

# РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 963/98 НА КОМИСИЯТА

от 7 май 1998 година

относно определяне на стандартите за търговия с карфиол и артишок

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

като взе предвид Договора за създаване на Европейската общност,

като взе предвид Регламент (ЕО) № 2200/96 на Съвета от 28 октомври 1996 г., относно общата организация на пазара на плодове и зеленчуци <sup>1</sup>, изменен с Регламент (ЕО) № 2520/97 на Комисията <sup>2</sup>, и по-специално член 2, параграф 2 от него;

като има предвид, че карфиолът и артишокът фигурират в приложение I към Регламент (ЕО) № 2200/96 сред продуктите, за които трябва да бъдат приети стандарти; че Регламент № 23 на Съвета от 4 април 1962 г. относно въвеждане на последователно изграждане на обща организация на пазара на плодове и зеленчуци <sup>3</sup>, последно изменен с Регламент (ЕО) № 888/97 на Комисията <sup>4</sup>, определя в приложение II/1 към него общи стандарти за качество за карфиола; като има предвид, че Регламент № 58 на Комисията <sup>5</sup>, последно изменен с Регламент (ЕО) № 888/97, отнасящ се до създаването на общи стандарти за качество за някои продукти от приложение I Б от Регламент № 23 определя в приложението I/6 към него стандарти за артишока; че тези стандарти вече не отговарят на изискванията на пазара;

като има предвид, че следователно е необходимо да се извърши коренно преработване на въпросните правила, като се отмени Регламент № 23 и приложение I/6 към Регламент № 58 и се държи сметка като с оглед на прозрачността на световния пазар за препоръчаните стандарти от Икономическата комисия за Европа на Обединените нации за въпросните продукти;

като има предвид, че прилагането на тези стандарти трябва да има за цел да премахне от пазара продуктите с незадоволително качество, да ориентира продукцията, така че да задоволи изискванията на потребителите и да улесни търговските отношения на основата на лоялна конкуренция, като по този начин спомогне да се подобри рентабилността на продукцията;

като има предвид, че стандартите са приложими за всички етапи на търговията; че транспортирането на голямо разстояние, складирането за определен период и различните манипулации, на които продуктите се подлагат, могат да предизвикат някои промени, дължащи се на биологичното развитие на тези продукти или на техния повече или по-малко нетраен характер; че следва да се

<sup>1</sup> ОВ L 297, 21