetében 90 g, az I. osztály esetében 70 g, a II. osztály esetében pedig 65 g.

A méretbeli egyöntetűség biztosítása érdekében az egybecsomagolt termékek közötti méretbeli különbség nem haladhatja meg a következő határértékeket:

- 10 g a 85 g-ig terjedő tömegű gyümölcs esetében,
- 15 g a 85–120 g közötti tömegű gyümölcs esetében,
- 20 g a 120–150 g közötti tömegű gyümölcs esetében,
- 40 g a 150 g vagy afeletti tömegű gyümölcs esetében.

### IV. A MEGENGEDETT ELTÉRÉSEKRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A forgalmazás valamennyi szakaszában minőségi és méretbeli eltérések engedhetők meg az egyes tételekben azokra a termékekre, amelyek a jelölés szerinti osztálynak nem felelnek meg.

#### A. Megengedett minőségi eltérések

- i. „Extra” osztály

A kivi darabszámban vagy tömegben számított 5 %-a lehet olyan, amely az erre az osztályra vonatkozó követelményeknek nem felel meg, de kielégíti az I. osztályra vonatkozó követelményeket. E megengedett eltéréson belül a termék legfeljebb 0,5 %-a lehet olyan, amely a II. osztályra vonatkozó követelményeknek felel meg.

ii. I. osztály

A kivi darabszámban vagy tömegben számított 10 %-a lehet olyan, amely az erre az osztályra vonatkozó követelményeknek nem felel meg, de kielégíti a II. osztályra vonatkozó követelményeket. E megengedett eltéréson belül a termék legfeljebb 1 %-a lehet olyan, amely sem a II. osztályra vonatkozó követelményeknek, sem a minimumkövetelményeknek nem felel meg, illetve amely rothadásnak indult.

iii. II. osztály

A kivi darabszámban vagy tömegben számított 10 %-a lehet olyan, amely sem az osztályra vonatkozó követelményeknek, sem a minimumkövetelményeknek nem felel meg. E tűréshatáron belül a rothadásnak indult termék aránya legfeljebb 2 % lehet.

**B. Megengedett méretbeli eltérések**

Mindegyik osztály tekintetében: a kivi darabszámban vagy tömegben számított 10 %-a lehet olyan, amely nem felel meg a méretre vonatkozó követelményeknek.

A kivi tömege azonban nem lehet kisebb 85 grammnál az „extra” osztály esetében, 67 grammnál az I. osztály esetében, és 62 grammnál a II. osztály esetében.

**V. A KISZERELÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK**

**A. Egyöntetűség**

Minden csomagolási egységnek tartalmát tekintve egyöntetűnek kell lennie, és azonos eredetű, fajtájú, minőségű és méretű kiviket kell tartalmaznia.

A csomagolási egységek látható részének a teljes tartalomra nézve reprezentatívnak kell lennie.

**B. Csomagolás**

A kivit úgy kell csomagolni, hogy megfelelően védve legyen.

A csomagolási egységen belül használt anyagoknak tisztának és olyan minőségűnek kell lenniük, hogy se külső, se belső károsodást ne okozhassanak a termékben. Különböző anyagok – különösen a kereskedelmi adatokat tartalmazó papír vagy bélyegző – használata megengedett, feltéve, hogy a feliratozáshoz vagy a címkézéshez nem mérgező tintát, illetve ragasztóanyagot használtak.

A termékeken egyenként elhelyezett címkék eltávolításkor nem hagyhatnak látható ragasztónyomot maguk után, valamint nem okozhatnak héjkárosodást. Információk lézeres technológiával történő feltüntetések a jelölő eszköz nem okozhat károsodást a gyümölcs felületén vagy húsán.

A csomagolási egységeknek idegen anyagtól mentesnek kell lenniük.

**VI. A JELÖLÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK**

Minden csomagolási egységen<sup>22</sup>, azonos oldalon, összefüggően, olvashatóan, letörölhetetlenül és kívülről jól látható módon fel kell tüntetni az alábbi adatokat:

**A. Azonosító adatok**

<sup>22</sup>

A jelölésre vonatkozó ezen rendelkezések a csomagolási egységben elhelyezett kereskedelmi csomagokra nem vonatkoznak, a különálló kereskedelmi csomagokra azonban igen.

A csomagoló és/vagy a feladó neve és címe (például utca/város/régió/irányítószám és – amennyiben különbözik a származási országtól – ország).

Ez a jelölés helyettesíthető:

- az előrecsomagolt csomagolási egységek kivételével minden csomagolási egység esetében: hivatalos szerv által kiadott vagy elismert, a csomagolót és/vagy a feladót jelölő kóddal, amelyet a „csomagoló és/vagy feladó” felirat (vagy az ezeknek megfelelő rövidítések) közvetlen közelében kell feltüntetni; Amennyiben a kibocsátó ország eltér a származási országtól, a kód előtt fel kell tüntetni az ISO 3166 (alpha) ország/földrajzi terület kódját;
- kizárólag előrecsomagolt egységek esetében: az Unió területén székhellyel rendelkező eladó nevével és címével, amelyek közvetlen közelében el kell helyezni a „... részére csomagolva” feliratot vagy más, ezzel egyenértékű jelölést. Ebben az esetben a címkézésnek tartalmaznia kell egy, a csomagolót és/vagy a feladót jelölő kódot. E kód jelentésére vonatkozóan az eladónak meg kell adnia az ellenőrző szerv által szükségesnek tartott összes információt.

#### **B. A termék megnevezése**

- „Kivi” és/vagy „aktinidia”, amennyiben a csomagolási egység tartalma kívülről nem látható.
- A fajta megnevezése (nem kötelező).
- A gyümölcshús színe, amennyiben az nem zöld.

#### **C. A termék eredete**

Származási ország<sup>23</sup> és – nem kötelező jelleggel – a termesztési tájegység vagy a származási helyre utaló nemzeti, regionális vagy helyi megnevezés.

#### **D. Kereskedelmi jellemzők**

- Osztály
- A gyümölcsök minimális és maximális tömegében kifejezett mérete
- Darabszám (nem kötelező)

#### **E. Hivatalos ellenőrző jel (nem kötelező)**

Az első albekezdésben meghatározott adatokat nem kell a csomagolási egységeken feltüntetni, ha ezek kívülről tisztán látható, az említett adatokkal ellátott kereskedelmi csomagokat tartalmaznak. A csomagolási egységeken nem lehetnek megtévesztő jelölések. Ha a csomagolási egységek raklapon vannak, az adatokat a raklapnak legalább két oldalán, jól látható módon elhelyezett feliraton kell feltüntetni.

## **4. RÉSZ: A FEJES SALÁTÁRA, A FODROS ENDÍVIASALÁTÁRA ÉS A SZÉLES LEVELŰ ENDÍVIASALÁTÁRA VONATKOZÓ FORGALMAZÁSI ELŐÍRÁS**

### **I. TERMÉKMEGHATÁROZÁS**

Ez az előírás

- az alábbi fajokból termesztett, friss állapotban forgalomba kerülő, fogyasztásra szánt saláták fajtáira (kultivárjaira) vonatkozik:

<sup>23</sup>

A teljes vagy az általánosan használt nevet kell feltüntetni.

- *Lactuca sativa* var. *capitata* L. (fejes saláta, ideértve a fodros levelű salátát és a jégsalátát is),
  - *Lactuca sativa* var. *longifolia* Lam. (római saláta),
  - *Lactuca sativa* var. *crispa* L. (metélősaláta),
  - ezeknek a fajtáknak a keresztezései, valamint
  - a fodros endíviasalátának a *Cichorium endivia* var. *crispum* Lam. fajból termesztett fajtái (kultivárjai), továbbá
  - a széles levelű endíviasalátának a *Cichorium endivia* var. *latifolium* Lam. fajból termesztett változatai
- (kultivárjai).

Ez az előírás nem vonatkozik az ipari feldolgozásra szánt, illetve a külön levelek formájában, földlabdával vagy cserepes növényként forgalmazott salátákra.

## II. A MINŐSÉGRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Az előírás célja az előkészített és csomagolt salátára vonatkozó minőségi követelmények meghatározása.

A szállításra bocsátást követő szakaszokban azonban az előírások rendelkezéseire viszonyítva a termékek esetében a következők fordulhatnak elő:

- a frissesség és a feszség kis mértékű hiánya,
- biológiai fejlődési folyamataik és romlandó jellegük következtében a termékek csekély minőségcsökkenése.

### A. Minimumkövetelmények

Figyelemmel az egyes osztályokra vonatkozó egyedi rendelkezésekre és megengedett eltérésekre is, a saláta minden osztályban legyen:

- ép,
- egészséges, (nem lehet romlóhiba vagy más minőségcsökkenés miatt fogyasztásra alkalmatlan),
- tiszta és tisztított, azaz földtől vagy egyéb természetű közegtől és látható idegen anyagtól gyakorlatilag mentes,
- szemmel láthatóan friss,
- kártevőktől gyakorlatilag mentes,
- kártevők által okozott károktól gyakorlatilag mentes,
- turgoros,
- magszár nélküli,
- nem természetes felületi nedvességtől mentes,
- idegen szagtól és/vagy íztől mentes.

A salátának a növekedés alatti alacsony hőmérséklet miatt keletkezett pirosas elszíneződése megengedett, ha ez nem befolyásolja jelentősen a saláta megjelenését.

A gyökereket a külső levelek alatt, egyenes metszéssel kell elvágni.

A salátának átlagosan fejlettnek kell lennie. A salátának a fejlettség olyan szintjén és olyan állapotban kell lennie, hogy:

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

## **B. Osztályozás**

A saláták a következő két osztályba sorolhatók:

### **i. I. osztály**

Az ebbe az osztályba tartozó salátának jó minőségűnek kell lennie. Rendelkeznie kell a fajta és/vagy a kereskedelmi típus jellemzőivel.

A salátának ezenkívül meg kell felelnie az alábbi követelményeknek:

- szabályos alakú,
- a termesztési módnak és a termék típusának megfelelően tömör,
- a fogyaszthatóságot befolyásoló sérülésektől vagy minőségromlástól mentes,
- fagykártól mentes.

A fejes salátának egyetlen, jól fejlett szívvel kell rendelkeznie. A fóliás vagy üvegházi fejes saláta szíve azonban kisebb is lehet.

A római salátának rendelkeznie kell szívvel, amely ugyanakkor kisebb is lehet.

A fodros endíviasaláta és a széles levelű endíviasaláta közepének sárga színűnek kell lennie.

### **ii. II. osztály**

Ebbe az osztályba azok a saláták tartoznak, amelyek nem sorolhatók az I. osztályba, de megfelelnek a fent meghatározott minimumkövetelményeknek.

A saláta legyen:

- kellően megfelelő alakú,
- a fogyaszthatóságot jelentős mértékben befolyásoló sérülésektől vagy minőségromlástól mentes.

Az alábbi hibák megengedettek, feltéve, hogy a minőség, az eltarthatóság és a kiserelés vonatkozásában a saláta megőrzi alapvető tulajdonságait:

- enyhe színhiba,
- kártevők okozta enyhe károsodás.

A fejes salátának rendelkeznie kell szívvel, amely kis méretű is lehet. A fóliás vagy üvegházi fejes saláta esetén azonban a szív hiánya megengedett.

A római saláta esetében a szívképződés nem követelmény.

## **III. A MÉRETRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK**

A méretet a salátafej tömege határozza meg.

A méretbeli egyöntetűség biztosítása érdekében az egybecsomagolt termékek közötti méretbeli különbség nem haladhatja meg a következő határértékeket:

### **a) Fejes saláta**

- 40 g, ha a legkönnyebb saláta tömege kevesebb mint 150 g,

- 100 g, ha a legkönnyebb saláta tömege 150 g és 300 g között van,
  - 150 g, ha a legkönnyebb saláta tömege 300 g és 450 g között van,
  - 300 g, ha a legkönnyebb saláta tömege meghaladja a 450 g-ot.
- b) Fodros endíviasaláta és széles levelű endíviasaláta
- 300 g.

#### IV. A MEGENGEDETT ELTÉRÉSEKRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A forgalmazás valamennyi szakaszában minőségi és méretbeli eltérések engedhetők meg az egyes tételekben azokra a termékekre, amelyek a jelölés szerinti osztálynak nem felelnek meg.

##### A. Megengedett minőségi eltérések

###### i. I. osztály

A saláta darabszámban számított 10 %-a lehet olyan, amely az erre az osztályra vonatkozó követelményeknek nem felel meg, de kielégíti a II. osztályra vonatkozó követelményeket. E megengedett eltérésen belül a termék legfeljebb 1 %-a lehet olyan, amely sem a II. osztályra vonatkozó követelményeknek, sem a minimumkövetelményeknek nem felel meg, illetve amely rothadásnak indult.

###### ii. II. osztály

A saláta darabszámban számított 10 %-a lehet olyan, amely sem az osztályra vonatkozó követelményeknek, sem a minimumkövetelményeknek nem felel meg. E tűréshatáron belül a rothadásnak indult termék aránya legfeljebb 2 % lehet.

##### B. Megengedett méretbeli eltérések

Mindegyik osztály tekintetében: a termék darabszámban számított 10 %-a lehet olyan, amely nem felel meg a méretre vonatkozó követelményeknek.

#### V. A KISZERELÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

##### A. Egyöntetűség

Minden csomagolási egységnek tartalmát tekintve egyöntetűnek kell lennie, és azonos eredetű, fajtájú vagy kereskedelmi típusú, minőségű és méretű termékeket kell tartalmaznia.

Mindazonáltal különböző fajtákhoz vagy kereskedelmi típusokhoz tartozó és/vagy különböző színű saláták és/vagy endíviasaláták csomagolhatók vegyesen egyazon csomagba, amennyiben azonos minőségűek, valamint minden érintett fajta, kereskedelmi típus és/vagy szín esetében azonos eredetűek. A méretbeli egyöntetűség nem követelmény.

A csomagolási egységek látható részének a teljes tartalomra nézve reprezentatívnak kell lennie.

##### B. Csomagolás

A salátákat úgy kell csomagolni, hogy megfelelően védve legyenek. A csomagolásnak a méretet és a csomagolás típusát tekintve észszerűnek kell lennie, és biztosítania kell, hogy a saláták között ne legyen üres tér, vagy a túl nagy nyomás miatt ne törjenek össze.

A csomagolási egységen belül használt anyagoknak tisztának és olyan minőségűnek kell lenniük, hogy se külső, se belső károsodást ne okozhassanak a termékben. Különböző anyagok – különösen a kereskedelmi adatokat tartalmazó papír vagy bélyegző – használata megengedett, feltéve, hogy a feliratozáshoz vagy a címkézéshez nem mérgező tintát, illetve ragasztóanyagot használtak.

A csomagolási egységeknek idegen anyagtól mentesnek kell lenniük.

## VI. A JELÖLÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Minden csomagolási egységen<sup>24</sup>, azonos oldalon, összefüggően, olvashatóan, letörölhetetlenül és kívülről jól látható módon fel kell tüntetni az alábbi adatokat:

### A. Azonosító adatok

A csomagoló és/vagy a feladó neve és címe (például utca/város/régió/irányítószám és – amennyiben különbözik a származási országtól – ország).

Ez a jelölés helyettesíthető:

- az előrecsomagolt csomagolási egységek kivételével minden csomagolási egység esetében: hivatalos szerv által kiadott vagy elismert, a csomagolót és/vagy a feladót jelölő kóddal, amelyet a „csomagoló és/vagy feladó” felirat (vagy az ezeknek megfelelő rövidítések) közvetlen közelében kell feltüntetni. Amennyiben a kibocsátó ország eltér a származási országtól, a kód előtt fel kell tüntetni az ISO 3166 (alpha) ország/földrajzi terület kódját;
- kizárólag előrecsomagolt egységek esetében: az Unió területén székhellyel rendelkező eladó nevével és címével, amelyek közvetlen közelében el kell helyezni a „... részére csomagolva” feliratot vagy valamilyen ezzel egyenértékű jelölést. Ebben az esetben a címkézésnek tartalmaznia kell egy, a csomagolót és/vagy a feladót jelölő kódot. E kód jelentésére vonatkozóan az eladónak meg kell adnia az ellenőrző szerv által szükségesnek tartott összes információt.

### B. A termék megnevezése

- „Fejes saláta”, „Batávia saláta”, „jégsaláta”, „római saláta”, „metélősaláta” (vagy adott esetben például „tölgyfalevél saláta”, „Lollo bionda”, „Lollo rossa”), „fodros endíviasaláta”, „széles levelű endíviasaláta”, illetve egyéb, ezekkel egyenértékű megnevezés, ha a csomagolási egység tartalma kívülről nem látható.
- Adott esetben a „fóliasátorban/üvegházban termesztett” megjegyzés vagy valamilyen ezzel egyenértékű jelölés.
- A fajta megnevezése (nem kötelező).
- „Vegyes saláta/endíviasaláta” vagy valamilyen ezzel egyenértékű megnevezés a különböző fajtákhoz vagy kereskedelmi típusokhoz tartozó és/vagy különböző színű salátákat vegyesen tartalmazó csomagolási egységek esetében. Ha a termék kívülről nem látható, fajtánként, kereskedelmi típusonként és/vagy a különböző színek szerint fel kell tüntetni a csomagban található saláták mennyiségét.

### C. A termék eredete

- Származási ország<sup>25</sup> és – nem kötelező jelleggel – a termesztési tájegység vagy a származási helyre utaló nemzeti, regionális vagy helyi megnevezés.
- Különböző származási helyű, különböző fajtájú, kereskedelmi típusú és/vagy színű salátákat és/vagy endíviasalátákat vegyesen tartalmazó csomagolási egységek esetében minden egyes származási országot fel kell tüntetni az érintett fajta, kereskedelmi típus és/vagy szín megnevezése mellett.

### D. Kereskedelmi jellemzők

- Osztály

<sup>24</sup> A jelölésre vonatkozó ezen rendelkezések a csomagolási egységben elhelyezett kereskedelmi csomagokra nem vonatkoznak, a különálló kereskedelmi csomagokra azonban igen.

<sup>25</sup> A teljes vagy az általánosan használt nevet kell feltüntetni.

- Méret, az egységre eső legkisebb megengedett tömegben vagy a saláták számában kifejezve.

**E. Hivatalos ellenőrző jel (nem kötelező)**

Az első albekezdésben meghatározott adatokat nem kell a csomagolási egységeken feltüntetni, ha ezek kívülről tisztán látható, az említett adatokkal ellátott kereskedelmi csomagokat tartalmaznak. A csomagolási egységeken nem lehetnek megtévesztő jelölések. Ha a csomagolási egységek raklapon vannak, az adatokat a raklapnak legalább két oldalán, jól látható módon elhelyezett feliraton kell feltüntetni.

## 5. RÉSZ: AZ ŐSZIBARACKRA ÉS A NEKTARINRA VONATKOZÓ FORGALMAZÁSI ELŐÍRÁS

### I. TERMÉKMEGHATÁROZÁS

Ez az előírás a *Prunus persica* Sieb. és Zucc. fajból termesztett, friss állapotban való fogyasztásra – vagyis nem ipari felhasználásra – szánt őszibarack és nektarin fajtáira (kultivárjaira) vonatkozik.

### II. A MINŐSÉGRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Az előírás célja az előkészített és csomagolt őszibarackra és nektarinra vonatkozó minőségi követelmények meghatározása.

A szállításra bocsátást követő szakaszokban azonban az előírások rendelkezéseire viszonyítva a termékek esetében a következők fordulhatnak elő:

- a frissesség és a feszség kis mértékű hiánya,
- a nem extra osztályú termékek esetében megengedhető, hogy fejlődésükből és romlandóságukból következő enyhe minőségromlás jeleit mutassák.

#### A. Minimumkövetelmények

Figyelemmel az egyes osztályokra vonatkozó egyedi rendelkezésekre és megengedett eltérésekre is, az őszibarack és a nektarin minden osztályban legyen:

- ép,
- egészséges, (nem lehet romlóhiba vagy más minőségcsökkenés miatt fogyasztásra alkalmatlan),
- tiszta, minden látható idegen anyagtól gyakorlatilag mentes,
- kártevőktől gyakorlatilag mentes,
- kártevők által a gyümölcshúson okozott károktól mentes,
- repedésektől mentes a kocsánymélyedésnél,
- nem természetes felületi nedvességtől mentes,
- idegen szagtól és/vagy íztől mentes.

Az őszibaracknak és a nektarinnak a fejlettség olyan szintjén és olyan állapotban kell lennie, hogy:

- kibírja a szállítást és az árukezelést, továbbá
- kielégítő állapotban érkezen meg rendeltetési helyére.

#### B. Az érettségre vonatkozó követelmények

A gyümölcs legyen kellően fejlett és megfelelően érett. A gyümölcshús refraktometriás indexének legalább 8 Brix-foknak<sup>26</sup> kell lennie.

#### C. Osztályozás

Az őszibarack és a nektarin a következő három osztályba sorolható:

i. „Extra” osztály

Az ebbe az osztályba tartozó őszibaracknak és nektarinnak kiváló minőségűnek kell lennie. Rendelkeznie kell a fajta jellemzőivel.

<sup>26</sup>

Az OECD objektív vizsgálatokra vonatkozó útmutatójában leírtak szerint számolva. Az útmutató itt érhető el: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.

A gyümölcshúsnak teljesen épek kell lennie.

A terméknek hibáktól mentesnek kell lennie, az olyan egészen enyhe felületi hibáktól eltekintve, amelyek nem befolyásolják a termék általános megjelenését, minőségét, eltarthatóságát és csomagolásban nyújtott látványát.

ii. I. osztály

Az ebbe az osztályba tartozó őszibaracknak és nektarinnak jó minőségűnek kell lennie. Rendelkeznie kell a fajta jellemzőivel. A gyümölcshúsnak teljesen épek kell lennie.

Az alábbi kisebb hibák ugyanakkor megengedettek, feltéve, hogy nem befolyásolják a termék általános megjelenését, minőségét, eltarthatóságát és csomagolásban nyújtott látványát:

- enyhe alakhiba,
- enyhe fejlődési hiba,
- enyhe színhibák,
- enyhe nyomásfoltok, legfeljebb 1 cm<sup>2</sup> összterületig,
- enyhe héjhibák a következő mértékig:
  - hosszanti hiba legfeljebb 1,5 cm hosszúságig,
  - egyéb hiba legfeljebb 1 cm<sup>2</sup> összterületig.

iii. II. osztály

Ebbe az osztályba azok az őszibarackok és nektarinok tartoznak, amely nem sorolhatók magasabb osztályba, de megfelelnek a fent meghatározott minimumkövetelményeknek.

A gyümölcshúson nem lehetnek nagyobb hibák.

Az alábbi hibák megengedettek, feltéve, hogy a minőség, az eltarthatóság és a kiserelés vonatkozásában az őszibarack és a nektarin megőrzi alapvető tulajdonságait:

- alakhibák,
- fejlődési hibák, ideértve a mag megrepedését is, feltéve hogy a gyümölcs nem nyílik szét és a gyümölcshús ép marad,
- színhibák,
- esetleg kissé elszíneződött nyomásfoltok, legfeljebb 2 cm<sup>2</sup> összterületig,
- héjhibák a következő mértékig:
  - hosszanti hiba legfeljebb 2,5 cm hosszúságig,
  - egyéb hiba legfeljebb 2 cm<sup>2</sup> összterületig.

### III. A MÉRETRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A méretet a gyümölcs hossz tengelyére merőlegesen mért legnagyobb átmérő, a tömeg vagy a darabszám határozza meg.

A minimális méret:

- 56 mm vagy 85 g az „extra” osztály esetében,
- 51 mm vagy 65 g az I. és a II. osztály esetében.

56 mm vagy 85 g alatti gyümölcsök azonban nem kerülnek forgalomba a július 1-jétől október 31-ig (északi félteke), illetve a január 1-jétől április 30-ig (déli félteke) tartó időszakban.

A következő rendelkezések betartása a II. osztály esetében nem kötelező.

A méretbeli egyöntetűség biztosítása érdekében az egybecsomagolt termékek közötti méretbeli különbség nem haladhatja meg a következő határértékeket:

- a) Abban az esetben, ha a gyümölcsök méretét átmérő szerint határozzák meg:
- 5 mm a 70 mm alatti átmérőjű gyümölcsök esetében,
  - 10 mm a legalább 70 mm-es átmérőjű gyümölcsök esetében.
- b) Abban az esetben, ha a gyümölcsök méretét tömeg szerint határozzák meg:
- 30 g a 180 g alatti tömegű gyümölcsök esetében,
  - 80 g a legalább 180 g-os tömegű gyümölcsök esetében.
- c) Ha a gyümölcsök mérete darabszám alapján kerül meghatározásra, a méretbeli különbségnek összhangban kell lennie az a) vagy a b) pontban leírtakkal.

Méretkategóriák alkalmazása esetén a gyümölcsöket a következő táblázatban szereplő méretkategóriák szerint kell osztályozni:

	A méretkategória kódja	Átmérő		vagy	Tömeg	
		alsó határérték	felső határérték		alsó határérték	felső határérték
		(mm)	(mm)		(g)	(g)
1	D	51	56	65	85	
2	C	56	61	85	105	
3	B	61	67	105	135	
4	A	67	73	135	180	
5	AA	73	80	180	220	
6	AAA	80	90	220	300	
7	AAAA	> 90		> 300		

#### IV. A MEGENGEDETT ELTÉRÉSEKRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A forgalmazás valamennyi szakaszában minőségi és méretbeli eltérések engedhetők meg az egyes tételekben azokra a termékekre, amelyek a jelölés szerinti osztálynak nem felelnek meg.

##### A. Megengedett minőségi eltérések

###### i. „Extra” osztály

Az őszibarack, illetve a nektarin darabszámban vagy tömegben számított 5 %-a lehet olyan, amely az erre az osztályra vonatkozó követelményeknek nem felel meg, de

kielégíti az I. osztályra vonatkozó követelményeket. E megengedett eltérésen belül a termék legfeljebb 0,5 %-a lehet olyan, amely a II. osztályra vonatkozó követelményeknek felel meg.

ii. I. osztály

Az őszibarack, illetve a nektarin darabszámban vagy tömegben számított 10 %-a lehet olyan, amely az erre az osztályra vonatkozó követelményeknek nem felel meg, de kielégíti a II. osztályra vonatkozó követelményeket. E megengedett eltérésen belül a termék legfeljebb 1 %-a lehet olyan, amely sem a II. osztályra vonatkozó követelményeknek, sem a minimumkövetelményeknek nem felel meg, illetve amely rothadásnak indult.

iii. II. osztály

Az őszibarack, illetve a nektarin darabszámban vagy tömegben számított 10 %-a lehet olyan, amely sem az osztályra vonatkozó követelményeknek, sem a minimumkövetelményeknek nem felel meg. E túréshatáron belül a rothadásnak indult termék aránya legfeljebb 2 % lehet.

**B. Megengedett méretbeli eltérések**

Minden osztály esetében (ha a gyümölcsöket méret szerint osztályozzák): őszibarack, illetve a nektarin darabszámban vagy tömegben számított 10 %-a lehet olyan, amely nem felel meg a méretre vonatkozó követelményeknek.

**V. A KISZERELÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK**

**A. Egyöntetűség**

Minden csomagolási egységnek tartalmát tekintve egyöntetűnek kell lennie, és azonos eredetű, fajtájú, minőségű, érettségi fokú és (méret szerinti osztályozás esetén) azonos méretű őszibarackokat, illetve nektarinokat kell tartalmaznia; az „extra” osztály esetében követelmény továbbá a színezettség egyöntetűsége is.

A csomagolási egységek látható részének a teljes tartalomra nézve reprezentatívnak kell lennie.

**B. Csomagolás**

Az őszibarackokat, illetve a nektarinokat úgy kell csomagolni, hogy megfelelően védve legyenek.

A csomagolási egységen belül használt anyagoknak tisztának és olyan minőségűnek kell lenniük, hogy se külső, se belső károsodást ne okozhassanak a termékben. Különböző anyagok – különösen a kereskedelmi adatokat tartalmazó papír vagy bélyegző – használata megengedett, feltéve, hogy a feliratozáshoz vagy a címkézéshez nem mérgező tintát, illetve ragasztóanyagot használtak.

A termékeken egyenként elhelyezett címkék eltávolításkor nem hagyhatnak látható ragasztónyomot maguk után, valamint nem okozhatnak héjkárosodást. Információk lézeres technológiával történő feltüntetésekor a jelölő eszköz nem okozhat károsodást a gyümölcs felületén vagy húsán.

A csomagolási egységeknek idegen anyagtól mentesnek kell lenniük.

## VI. A JELÖLÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Minden csomagolási egységen<sup>27</sup>, azonos oldalon, összefüggően, olvashatóan, letörölhetetlenül és kívülről jól látható módon fel kell tüntetni az alábbi adatokat:

### A. Azonosító adatok

A csomagoló és/vagy a feladó neve és címe (például utca/város/régió/irányítószám és – amennyiben különbözik a származási országtól – ország).

Ez a jelölés helyettesíthető:

- az előrecsomagolt csomagolási egységek kivételével minden csomagolási egység esetében: hivatalos szerv által kiadott vagy elismert, a csomagolót és/vagy a feladót jelölő kóddal, amelyet a „csomagoló és/vagy feladó” felirat (vagy az ezeknek megfelelő rövidítések) közvetlen közelében kell feltüntetni; Amennyiben a kibocsátó ország eltér a származási országtól, a kód előtt fel kell tüntetni az ISO 3166 (alpha) ország/földrajzi terület kódját;
- kizárólag előrecsomagolt egységek esetében: az Unió területén székhellyel rendelkező eladó nevével és címével, amelyek közvetlen közelében el kell helyezni a „... részére csomagolva” feliratot vagy más, ezzel egyenértékű jelölést. Ebben az esetben a címkézésnek tartalmaznia kell egy, a csomagolót és/vagy a feladót jelölő kódot. E kód jelentésére vonatkozóan az eladónak meg kell adnia az ellenőrző szerv által szükségesnek tartott összes információt.

### B. A termék megnevezése

- „Őszibarack” vagy „nektarin”, ha a csomagolási egység tartalma kívülről nem látható.
- A gyümölcsbőr színe.
- A fajta megnevezése (nem kötelező).

### C. A termék eredete

Származási ország<sup>28</sup> és – nem kötelező jelleggel – a termesztési tájegység vagy a származási helyre utaló nemzeti, regionális vagy helyi megnevezés.

### D. Kereskedelmi jellemzők

- Osztály
- Méret (méret szerinti osztályozás esetén), a legkisebb és a legnagyobb átmérőben (mm-ben), a legkisebb és a legnagyobb tömegben (g-ban) vagy a méretkategória kódjával megadva.
- Darabszám (nem kötelező).

### E. Hivatalos ellenőrző jel (nem kötelező)

Az első albekezdésben meghatározott adatokat nem kell a csomagolási egységeken feltüntetni, ha ezek kívülről tisztán látható, az említett adatokkal ellátott kereskedelmi csomagokat tartalmaznak. A csomagolási egységeken nem lehetnek megtévesztő jelölések. Ha a csomagolási egységek raklapon vannak, az adatokat a raklapon legalább két oldalán, jól látható módon elhelyezett feliraton kell feltüntetni.

## 6. RÉSZ: A KÖRTÉRE VONATKOZÓ FORGALMAZÁSI ELŐÍRÁS

<sup>27</sup> A jelölésre vonatkozó ezen rendelkezések a csomagolási egységben elhelyezett kereskedelmi csomagokra nem vonatkoznak, a különálló kereskedelmi csomagokra azonban igen.

<sup>28</sup> A teljes vagy az általánosan használt nevet kell feltüntetni.

## I. TERMÉKMEGHATÁROZÁS

Ez az előírás a *Pyrus communis* L. fajból termesztett, friss állapotban való fogyasztásra – vagyis nem ipari felhasználásra – szánt körte fajtáira (kultivárjaira) vonatkozik.

## II. A MINŐSÉGRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Az előírás célja az előkészített és csomagolt körtére vonatkozó minőségi követelmények meghatározása.

A szállításra bocsátást követő szakaszokban azonban az előírások rendelkezéseihez viszonyítva a termékek esetében a következők fordulhatnak elő:

- a frissesség és a feszség kis mértékű hiánya,
- a nem extra osztályú termékek esetében megengedhető, hogy fejlődésükből és romlandóságukból következő enyhe minőségromlás jeleit mutassák.

### A. Minimumkövetelmények

Figyelemmel az egyes osztályokra vonatkozó egyedi rendelkezésekre és megengedett eltérésekre is, a körte minden osztályban legyen:

- ép,
- egészséges, (nem lehet romlóhiba vagy más minőségcsökkenés miatt fogyasztásra alkalmatlan),
- tiszta, minden látható idegen anyagtól gyakorlatilag mentes,
- kártevőktől gyakorlatilag mentes,
- kártevők által a gyümölcshúson okozott károktól mentes,
- nem természetes felületi nedvességtől mentes,
- idegen szagtól és/vagy íztől mentes.

A körtének a fejlettség olyan szintjén és olyan állapotban kell lennie, hogy:

- kibírja a szállítást és az árukezelést, továbbá
- kielégítő állapotban érkezen meg rendeltetési helyére.

### B. Az érettségre vonatkozó követelmények

A körte fejlettségének és érettségi állapotának olyannak kell lennie, hogy az érési folyamat folytatódhasson, és a körte elérje a fajtájának sajátosságaival összefüggésben előírt érettségi fokot.

### C. Osztályozás

A körték a következő három osztályba sorolhatók:

#### i. „Extra” osztály

Az ebbe az osztályba tartozó körtének kiváló minőségűnek kell lennie. Rendelkeznie kell a fajta jellemzőivel<sup>29</sup>.

A gyümölcshúsnak teljesen épnek, a héjnak a parásodás okozta érdes rozsdafoltoktól mentesnek kell lennie.

<sup>29</sup> Ennek az előírásnak a függeléke tartalmazza a nagy gyümölcsű fajták és a nyári körtefajták nem teljes jegyzékét.

A terméknek hibáktól mentesnek kell lennie, az olyan egészen enyhe felületi hibáktól eltekintve, amelyek nem befolyásolják a termék általános megjelenését, minőségét, eltarthatóságát és csomagolásban nyújtott látványát.

A kocsánynak épek kell lennie.

A körte nem lehet kövecses.

ii. I. osztály

Az ebbe az osztályba tartozó körtének jó minőségűnek kell lennie. Rendelkeznie kell a fajta jellemzőivel<sup>30</sup>.

A gyümölcshúsnak teljesen épek kell lennie.

Az alábbi kisebb hibák ugyanakkor megengedettek, feltéve, hogy ezek nem befolyásolják a termék általános megjelenését, minőségét, eltarthatóságát és csomagolásban nyújtott látványát:

- enyhe alakhiba,
- enyhe fejlődési hiba,
- enyhe színhibák,
- parásodás okozta nagyon csekély, érdes rozsdafoltok,
- enyhe héjhibák a következő mértékig:
  - hosszanti hiba legfeljebb 2 cm hosszúságig,
  - egyéb hibák legfeljebb 1 cm<sup>2</sup> összterületen, kivéve a varas foltokat (*Venturia pirina* és *V. inaequalis*), amelyek összterülete nem lehet 0,25 cm<sup>2</sup> -nél nagyobb,
- enyhe nyomásfoltok legfeljebb 1 cm<sup>2</sup> összterületig.

A körte kocsánya lehet enyhén sérült.

A körte nem lehet kövecses.

iii. II. osztály

Ebbe az osztályba azok a körték tartoznak, amelyek nem sorolhatók magasabb osztályba, de megfelelnek a fent meghatározott minimumkövetelményeknek.

A gyümölcshúson nem lehetnek nagyobb hibák.

Az alábbi hibák megengedettek, feltéve, hogy a körte megőrzi alapvető tulajdonságait a minőség, az eltarthatóság és a kiszérelés vonatkozásában:

- alakhibák,
- fejlődési hibák,
- színhibák,
- parásodás okozta csekély, érdes rozsdafoltok,
- héjhibák a következő mértékig:
  - hosszanti hiba legfeljebb 4 cm hosszúságig,

<sup>30</sup>

Ennek az előírásnak a függeléke tartalmazza a nagy gyümölcsű fajták és a nyári körtéfajták nem teljes jegyzékét.

- egyéb hibák legfeljebb 2,5 cm<sup>2</sup> összterületen, kivéve a varas foltokat (*Venturia pirina* és *V. inaequalis*), amelyek összterülete nem lehet 1 cm<sup>2</sup> -nél nagyobb,
- enyhe nyomásfoltok legfeljebb 2 cm<sup>2</sup> összterületig.

### III. A MÉRETRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A méretet a gyümölcs hossz tengelyére merőlegesen mért legnagyobb átmérő vagy a tömeg határozza meg.

A minimális méret:

- a) Abban az esetben, ha a gyümölcsök méretét átmérő szerint határozzák meg:

	„Extra”	I. osztály	II. osztály
Nagy gyümölcsű fajták	60 mm	55 mm	55 mm
Más fajták	55 mm	50 mm	45 mm

- b) Abban az esetben, ha a gyümölcsök méretét tömeg szerint határozzák meg:

	„Extra”	I. osztály	II. osztály
Nagy gyümölcsű fajták	130 g	110 g	110 g
Más fajták	110 g	100 g	75 g

Az ezen előíráshoz csatolt függelékben szereplő nyári körtefajtákra nem vonatkozik minimális méretbeli követelmény.

A méretbeli egyöntetűség biztosítása érdekében az egybecsomagolt gyümölcsök közötti méretbeli különbség nem haladhatja meg a következő határértékeket:

- a) Abban az esetben, ha a gyümölcsök méretét átmérő szerint határozzák meg:
- 5 mm az „extra” osztályú gyümölcsök, valamint a sorokba és rétegekbe rendezve csomagolt I. és II. osztályú gyümölcsök esetében,
  - 10 mm a csomagolási egységbe vagy kereskedelmi csomagba ömlesztve töltött I. osztályú gyümölcsök esetében.
- b) Abban az esetben, ha a gyümölcsök méretét tömeg szerint határozzák meg:
- az „extra” osztályú gyümölcsök, valamint a sorokba és rétegekbe rendezve csomagolt I. és II. osztályú gyümölcsök esetében:

Tömegtartomány (g)	Legnagyobb megengedett tömegbeli eltérés (g)
75–100	15
100 – 200	35
200–250	50
> 250	80

- A kereskedelmi csomagban elhelyezett vagy a csomagolási egységbe ömlesztve töltött I. osztályú gyümölcsök esetében:

Tömegtartomány (g)	Legnagyobb megengedett tömegbeli eltérés (g)
100–200	50
> 200	100

A kereskedelmi csomagban elhelyezett vagy a csomagolási egységbe ömlesztve töltött II. osztályú gyümölcs esetében nincs a méretbeli egyöntetűsége vonatkozó korlátozás.

#### IV. A MEGENGEDETT ELTÉRÉSEKRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A forgalmazás valamennyi szakaszában minőségi és méretbeli eltérések engedhetők meg az egyes tételekben azokra a termékekre, amelyek a jelölés szerinti osztálynak nem felelnek meg.

##### A. Megengedett minőségi eltérések

###### i. „Extra” osztály

A körte darabszámban vagy tömegben számított 5 %-a lehet olyan, amely az erre az osztályra vonatkozó követelményeknek nem felel meg, de kielégíti az I. osztályra vonatkozó követelményeket. E megengedett eltérésen belül a termék legfeljebb 0,5 %-a lehet olyan, amely a II. osztályra vonatkozó követelményeknek felel meg.

###### ii. I. osztály

A körte darabszámban vagy tömegben számított 10 %-a lehet olyan, amely az erre az osztályra vonatkozó követelményeknek nem felel meg, de kielégíti a II. osztályra vonatkozó követelményeket. E megengedett eltérésen belül a termék legfeljebb 1 %-a lehet olyan, amely sem a II. osztályra vonatkozó követelményeknek, sem a minimumkövetelményeknek nem felel meg, illetve amely rothadásnak indult.

###### iii. II. osztály

A körte darabszámban vagy tömegben számított 10 %-a lehet olyan, amely sem az osztályra vonatkozó követelményeknek, sem a minimumkövetelményeknek nem felel meg. E tűréshatáron belül a rothadásnak indult termék aránya legfeljebb 2 % lehet.

##### B. Megengedett méretbeli eltérések

Mindegyik osztály tekintetében: a körte darabszámban vagy tömegben számított 10 %-a lehet olyan, amely nem felel meg a méretre vonatkozó követelményeknek. A megengedett eltéréseket nem lehet alkalmazni az alábbi termékekre:

- a minimális átmérőnél 5 mm-rel kisebb átmérőjű vagy még kisebb termékek,
- a minimális tömegnél 10 g-mal kisebb tömegű vagy még kisebb termékek.

#### V. A KISZERELÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

##### A. Egyöntetűség

Minden csomagolási egységnek tartalmát tekintve egyöntetűnek kell lennie, és azonos eredetű, fajtájú, minőségű és – méret szerinti osztályozás esetén – azonos méretű, valamint azonos érettségi fokú körtétet kell tartalmaznia.

Az „extra” osztály esetében a színezettségnek is egységesnek kell lennie.

Mindazonáltal különböző fajtájú körték csomagolhatók vegyesen egyazon kereskedelmi csomagba, amennyiben azonos minőségűek, valamint minden érintett fajta esetében azonos eredetűek. A méretbeli egyöntetűség nem követelmény.

A csomagolási egységek látható részének a teljes tartalomra nézve reprezentatívnak kell lennie.

## **B. Csomagolás**

A körtéket úgy kell csomagolni, hogy megfelelően védve legyenek.

A csomagolási egységen belül használt anyagoknak tisztának és olyan minőségűnek kell lenniük, hogy se külső, se belső károsodást ne okozhassanak a termékben. Különböző anyagok – különösen a kereskedelmi adatokat tartalmazó papír vagy bélyegző – használata megengedett, feltéve, hogy a feliratozáshoz vagy a címkézéshez nem mérgező tintát, illetve ragasztóanyagot használtak.

A termékeken egyenként elhelyezett címkék eltávolításakor nem hagyhatnak látható ragasztónyomot maguk után, valamint nem okozhatnak héjkárosodást. Információk lézeres technológiával történő feltüntetések a jelölő eszköz nem okozhat károsodást a gyümölcs felületén vagy húsán.

A csomagolási egységeknek idegen anyagtól mentesnek kell lenniük.

## **VI. A JELÖLÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK**

Minden csomagolási egységen<sup>31</sup>, azonos oldalon, olvashatóan, letörölhetetlenül és kívülről jól látható módon fel kell tüntetni az alábbi adatokat.

### **A. Azonosító adatok**

A csomagoló és/vagy a feladó neve és címe (például utca/város/régió/irányítószám és – amennyiben különbözik a származási országtól – ország).

Ez a jelölés helyettesíthető:

- az előrecsomagolt csomagolási egységek kivételével minden csomagolási egység esetében: hivatalos szerv által kiadott vagy elismert, a csomagolót és/vagy a feladót jelölő kóddal, amelyet a „csomagoló és/vagy feladó” felirat (vagy az ezeknek megfelelő rövidítések) közvetlen közelében kell feltüntetni. Amennyiben a kibocsátó ország eltér a származási országtól, a kód előtt fel kell tüntetni az ISO 3166 (alpha) ország/földrajzi terület kódját;
- kizárólag előrecsomagolt egységek esetében: az Unió területén székhellyel rendelkező eladó nevével és címével, amelyek közvetlen közelében el kell helyezni a „... részére csomagolva” feliratot vagy valamilyen ezzel egyenértékű jelölést. Ebben az esetben a címkézésnek tartalmaznia kell egy, a csomagolót és/vagy a feladót jelölő kódot. E kód jelentésére vonatkozóan az eladónak meg kell adnia az ellenőrző szerv által szükségesnek tartott összes információt.

### **B. A termék megnevezése**

- „Körte”, amennyiben a csomag tartalma kívülről nem látható.
- A fajta neve. Különböző fajtájú körtéket vegyesen tartalmazó csomagolási egységek esetében a bennük található minden egyes fajta megnevezése.
- A fajta neve helyett e név valamely szinonimája is feltüntethető. Kereskedelmi megnevezés<sup>32</sup> csak a fajtanév vagy annak szinonimája kiegészítéseként tüntethető fel.

<sup>31</sup> A jelölésre vonatkozó ezen rendelkezések a csomagolási egységben elhelyezett kereskedelmi csomagokra nem vonatkoznak, a különálló kereskedelmi csomagokra azonban igen.

### C. A termék eredete

Származási ország<sup>33</sup> és – nem kötelező jelleggel – a termesztési tájegység vagy a származási helyre utaló nemzeti, regionális vagy helyi megnevezés.

Különböző származási helyű, különböző fajtájú körtéket vegyesen tartalmazó csomagolási egységek esetében minden egyes származási országot fel kell tüntetni az érintett fajta megnevezése mellett.

### D. Kereskedelmi jellemzők

- Osztály
- Méret, vagy sorokba és rétegenként rendezve csomagolt gyümölcs esetében darabszám
- Ha az azonosítás méret alapján történik, akkor az azonosító adatokat a következőképpen kell megadni:
  - a) azoknak a termékeknek az esetében, amelyekre az egyneműségi szabályok vonatkoznak, a legkisebb és a legnagyobb átmérő vagy a legkisebb és legnagyobb tömeg feltüntetésével;
  - b) azoknak a termékeknek az esetében, amelyekre az egyneműségi szabályok nem vonatkoznak, a csomagolási egységben található legkisebb gyümölcs átmérőjének vagy tömegének a feltüntetésével, amelyet az „és felette” vagy valamely ezzel egyenértékű jelölés követ, vagy amelyet adott esetben a csomagolási egységben található legnagyobb gyümölcs átmérőjére vagy tömegére vonatkozó adat követ.

### E. Hivatalos ellenőrző jel (nem kötelező)

Az első albekezdésben meghatározott adatokat nem kell a csomagolási egységeken feltüntetni, ha ezek kívülről tisztán látható, az említett adatokkal ellátott kereskedelmi csomagokat tartalmaznak. A csomagolási egységeken nem lehetnek megtévesztő jelölések. Ha a csomagolási egységek raklapon vannak, az adatokat a raklapnak legalább két oldalán, jól látható módon elhelyezett feliraton kell feltüntetni.

---

<sup>32</sup> A kereskedelmi megnevezés lehet olyan védjegy, amelynek tekintetében védjegyjoltalmat kérelmeztek vagy szereztek, illetve lehet egyéb más megnevezés.

<sup>33</sup> A teljes vagy az általánosan használt nevet kell feltüntetni.

## Függelék

### A nagy gyümölcsű körtefajták és a nyári körtefajták nem teljes jegyzéke

Az e táblázatban nem szereplő, kis gyümölcsű és más fajták akkor hozhatók forgalomba, ha megfelelnek az előírás III. szakaszában meghatározott, egyéb fajtákra vonatkozó méretbeli követelményeknek.

Az alábbi táblázatban felsorolt fajták némelyike olyan kereskedelmi név alatt kerülhet forgalomba, amelyre egy vagy több országban védjegyoltalmat kérelmeztek vagy szereztek. A táblázat első és második oszlopa szándékosan nem tartalmazza az ilyen védjegyeket. A harmadik oszlopban egyes ismert védjegyek szerepelnek, kizárólag tájékoztató jelleggel.

Jelmagyarázat:

N= Nagy gyümölcsű fajták

NYK= Nagy gyümölcsű fajták

Fajta	Szinonimák	Védjegy	Méret
Abbé Fétel	Abate Fetel		N
Abugo o Siete en Boca			NYK
Akça			NYK
Alka			N
Alsa			N
Amfora			N
Alexandrine Douillard			N
Bambinella			NYK
Bergamotten			NYK
Beurré Alexandre Lucas	Lucas		N
Beurré Bosc	Bosc, Beurré d'Apremont, Empereur Alexandre, Kaiser Alexander		N
Beurré Clairgeau			N
Beurré d'Arenberg	Hardenpont		N
Beurré Giffard			NYK
Beurré précoce Morettini	Morettini		NYK
Blanca de Aranjuez	Agua de Aranjuez, Espadona, Blanquilla		NYK
Carusella			NYK
Castell	Castell de Verano		NYK
Colorée de Juillet	Bunte Juli		NYK
Comice rouge			N
Concorde			N
Condoula			NYK
Coscia	Ercolini		NYK

Fajta	Szinonimák	Védjegy	Méret
Curé	Curato, Pastoren, Del cura de Ouro, Espadon de invierno, Bella de Berry, Lombardia de Rioja, Batall de Campana		N
D'Anjou			N
Dita			N
D. Joaquina	Doyenné de Juillet		NYK
Doyenné d'hiver	Winterdechant		N
Doyenné du Comice	Comice, Vereinsdechant		N
Erika			N
Etrusca			NYK
Flamingo			N
Forelle			N
Général Leclerc		Amber Grace™	N
Gentile			NYK
Golden Russet Bosc			N
Grand champion			N
Harrow Delight			N
Jeanne d'Arc			N
Joséphine			N
Kieffer			N
Klapa Milule			N
Leonardeta	Mosqueruela, Margallon, Colorada de Alcanadre, Leonarda de Magallon		NYK
Lombacad		Cascade ®	N
Moscatella			NYK
Mramornaja			N
Mustafabey			NYK
Packham's Triumph	Williams d'Automne		N
Passe Crassane	Passa Crassana		N
Perita de San Juan			NYK
Pérola			NYK
Pitmaston	Williams Duchesse		N
Précoce de Trévoux	Trévoux		NYK
Président Drouard			N
Rosemarie			N
Santa Maria	Santa Maria Morettini		NYK
Spadoncina	Agua de Verano, Agua de Agosto		NYK

<b>Fajta</b>	<b>Szinonimák</b>	<b>Védjegy</b>	<b>Méret</b>
Suvenirs			N
Taylors Gold			N
Triomphe de Vienne			N
Vasarine Sviestine			N
Williams Bon Chrétien	Bon Chrétien, Bartlett, Williams, Summer Bartlett		N

## 7. RÉSZ: A SZAMÓCÁRA VONATKOZÓ FORGALMAZÁSI ELŐÍRÁS

### I. TERMÉKMEGHATÁROZÁS

Ez az előírás a *Fragaria* L. fajból termesztett, friss állapotban való fogyasztásra – vagyis nem ipari felhasználásra – szánt szamóca fajtáira (kultivárjaira) vonatkozik.

### II. A MINŐSÉGRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Az előírás célja az előkészített és csomagolt szamócára vonatkozó minőségi követelmények meghatározása.

A szállításra bocsátást követő szakaszokban azonban az előírások rendelkezéseihez viszonyítva a termékek esetében a következők fordulhatnak elő:

- a frissesség és a fessesség kis mértékű hiánya,
- a nem extra osztályú termékek esetében megengedhető, hogy fejlődésükből és romlandóságukból következő enyhe minőségromlás jeleit mutassák.

#### A. Minimumkövetelmények

Figyelemmel az egyes osztályokra vonatkozó egyedi rendelkezésekre és megengedett eltérésekre is, a szamóca minden osztályban legyen:

- ép, sérüléstől mentes,
- egészséges, (nem lehet romlóhiba vagy más minőségcsökkenés miatt fogyasztásra alkalmatlan),
- tiszta, minden látható idegen anyagtól gyakorlatilag mentes,
- szemmel láthatóan friss, de nem mosott,
- kártevőktől gyakorlatilag mentes,
- kártevők által okozott károktól gyakorlatilag mentes,
- csészelevéllel szedett (kivéve az erdei szamóca esetében); a csészelevélnek és a kocsánynak (amennyiben van) frissnek és zöldnek kell lennie,
- nem természetes felületi nedvességtől mentes,
- idegen szagtól és/vagy íztől mentes.

A szamóca legyen kellően fejlett és megfelelően érett. A gyümölcsnek a fejlettség olyan szintjén és olyan állapotban kell lennie, hogy:

- kibírja a szállítást és az árukezelést, továbbá
- kielégítő állapotban érkezen meg rendeltetési helyére.

#### B. Osztályozás

A szamócák a következő három osztályba sorolhatók:

##### i. „Extra” osztály

Az ebbe az osztályba tartozó szamócának kiváló minőségűnek kell lennie. Rendelkeznie kell a fajta jellemzőivel.

A szamócának:

- a fajta jellegének megfelelően csillogó felületűnek kell lennie,
- földmaradványoktól mentesnek kell lennie.

A terméknek hibáktól mentesnek kell lennie, az olyan egészen enyhe felületi hibáktól eltekintve, amelyek nem befolyásolják a termék általános megjelenését, minőségét, eltarthatóságát és csomagolásban nyújtott látványát.

ii. I. osztály

Az ebbe az osztályba tartozó szamócának jó minőségűnek kell lennie. Rendelkeznie kell a fajta jellemzőivel.

Az alábbi kisebb hibák ugyanakkor megengedettek, feltéve, hogy nem befolyásolják a termék általános megjelenését, minőségét, eltarthatóságát és csomagolásban nyújtott látványát:

- enyhe alakhiba,
- a gyümölcs teljes felületének legfeljebb 1/10 részére kiterjedő fehér folt,
- enyhe felületi nyomódás jelei.

Földmaradványoktól gyakorlatilag mentesnek kell lennie.

iii. II. osztály

Ebbe az osztályba olyan szamócák tartoznak, amelyek nem sorolhatók magasabb osztályba, de megfelelnek a fent meghatározott minimumkövetelményeknek.

Az alábbi hibák megengedettek, feltéve, hogy a minőség, az eltarthatóság és a kiszerelés vonatkozásában a szamóca megőrzi alapvető tulajdonságait:

- alakhibák,
- a gyümölcs teljes felületének legfeljebb 1/5 részére kiterjedő fehér folt,
- jelentéktelen száraz nyomódás, amely feltehetően nem okoz romlást,
- csekély mennyiségű földmaradvány.

### III. A MÉRETRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A méretet a gyümölcs hossz tengelyére merőlegesen mért legnagyobb átmérő határozza meg.

A minimális méret:

- 25 mm az „extra” osztály esetében,
- 18 mm az I. és a II. osztály esetében.

Az erdei szamóca tekintetében nincs meghatározva a minimális méret.

### IV. A MEGENGEDETT ELTÉRÉSEKRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A forgalmazás valamennyi szakaszában minőségi és méretbeli eltérések engedhetők meg az egyes tételekben azokra a termékekre, amelyek a jelölés szerinti osztálynak nem felelnek meg.

#### A. Megengedett minőségi eltérések

i. „Extra” osztály

A szamóca darabszámban vagy tömegben számított 5 %-a lehet olyan, amely az erre az osztályra vonatkozó követelményeknek nem felel meg, de kielégíti az I. osztályra vonatkozó követelményeket. E megengedett eltérésen belül a termék legfeljebb 0,5 %-a lehet olyan, amely a II. osztályra vonatkozó követelményeknek felel meg.

ii. I. osztály

A számóca darabszámban vagy tömegben számított 10 %-a lehet olyan, amely az erre az osztályra vonatkozó követelményeknek nem felel meg, de kielégíti a II. osztályra vonatkozó követelményeket. E megengedett eltéréson belül a termék legfeljebb 2 %-a lehet olyan, amely sem a II. osztályra vonatkozó követelményeknek, sem a minimumkövetelményeknek nem felel meg, illetve amely rothadásnak indult.

iii. II. osztály

A számóca darabszámban vagy tömegben számított 10 %-a lehet olyan, amely sem az osztályra vonatkozó követelményeknek, sem a minimumkövetelményeknek nem felel meg. E tűrészatáron belül a rothadásnak indult termék aránya legfeljebb 2 % lehet.

**B. Megengedett méretbeli eltérések**

Mindegyik osztály tekintetében: a számóca darabszámban vagy tömegben számított 10 %-a lehet olyan, amely nem felel meg a minimális méretre vonatkozó követelményeknek.

**V. A KISZERELÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK**

**A. Egyöntetűség**

Minden csomagolási egységnek tartalmát tekintve egyöntetűnek kell lennie, és azonos eredetű, fajtájú, minőségű számócákat kell tartalmaznia.

Az „extra” osztályú számócáknak – az erdei számóca kivételével – az érettségi fok, a szín és a méret tekintetében különösen egyöntetűnek és szabályosnak kell lenniük. Az I. osztályba tartozó számócák lehetnek kevésbé egységes méretűek.

A csomagolási egységek látható részének a teljes tartalomra nézve reprezentatívnak kell lennie.

**B. Csomagolás**

A számócát úgy kell csomagolni, hogy megfelelően védve legyen.

A csomagolási egységen belül használt anyagoknak tisztának és olyan minőségűnek kell lenniük, hogy se külső, se belső károsodást ne okozhassanak a termékben. Különböző anyagok – különösen a kereskedelmi adatokat tartalmazó papír vagy bélyegző – használata megengedett, feltéve, hogy a feliratozáshoz vagy a címkézéshez nem mérgező tintát, illetve ragasztóanyagot használtak.

A csomagolási egységeknek idegen anyagtól mentesnek kell lenniük.

**VI. A JELÖLÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK**

Minden csomagolási egységen<sup>34</sup>, azonos oldalon, összefüggően, olvashatóan, letörölhetetlenül és kívülről jól látható módon fel kell tüntetni az alábbi adatokat:

**A. Azonosító adatok**

A csomagoló és/vagy a feladó neve és címe (például utca/város/régió/irányítószám és – amennyiben különbözik a származási országtól – ország).

Ez a jelölés helyettesíthető:

- az előre csomagolt csomagolási egységek kivételével minden csomagolási egység esetében: hivatalos szerv által kiadott vagy elismert, a csomagolót és/vagy a feladót jelölő kóddal, amelyet a „csomagoló és/vagy feladó” felirat (vagy az ezeknek megfelelő rövidítések) közvetlen közelében kell feltüntetni; Amennyiben a kibocsátó ország eltér a

<sup>34</sup>

A jelölésre vonatkozó ezen rendelkezések a csomagolási egységben elhelyezett kereskedelmi csomagokra nem vonatkoznak, a különálló kereskedelmi csomagokra azonban igen.

származási országtól, a kód előtt fel kell tüntetni az ISO 3166 (alpha) ország/földrajzi terület kódját;

- kizárólag előrecsomagolt egységek esetében: az Unió területén székhellyel rendelkező eladó nevével és címével, amelyek közvetlen közelében el kell helyezni a „... részére csomagolva” feliratot vagy más, ezzel egyenértékű jelölést. Ebben az esetben a címkézésnek tartalmaznia kell egy, a csomagolót és/vagy a feladót jelölő kódot. E kód jelentésére vonatkozóan az eladónak meg kell adnia az ellenőrző szerv által szükségesnek tartott összes információt.

**B. A termék megnevezése**

- „Szamóca”, amennyiben a csomag tartalma kívülről nem látható.
- A fajta megnevezése (nem kötelező).

**C. A termék eredete**

Származási ország<sup>35</sup> és – nem kötelező jelleggel – a termesztési tájegység vagy a származási helyre utaló nemzeti, regionális vagy helyi megnevezés.

**D. Kereskedelmi jellemzők**

- Osztály

**E. Hivatalos ellenőrző jel (nem kötelező)**

Az első albekezdésben meghatározott adatokat nem kell a csomagolási egységeken feltüntetni, ha ezek kívülről tisztán látható, az említett adatokkal ellátott kereskedelmi csomagokat tartalmaznak. A csomagolási egységeken nem lehetnek megtévesztő jelölések. Ha a csomagolási egységek raklapon vannak, az adatokat a raklapnak legalább két oldalán, jól látható módon elhelyezett feliraton kell feltüntetni.

---

<sup>35</sup>

A teljes vagy az általánosan használt nevet kell feltüntetni.

## 8. RÉSZ: AZ ÉTKEZÉSI PAPRIKÁRA VONATKOZÓ FORGALMAZÁSI ELŐÍRÁS

### I. TERMÉKMEGHATÁROZÁS

Ez az előírás a *Capsicum annuum* L. fajból termesztett, friss állapotban való fogyasztásra – vagyis nem ipari felhasználásra – szánt étkezési paprika fajtáira<sup>36</sup> (kultivárjaira) vonatkozik.

### II. A MINŐSÉGRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Az előírás célja az előkészített és csomagolt étkezési paprikára vonatkozó minőségi követelmények meghatározása.

A szállításra bocsátást követő szakaszokban azonban az előírások rendelkezéseihez viszonyítva a termékek esetében a következők fordulhatnak elő:

- a frissesség és a feszség kis mértékű hiánya,
- a nem extra osztályú termékek esetében megengedhető, hogy fejlődésükből és romlandóságukból következő enyhe minőségromlás jeleit mutassák.

#### A. Minimumkövetelmények

Figyelemmel az egyes osztályokra vonatkozó egyedi rendelkezésekre és megengedett eltérésekre is, az étkezési paprika minden osztályban legyen:

- ép,
- egészséges, (nem lehet romlóhiba vagy más minőségcsökkenés miatt fogyasztásra alkalmatlan),
- tiszta, minden látható idegen anyagtól gyakorlatilag mentes,
- szemmel láthatóan friss,
- kemény,
- kártevőktől gyakorlatilag mentes,
- kártevők által a gyümölcshúson okozott károktól mentes,
- alacsony hőmérséklet vagy fagy okozta károktól mentes,
- kocsányos; a kocsányt egyenes metszéssel kell elvágni, és a csészeleveleknek épeknek kell lenniük,
- nem természetes felületi nedvességtől mentes,
- idegen szagtól és/vagy íztől mentes.

Az étkezési paprikának a fejlettség olyan szintjén és olyan állapotban kell lennie, hogy:

- kibírja a szállítást és az árukezelést, valamint
- kielégítő állapotban érkezen meg rendeltetési helyére.

#### B. Osztályozás

Az étkezési paprikák a következő három osztályba sorolhatók:

##### i. „Extra” osztály

Az ebbe az osztályba tartozó étkezési paprikának kiváló minőségűnek kell lennie. Rendelkeznie kell a fajta és/vagy a kereskedelmi típus jellemzőivel.

A terméknek hibáktól mentesnek kell lennie, kivéve a nagyon csekély felületi hibákat, amennyiben azok nem befolyásolják a termék általános megjelenését, minőségét, eltarthatóságát és csomagolásban nyújtott látványát.

##### ii. I. osztály

<sup>36</sup> Az étkezési paprika egyes fajtáinak csipős íze is lehet.

Az ebbe az osztályba tartozó étkezési paprikának jó minőségűnek kell lennie. Rendelkeznie kell a fajta és/vagy a kereskedelmi típus jellemzőivel.

Az alábbi kisebb hibák ugyanakkor megengedettek, feltéve, hogy ezek nem befolyásolják a termék általános megjelenését, minőségét, eltarthatóságát és csomagolásban nyújtott látványát:

- enyhe alakhiba,
- tripszek által okozott enyhe ezüstös foltok vagy károk a teljes felület legfeljebb 1/3-án,
- csekély héjhibák, például:
  - bemélyedések, karcolások, napégés, nyomásfoltok, hosszanti hibák esetében legfeljebb 2 cm hosszúságig, egyéb hibák esetében pedig legfeljebb 1 cm<sup>2</sup> összterületig; vagy
  - száraz felületi repedések a teljes felület legfeljebb 1/8-án,
- csekély mértékben sérült kocsány.

iii. II. osztály

Ebbe az osztályba azok az étkezési paprikák tartoznak, amelyek nem sorolhatók magasabb osztályba, de megfelelnek a fent meghatározott minimumkövetelményeknek.

Az alábbi hibák megengedettek, feltéve, hogy az étkezési paprika megőrzi alapvető tulajdonságait a minőség, az eltarthatóság és a kiszereelés vonatkozásában:

- alakhibák,
- tripszek által okozott ezüstös foltok vagy károk a teljes felület legfeljebb 2/3-án,
- héjhibák, például:
  - bemélyedések, karcolások, napégés, nyomásfoltok és begyógyult sérülések, hosszanti hibák esetében legfeljebb 4 cm hosszúságig, egyéb hibák esetében pedig legfeljebb 2,5 cm<sup>2</sup> összterületig; vagy
  - száraz felületi repedések a teljes felület legfeljebb 1/4-én,
- csúcsrothadás, legfeljebb 1 cm<sup>2</sup> összterületig,
- a teljes felület legfeljebb 1/3-át érintő fonnyadás,
- sérült kocsány és csészelevelek, feltéve, hogy a sérülés körül a paprika húsa ép marad.

### III. A MÉRETRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A méretet a paprika hossz tengelyére merőlegesen mért legnagyobb átmérő vagy a tömeg határozza meg. A méretbeli egyöntetűség biztosítása érdekében az egybecsomagolt termékek közötti méretbeli különbség nem haladhatja meg a következő határértékeket:

- a) Abban az esetben, ha az étkezési paprika méretét az átmérő szerint határozzák meg:
  - 20 mm.
- b) Abban az esetben, ha az étkezési paprika méretét a tömeg szerint határozzák meg:
  - 30 g, ha a legnagyobb tömegű paprika tömege 180 g vagy ennél kisebb,
  - 80 g, ha a legkisebb tömegű paprika tömege nagyobb, mint 180 g, de kisebb, mint 260 g,
  - Nincs korlátozás, ha a legkisebb tömegű paprika tömege meghaladja a 260 g-ot.

A hosszúság étkezési paprikáknak hosszúság tekintetében megfelelően egységesnek kell lenniük.

A II. osztály esetében nem kötelező a méretbeli egyöntetűség.

#### IV. A MEGENGEDETT ELTÉRÉSEKRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A forgalmazás valamennyi szakaszában minőségi és méretbeli eltérések engedhetők meg az egyes tételekben azokra a termékekre, amelyek a jelölés szerinti osztálynak nem felelnek meg.

##### A. Megengedett minőségi eltérések

###### i. „Extra” osztály

Az étkezési paprika darabszámban vagy tömegben számított 5 %-a lehet olyan, amely az erre az osztályra vonatkozó követelményeknek nem felel meg, de kielégíti az I. osztályra vonatkozó követelményeket. E megengedett eltérésen belül a termék legfeljebb 0,5 %-a lehet olyan, amely a II. osztályra vonatkozó követelményeknek felel meg.

###### ii. I. osztály

Az étkezési paprika darabszámban vagy tömegben számított 10 %-a lehet olyan, amely az erre az osztályra vonatkozó követelményeknek nem felel meg, de kielégíti a II. osztályra vonatkozó követelményeket. E megengedett eltérésen belül a termék legfeljebb 1 %-a lehet olyan, amely sem a II. osztályra vonatkozó követelményeknek, sem a minimumkövetelményeknek nem felel meg, illetve amely rothadásnak indult.

###### iii. II. osztály

Az étkezési paprika darabszámban vagy tömegben számított 10 %-a lehet olyan, amely sem az osztályra vonatkozó követelményeknek, sem a minimumkövetelményeknek nem felel meg. E tűrészhatáron belül a rothadásnak indult termék aránya legfeljebb 2 % lehet.

##### B. Megengedett méretbeli eltérések

Minden osztály esetében (ha a gyümölcsöket méret szerint osztályozzák): Az étkezési paprika darabszámban vagy tömegben számított 10 %-a lehet olyan, amely nem felel meg a méretre vonatkozó követelményeknek.

#### V. A KISZERELÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

##### A. Egyöntetűség

Minden csomagolási egységnek tartalmát tekintve egyöntetűnek kell lennie, és azonos eredetű, fajtájú vagy kereskedelmi típusú, minőségű és – méret szerinti osztályozás esetén – azonos méretű étkezési paprikákat kell tartalmaznia; ezenkívül az „extra” és az I. osztály esetében az érettségnek és a színezettségnek is megközelítőleg egyöntetűnek kell lennie.

Mindazonáltal különböző kereskedelmi típusokhoz tartozó és/vagy különböző színű étkezési paprikák csomagolhatók egyesesen egyazon csomagba, amennyiben azonos minőségűek, valamint minden érintett kereskedelmi típus és/vagy szín esetében azonos eredetűek. A méretbeli egyöntetűség nem követelmény.

A csomagolási egységek látható részének a teljes tartalomra nézve reprezentatívnak kell lennie.

##### B. Csomagolás

Az étkezési paprikát úgy kell csomagolni, hogy megfelelően védve legyen.

A csomagolási egységen belül használt anyagoknak tisztának és olyan minőségűnek kell lenniük, hogy se külső, se belső károsodást ne okozhassanak a termékben. Különböző anyagok – különösen a kereskedelmi adatokat tartalmazó papír vagy bélyegző – használata megengedett, feltéve, hogy a feliratozáshoz vagy a címkéhez nem mérgező tintát, illetve ragasztóanyagot használtak.

A termékeken egyenként elhelyezett címkék eltávolításkor nem hagyhatnak látható ragasztónyomot maguk után, valamint nem okozhatnak héjkárosodást. Információk lézeres technológiával történő feltüntetések a jelölő eszköz nem okozhat károsodást a gyümölcs felületén vagy húsán.

A csomagolási egységeknek idegen anyagtól mentesnek kell lenniük.

## VI. A JELÖLÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Minden csomagolási egységen<sup>37</sup>, azonos oldalon, összefüggően, olvashatóan, letörölhetetlenül és kívülről jól látható módon fel kell tüntetni az alábbi adatokat:

### A. Azonosító adatok

A csomagoló és/vagy a feladó neve és címe (például utca/város/régió/irányítószám és – amennyiben különbözik a származási országtól – ország).

Ez a jelölés helyettesíthető:

- az előrecsomagolt csomagolási egységek kivételével minden csomagolási egység esetében: hivatalos szerv által kiadott vagy elismert, a csomagolót és/vagy a feladót jelölő kóddal, amelyet a „csomagoló és/vagy feladó” felirat (vagy az ezeknek megfelelő rövidítések) közvetlen közelében kell feltüntetni; Amennyiben a kibocsátó ország eltér a származási országtól, a kód előtt fel kell tüntetni az ISO 3166 (alpha) ország/földrajzi terület kódját;
- kizárólag előrecsomagolt egységek esetében: az Unió területén székhellyel rendelkező eladó nevével és címével, amelyek közvetlen közelében el kell helyezni a „... részére csomagolva” feliratot vagy más, ezzel egyenértékű jelölést. Ebben az esetben a címkézésnek tartalmaznia kell egy, a csomagolót és/vagy a feladót jelölő kódot. E kód jelentésére vonatkozóan az eladónak meg kell adnia az ellenőrző szerv által szükségesnek tartott összes információt.

### B. A termék megnevezése

- „Étkezési paprika”, ha a csomagolási egység tartalma kívülről nem látható.
- „Vegyes étkezési paprika” vagy valamilyen ezzel egyenértékű megnevezés a különböző kereskedelmi típusú és/vagy színű étkezési paprikákat vegyesen tartalmazó csomagolási egységek esetében. Ha a termék kívülről nem látható, kereskedelmi típusonként és/vagy a különböző színek szerint fel kell tüntetni a csomagban található étkezési paprikák mennyiségét.

### C. A termék eredete

Származási ország<sup>38</sup> és – nem kötelező jelleggel – a termesztési tájegység vagy a származási helyre utaló nemzeti, regionális vagy helyi megnevezés.

A különböző származási helyű, különböző kereskedelmi típushoz tartozó és/vagy különböző színű étkezési paprikákat tartalmazó csomagolási egységek esetében minden egyes származási országot fel kell tüntetni az érintett kereskedelmi típus és/vagy szín megnevezése mellett.

### D. Kereskedelmi jellemzők

- Osztály
- Méret (méret szerinti osztályozás esetén), a legkisebb és a legnagyobb átmérőben vagy a legkisebb és a legnagyobb tömegben megadva
- Darabszám (nem kötelező).
- Adott esetben a „csípős” vagy valamilyen ezzel egyenértékű jelölés

### E. Hivatalos ellenőrző jel (nem kötelező)

Az első albekezdésben meghatározott adatokat nem kell a csomagolási egységeken feltüntetni, ha ezek kívülről tisztán látható, az említett adatokkal ellátott kereskedelmi csomagokat tartalmaznak. A csomagolási egységeken nem lehetnek megtévesztő jelölések. Ha a csomagolási egységek raklapon vannak, az adatokat a raklapnak legalább két oldalán, jól látható módon elhelyezett feliraton kell feltüntetni.

## 9. RÉSZ: A CSEMEGESZŐLŐRE VONATKOZÓ FORGALMAZÁSI ELŐÍRÁS

<sup>37</sup> A jelölésre vonatkozó ezen rendelkezések a csomagolási egységben elhelyezett kereskedelmi csomagokra nem vonatkoznak, a különálló kereskedelmi csomagokra azonban igen.

<sup>38</sup> A teljes vagy az általánosan használt nevet kell feltüntetni.

## I. TERMÉKMEGHATÁROZÁS

Ez az előírás a *Vitis vinifera* L. fajból termesztett, friss állapotban való fogyasztásra – vagyis nem ipari feldolgozásra – szánt csemegezőlő fajtáira (kultivárjaira) vonatkozik.

## II. A MINŐSÉGRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Az előírás célja az előkészített és csomagolt csemegezőlőre vonatkozó minőségi követelmények meghatározása.

A szállításra bocsátást követő szakaszokban azonban az előírások rendelkezéseihez viszonyítva a termékek esetében a következők fordulhatnak elő:

- a frissesség és a feszség kis mértékű hiánya,
- a nem extra osztályú termékek esetében megengedhető, hogy fejlődésükből és romlandóságukból következő enyhe minőségromlás jeleit mutassák.

### A. Minimumkövetelmények

Figyelemmel az egyes osztályokra vonatkozó egyedi rendelkezésekre és megengedett eltérésekre is, a csemegezőlő minden osztályban legyen:

- egészséges, (nem lehet romlóhiba vagy más minőségcsökkenés miatt fogyasztásra alkalmatlan),
- tiszta, minden látható idegen anyagtól gyakorlatilag mentes,
- kártevőktől gyakorlatilag mentes,
- kártevők által okozott károktól gyakorlatilag mentes,
- nem természetes felületi nedvességtől mentes,
- idegen szagtól és/vagy íztől mentes.

Ezenkívül a bogyók legyenek:

- épek,
- szabályos alakúak,
- jól fejlettek.

A napsütés okozta pigmentes elszíneződés nem tekinthető hibának.

A csemegezőlőnek a fejlettség olyan szintjén és olyan állapotban kell lennie, hogy:

- kibírja a szállítást és az árukezelést, továbbá
- kielégítő állapotban érkezen meg rendeltetési helyére.

### B. Az érettségre vonatkozó követelmények

A gyümölcs levének legalább a következő refraktometriás indexszel<sup>39</sup> kell rendelkeznie:

- az Alphonse Lavallée, a Cardinal és a Victoria fajta esetében 12 Brix-fok,
- minden más, maggal rendelkező fajta esetében 13 Brix-fok,
- minden mag nélküli fajta esetében 14 Brix-fok.

Ezenkívül minden fajtánál kielégítőnek kell lennie a cukor-sav arány szintjének.

### C. Osztályozás

A csemegezőlők a következő három osztályba sorolhatók:

- „Extra” osztály

Az ebbe az osztályba tartozó csemegezőlőnek kiváló minőségűnek kell lennie. Rendelkeznie kell a fajta jellemzőivel, a termőhelyre is figyelemmel.

<sup>39</sup>

Az OECD objektív vizsgálatokra vonatkozó útmutatójában leírtak szerint számolva. Az útmutató itt érhető el: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.

A bogyóknak jól kell kötődniük a kocsányhoz, a fürtön egyenletesen kell elhelyezkedniük, feszesnek és gyakorlatilag mindenütt hamvas kinézetűnek kell lenniük.

A terméknek hibáktól mentesnek kell lennie, kivéve a nagyon csekély felületi hibákat, amennyiben azok nem befolyásolják a termék általános megjelenését, minőségét, eltarthatóságát és csomagolásban nyújtott látványát.

ii. I. osztály

Az ebbe az osztályba tartozó csemegeeszőlőnek jó minőségűnek kell lennie. Rendelkeznie kell a fajta jellemzőivel, a termőhelyre is figyelemmel.

A bogyóknak jól kell kötődniük a kocsányhoz, valamint feszesnek és a lehető legnagyobb mértékben hamvas kinézetűnek kell lenniük. A fürtön a bogyók elhelyezkedése lehet kevésbé egyenletes, mint az „extra” osztályba sorolt csemegeeszőlő esetében.

Az alábbi kisebb hibák ugyanakkor megengedettek, ha nem befolyásolják a termék általános megjelenését, minőségét, eltarthatóságát és csomagolásban nyújtott látványát:

- enyhe alakhiba,
- enyhe színhibák,
- nagyon enyhe, a bogyóknak csupán a héját érintő napperzselés.

iii. II. osztály

Ebbe az osztályba azok a csemegeeszőlők tartoznak, amelyek nem sorolhatók magasabb osztályba, de megfelelnek a fent meghatározott minimumkövetelményeknek.

A fürt enyhe alak-, fejlettségi és színhibával rendelkezhet, ha a termék – a termőhely figyelembevételével – megőrzi a fajta lényeges tulajdonságait.

A bogyóknak megfelelően kell kötődniük a kocsányhoz, valamint megfelelően feszesnek és – lehetőleg – még hamvas kinézetűnek kell lenniük. A bogyók elhelyezkedése a fürtön szabálytalanabb lehet, mint az I. osztályba sorolt csemegeeszőlő esetében.

Az alábbi hibák megengedettek, feltéve, hogy a csemegeeszőlő megőrzi alapvető tulajdonságait a minőség, az eltarthatóság és a kiszérelés vonatkozásában:

- alakhibák,
- színhibák,
- enyhe, a bogyóknak csupán a héját érintő napperzselés,
- enyhe zúzódás,
- enyhe héjhibák.

### III. A MÉRETHEZ VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A csemegeeszőlő méretét a fürt tömege határozza meg.

A fürt tömegének legalább 75 grammnak kell lennie. Ez a rendelkezés egydagos kiszérelés esetén nem alkalmazandó.

### IV. A MEGENGEDETT ELTÉRÉSEKRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A forgalmazás valamennyi szakaszában minőségi és méretbeli eltérések engedhetők meg az egyes tételekben azokra a termékekre, amelyek a jelölés szerinti osztálynak nem felelnek meg.

#### A. Megengedett minőségi eltérések

i. „Extra” osztály

A fürtök tömegben számított 5 %-a lehet olyan, amely az erre az osztályra vonatkozó követelményeknek nem felel meg, de kielégíti az I. osztályra vonatkozó

követelményeket. E megengedett eltérésen belül a termék legfeljebb 0,5 %-a lehet olyan, amely a II. osztályra vonatkozó követelményeknek felel meg.

ii. I. osztály

A fürtök tömegben számított 10 %-a lehet olyan, amely az erre az osztályra vonatkozó követelményeknek nem felel meg, de kielégíti a II. osztályra vonatkozó követelményeket. E megengedett eltérésen belül a termék legfeljebb 1 %-a lehet olyan, amely sem a II. osztályra vonatkozó követelményeknek, sem a minimumkövetelményeknek nem felel meg, illetve amely rothadásnak indult.

Ezen eltérésen túlmenően a fűrtről leszakadt bogyók aránya tömegben számítva legfeljebb 10 % lehet, és ezeknek épeknek és sértetleneknek kell lenniük.

iii. II. osztály

A fürtök tömegben számított 10 %-a lehet olyan, amely sem az osztályra vonatkozó követelményeknek, sem a minimumkövetelményeknek nem felel meg. E tőrshatáron belül a rothadásnak indult termék aránya legfeljebb 2 % lehet.

Ezen eltérésen túlmenően a fűrtről leszakadt bogyók aránya tömegben számítva legfeljebb 10 % lehet, és ezeknek épeknek és sértetleneknek kell lenniük.

**B. Megengedett méretbeli eltérések**

Mindegyik osztály tekintetében: a fürtök tömegben számított 10 %-a lehet olyan, amely nem felel meg a méretre vonatkozó követelményeknek. A tömeg kiigazítása érdekében az egyes kereskedelmi csomagokban megengedhető egy darab 75 g-nál kisebb tömegű fürt, feltéve, hogy a fürt az adott osztályra vonatkozó minden egyéb követelménynek megfelel.

**V. A KISZERELÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK**

**A. Egyöntetűség**

Minden csomagolási egységnek tartalmát tekintve egyöntetűnek kell lennie, és azonos eredetű, fajtájú, minőségű és érettségű fürtöket kell tartalmaznia.

Az „extra” osztályú csemegezőlő esetében a fürtöknek méret és színezettség tekintetében megközelítőleg egyöntetűnek kell lenniük.

Mindazonáltal különböző fajtájú csemegezőlők csomagolhatók vegyesen egyazon csomagolási egységbe, amennyiben azonos minőségűek, valamint minden érintett fajta esetében azonos eredetűek.

A csomagolási egységek látható részének a teljes tartalomra nézve reprezentatívnak kell lennie.

**B. Csomagolás**

A csemegezőlőt úgy kell csomagolni, hogy megfelelően védve legyen.

A csomagolási egységen belül használt anyagoknak tisztának és olyan minőségűnek kell lenniük, hogy se külső, se belső károsodást ne okozhassanak a termékben. Különböző anyagok – különösen a kereskedelmi adatokat tartalmazó papír vagy bélyegző – használata megengedett, feltéve, hogy a feliratozáshoz vagy a címkézéshez nem mérgező tintát, illetve ragasztóanyagot használtak.

A termékeken egyenként elhelyezett címkék eltávolításkor nem hagyhatnak látható ragasztónyomot maguk után, valamint nem okozhatnak héjkárosodást.

A csomagolási egységeknek minden idegen anyagtól menteseknek kell lenniük; mindazonáltal megengedett a kiszerelés azon különleges formája, amikor a fürtöt a fürtkocsányhoz tartozó legfeljebb 5 cm hosszú szőlővesszővel együtt csomagolják.

## VI. A JELÖLÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Minden csomagolási egységen<sup>40</sup>, azonos oldalon, összefüggően, olvashatóan, letörölhetetlenül és kívülről jól látható módon fel kell tüntetni az alábbi adatokat:

### A. Azonosító adatok

A csomagoló és/vagy a feladó neve és címe (például utca/város/régió/irányítószám és – amennyiben különbözik a származási országtól – ország).

Ez a jelölés helyettesíthető:

- az előrecsomagolt csomagolási egységek kivételével minden csomagolási egység esetében: hivatalos szerv által kiadott vagy elismert, a csomagolót és/vagy a feladót jelölő kóddal, amelyet a „csomagoló és/vagy feladó” felirat (vagy az ezeknek megfelelő rövidítések) közvetlen közelében kell feltüntetni; Amennyiben a kibocsátó ország eltér a származási országtól, a kód előtt fel kell tüntetni az ISO 3166 (alpha) ország/földrajzi terület kódját;
- kizárólag előrecsomagolt egységek esetében: az Unió területén székhellyel rendelkező eladó nevével és címével, amelyek közvetlen közelében el kell helyezni a „... részére csomagolva” feliratot vagy más, ezzel egyenértékű jelölést. Ebben az esetben a címkézésnek tartalmaznia kell egy, a csomagolót és/vagy a feladót jelölő kódot. E kód jelentésére vonatkozóan az eladónak meg kell adnia az ellenőrző szerv által szükségesnek tartott összes információt.

### B. A termék megnevezése

- „Csemegezőlő”, ha a csomagolási egység tartalma kívülről nem látható.
- A fajta neve. Különböző fajtájú csemegezőlőket vegyesen tartalmazó csomagolási egységek esetében a bennük található minden egyes fajta megnevezése.

### C. A termék eredete

- Származási ország<sup>41</sup> és – nem kötelező jelleggel – a termesztési tájegység vagy a származási helyre utaló nemzeti, regionális vagy helyi megnevezés.
- Különböző származási helyű, különböző fajtájú csemegezőlőket vegyesen tartalmazó csomagolási egységek esetében minden egyes származási országot fel kell tüntetni az érintett fajta megnevezése mellett.

### D. Kereskedelmi jellemzők

- Osztály
- Adott esetben: „75 gramm alatti tömegű, egy adagnak megfelelő fűrtök”.

### E. Hivatalos ellenőrző jel (nem kötelező)

Az első albekezdésben meghatározott adatokat nem kell a csomagolási egységeken feltüntetni, ha ezek kívülről tisztán látható, az említett adatokkal ellátott kereskedelmi csomagokat tartalmaznak. A csomagolási egységeken nem lehetnek megtévesztő jelölések. Ha a csomagolási egységek raklapon vannak, az adatokat a raklapon legalább két oldalán, jól látható módon elhelyezett feliraton kell feltüntetni.

## 10. RÉSZ: A PARADICSOMRA VONATKOZÓ FORGALMAZÁSI ELŐÍRÁS

### I. TERMÉKMEGHATÁROZÁS

Ez az előírás a *Solanum lycopersicum* L. fajból termesztett, friss állapotban való fogyasztásra – vagyis nem ipari felhasználásra – szánt paradicsom fajtáira (kultivárjaira) vonatkozik.

Kereskedelmi típus szerint négy paradicsomváltozatot különböztetünk meg:

<sup>40</sup> A jelölésre vonatkozó ezen rendelkezések a csomagolási egységben elhelyezett kereskedelmi csomagokra nem vonatkoznak, a különálló kereskedelmi csomagokra azonban igen.

<sup>41</sup> A teljes vagy az általánosan használt nevet kell feltüntetni.

- „kerek”,
- „gerezdes”,
- „hosszúka” vagy „ovális”,
- bármilyen formájú „cseresznyeparadicsom/koktélpáradicsom (miniatúr fajta).

## II. A MINŐSÉGRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Az előírás célja az előkészített és csomagolt paradicsomra vonatkozó minőségi követelmények meghatározása.

A szállításra bocsátást követő szakaszokban azonban az előírások rendelkezéseire viszonyítva a termékek esetében a következők fordulhatnak elő:

- a frissesség és a feszesség kis mértékű hiánya,
- a nem extra osztályú termékek esetében megengedhető, hogy fejlődésükből és romlandóságukból következő enyhe minőségromlás jeleit mutassák.

### A. Minimumkövetelmények

Figyelemmel az egyes osztályokra vonatkozó egyedi rendelkezésekre és megengedett eltérésekre is, a paradicsom minden osztályban legyen:

- ép,
- egészséges (nem lehet romlóhiba vagy más minőségcsökkenés miatt fogyasztásra alkalmatlan),
- tiszta, minden látható idegen anyagtól gyakorlatilag mentes,
- szemmel láthatóan friss,
- kártevőktől gyakorlatilag mentes,
- kártevők által a gyümölcshúson okozott károktól mentes,
- nem természetes felületi nedvességtől mentes,
- idegen szagtól és/vagy íztől mentes.

Fürtös paradicsom esetében a száraznak frissnek, egészségesnek, tisztának, levelektől és szemmel látható idegen anyagtól mentesnek kell lenniük.

A paradicsomnak a fejlettség olyan szintjén és olyan állapotban kell lennie, hogy:

- kibírja a szállítást és az árukezelést, továbbá
- kielégítő állapotban érkezzen meg rendeltetési helyére.

### B. Az érettségre vonatkozó követelmények

A paradicsom fejlettségének és érettségi állapotának olyannak kell lennie, hogy a termék érési folyamata folytatódhasson, és a termék elérje a megfelelő érettségi fokot.

### C. Osztályozás

A paradicsomok a következő három osztályba sorolhatók:

#### i. „Extra” osztály

Az ebbe az osztályba tartozó paradicsomnak kiváló minőségűnek kell lennie. Keménynek kell lennie, és rendelkeznie kell a fajta jellemzőivel.

A paradicsomnak a „zöldtalpasságtól” és más hibáktól mentesnek kell lennie, kivéve az olyan jelentéktelen felületi hibákat, amelyek nem befolyásolják a termék általános megjelenését, minőségét, eltarthatóságát és csomagolásban nyújtott látványát.

#### ii. I. osztály

Az ebbe az osztályba tartozó paradicsomnak jó minőségűnek kell lennie. Kellően keménynek kell lennie, és rendelkeznie kell a fajta jellemzőivel.

Repedésektől és a „zöldtalpasság” látható nyomaitól mentesnek kell lennie.

Az alábbi kisebb hibák ugyanakkor megengedettek, feltéve, hogy nem befolyásolják a termék általános megjelenését, minőségét, eltarthatóságát és csomagolásban nyújtott látványát:

- kisebb alak- és fejlődési hiba,
- enyhe színhibák,
- kisebb héjhibák,
- nagyon enyhe nyomódás.

A „gerezdes” paradicsomon lehet továbbá:

- 1 cm-nél nem hosszabb, beforrott repedés,
- kisebb kidudorodás,
- kis köldök, parásodás nélkül,
- legfeljebb 1 cm<sup>2</sup>-es parás folt a bibénél,
- a virág helyének finom forradása megnyúlt alakban (varrathoz hasonló), ennek hossza azonban nem haladhatja meg a bogyó legnagyobb átmérőjének kétharmadát.

### iii. II. osztály

Ebbe az osztályba azok a paradicsomok tartoznak, amelyek nem sorolhatók magasabb osztályba, de megfelelnek a fent meghatározott minimumkövetelményeknek.

A paradicsomnak viszonylag keménynek kell lennie (de lehet az I. osztályúnál némileg kevésbé kemény), és nem lehet rajta nyílt repedés.

Az alábbi hibák megengedettek, feltéve, hogy a paradicsom megőrzi alapvető tulajdonságait a minőség, az eltarthatóság és a kiszerezés tekintetében:

- alak- és fejlődési hibák,
- színhibák,
- héjhibák és nyomódások, feltéve, hogy nem befolyásolják komoly mértékben a gyümölcs minőségét,
- legfeljebb 3 cm hosszú, behegedt repedés a gömbölyű, a gerezdes és a hosszúkás paradicsom esetében.

A „gerezdes” paradicsomon lehet továbbá:

- az I. osztályban megengedettnél nagyobb mértékű kidudorodás, de torzult alak nélkül,
- köldök,
- legfeljebb 2 cm<sup>2</sup>-es parás folt a bibénél,
- a virág helyének forradása, megnyúlt alakban (varrathoz hasonlóan).

## III. A MÉRETRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A méretet a bogyó hossz tengelyére merőlegesen mért legnagyobb átmérő, a tömeg vagy a darabszám határozza meg.

A következő rendelkezések nem vonatkoznak a fürtös paradicsomra, valamint nem kötelezőek az alábbiak esetében:

- a 40 mm-nél kisebb átmérőjű „cseresznyeparadicsom/koktélparadicsom”;
- a szabálytalan alakú „gerezdes” paradicsom; valamint
- a II. osztály.

A méretbeli egyöntetűség biztosítása érdekében az egybecsomagolt termékek közötti méretbeli különbség nem haladhatja meg a következő határértékeket:

- a) Abban az esetben, ha a paradicsomok méretét átmérő szerint határozzák meg:
- 10 mm, ha a legkisebb paradicsom (csomagolási egységen feltüntetett) átmérője kisebb, mint 50 mm,
  - 15 mm, ha a legkisebb paradicsom (csomagolási egységen feltüntetett) átmérője legalább 50 mm, de kisebb, mint 70 mm,
  - 20 mm, ha a legkisebb paradicsom (csomagolási egységen feltüntetett) átmérője legalább 70 mm, de kisebb, mint 100 mm,
  - nem vonatkozik ilyen korlátozás az olyan paradicsomokra, amelyek átmérője legalább 100 mm.

Méretkategóriák alkalmazása esetén a paradicsomokat a következő táblázatban szereplő méretkategóriák és tartományok szerint kell osztályozni:

Méretkategória	Átmérő (mm)
0	$\leq 20$
1	$> 20 \leq 25$
2	$> 25 \leq 30$
3	$> 30 \leq 35$
4	$> 35 \leq 40$
5	$> 40 \leq 47$
6	$> 47 \leq 57$
7	$> 57 \leq 67$
8	$> 67 \leq 82$
9	$> 82 \leq 102$
10	$> 102$

- b) Ha a paradicsomok mérete tömeg vagy darabszám alapján kerül meghatározásra, a méretbeli különbségnek összhangban kell lennie az a) pontban leírtakkal.

#### IV. A MEGENGEDETT ELTÉRÉSEKRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A forgalmazás valamennyi szakaszában minőségi és méretbeli eltérések engedhetők meg az egyes tételekben azokra a termékekre, amelyek a jelölés szerinti osztálynak nem felelnek meg.

##### A. Megengedett minőségi eltérések

- i. „Extra” osztály

A paradicsom darabszámban vagy tömegben számított 5 %-a lehet olyan, amely az erre az osztályra vonatkozó követelményeknek nem felel meg, de kielégíti az I. osztályra vonatkozó követelményeket. E megengedett eltérésen belül a termék legfeljebb 0,5 %-a lehet olyan, amely a II. osztályra vonatkozó követelményeknek felel meg.

- ii. I. osztály

A paradicsom darabszámban vagy tömegben számított 10 %-a lehet olyan, amely az erre az osztályra vonatkozó követelményeknek nem felel meg, de kielégíti a II. osztályra

vonatkozó követelményeket. E megengedett eltérésen belül a termék legfeljebb 1 %-a lehet olyan, amely sem a II. osztályra vonatkozó követelményeknek, sem a minimumkövetelményeknek nem felel meg, illetve amely rothadásnak indult.

A fürtös paradicsom darabszámban vagy tömegben számított 5 %-a válhat le a szárról.

iii. II. osztály

A paradicsom darabszámban vagy tömegben számított 10 %-a lehet olyan, amely sem az osztályra vonatkozó követelményeknek, sem a minimumkövetelményeknek nem felel meg. E tűrészhatáron belül a rothadásnak indult termék aránya legfeljebb 2 % lehet.

A fürtös paradicsom darabszámban vagy tömegben számított 10 %-a válhat le a szárról.

**B. Megengedett méretbeli eltérések**

Mindegyik osztály tekintetében: a paradicsom darabszámban vagy tömegben számított 10 %-a lehet olyan, amely nem felel meg a méretre vonatkozó követelményeknek.

**V. A KISZERELÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK**

**A. Egyöntetűség**

Minden csomagolási egységnek tartalmát tekintve egyöntetűnek kell lennie, és azonos eredetű, fajtájú vagy kereskedelmi típusú, minőségű és – méret szerinti osztályozás esetén – azonos méretű paradicsomokat kell tartalmaznia.

Az „extra” és az I. osztály esetében az érettségi állapotnak és a színezettségnek is gyakorlatilag egyöntetűnek kell lennie. Ezenkívül a „hosszúkás” paradicsomoknak a hossz tekintetében is kellőképpen egyenműeknek kell lenniük.

Mindazonáltal különböző színű, fajtájú és/vagy kereskedelmi típusú paradicsomok csomagolhatók vegyesen egyazon csomagolási egységbe, amennyiben azonos minőségűek, valamint minden érintett szín, fajta és/vagy kereskedelmi típus esetében azonos eredetűek. A méretbeli egyöntetűség nem követelmény.

A csomagolási egységek látható részének a teljes tartalomra nézve reprezentatívnak kell lennie.

**B. Csomagolás**

A paradicsomokat úgy kell csomagolni, hogy megfelelően védve legyenek.

A csomagolási egységen belül használt anyagoknak tisztának és olyan minőségűeknek kell lenniük, hogy se külső, se belső károsodást ne okozhassanak a termékben. Különböző anyagok – különösen a kereskedelmi adatokat tartalmazó papír vagy bélyegző – használata megengedett, feltéve, hogy a feliratozáshoz vagy a címkézéshez nem mérgező tintát, illetve ragasztóanyagot használtak.

A termékeken egyenként elhelyezett címkék eltávolításkor nem hagyhatnak látható ragasztónyomot maguk után, valamint nem okozhatnak héjkárosodást. Információk lézeres technológiával történő feltüntetések a jelölő eszköz nem okozhat károsodást a gyümölcs felületén vagy húsán.

A csomagolási egységeknek idegen anyagtól mentesnek kell lenniük.

**VI. A JELÖLÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK**

Minden csomagolási egységen<sup>42</sup>, azonos oldalon, összefüggően, olvashatóan, letörölhetetlenül és kívülről jól látható módon fel kell tüntetni az alábbi adatokat:

**A. Azonosító adatok**

A csomagoló és/vagy a feladó neve és címe (például utca/város/régió/irányítószám és – amennyiben különbözik a származási országtól – ország).

Ez a jelölés helyettesíthető:

<sup>42</sup> A jelölésre vonatkozó ezen rendelkezések a csomagolási egységben elhelyezett kereskedelmi csomagokra nem vonatkoznak, a különálló kereskedelmi csomagokra azonban igen.

- az előrecsomagolt csomagolási egységek kivételével minden csomagolási egység esetében: hivatalos szerv által kiadott vagy elismert, a csomagolót és/vagy a feladót jelölő kóddal, amelyet a „csomagoló és/vagy feladó” felirat (vagy az ezeknek megfelelő rövidítések) közvetlen közelében kell feltüntetni. Amennyiben a kibocsátó ország eltér a származási országtól, a kód előtt fel kell tüntetni az ISO 3166 (alpha) ország/földrajzi terület kódját;
- kizárólag előrecsomagolt egységek esetében: az Unió területén székhellyel rendelkező eladó nevével és címével, amelyek közvetlen közelében el kell helyezni a „... részére csomagolva” feliratot vagy más, ezzel egyenértékű jelölést. Ebben az esetben a címkézésnek tartalmaznia kell egy, a csomagolót és/vagy a feladót jelölő kódot. E kód jelentésére vonatkozóan az eladónak meg kell adnia az ellenőrző szerv által szükségesnek tartott összes információt.

#### **B. A termék megnevezése**

- „Paradicsom”, „fürtös paradicsom”, „cseresznyeparadicsom/koktélp paradicsom” vagy „fürtös cseresznyeparadicsom/koktélp paradicsom”, vagy az egyéb miniatűr fajokra vonatkozó más, ezzel egyenértékű megnevezés, ha a csomagolási egység tartalma kívülről nem látható.
- „Vegyes paradicsom” vagy valamilyen ezzel egyenértékű megnevezés a különböző fajtájú, kereskedelmi típusú és/vagy színű paradicsomokat vegyesen tartalmazó csomagolási egységek esetében. Ha a termék kívülről nem látható, a különböző színek, fajták vagy kereskedelmi típusok szerint fel kell tüntetni a csomagban található paradicsomok mennyiségét.
- A fajta megnevezése (nem kötelező).

#### **C. A termék eredete**

Származási ország<sup>43</sup> és – nem kötelező jelleggel – a termesztési tájegység vagy a származási helyre utaló nemzeti, regionális vagy helyi megnevezés.

Különböző származási helyű, különböző színű, fajtájú és/vagy kereskedelmi típusú paradicsomokat vegyesen tartalmazó csomagolási egységek esetében minden egyes származási országot fel kell tüntetni az érintett szín, fajta és/vagy kereskedelmi típusmegnevezése mellett.

#### **D. Kereskedelmi jellemzők**

- Osztály
- Méret (méret szerinti osztályozás esetén),
  - a legkisebb és legnagyobb átmérőben megadva; vagy
  - a legkisebb és legnagyobb tömeg; vagy
  - a III. szakaszban megadott méretkategória-kód; vagy
  - darabszám, és utána a legkisebb és a legnagyobb méret.

#### **E. Hivatalos ellenőrző jel (nem kötelező)**

Az első albekezdésben meghatározott adatokat nem kell a csomagolási egységeken feltüntetni, ha ezek kívülről tisztán látható, az említett adatokkal ellátott kereskedelmi csomagokat tartalmaznak. A csomagolási egységeken nem lehetnek megtévesztő jelölések. Ha a csomagolási egységek raklapon vannak, az adatokat a raklapnak legalább két oldalán, jól látható módon elhelyezett feliraton kell feltüntetni.

<sup>43</sup> A teljes vagy az általánosan használt nevet kell feltüntetni.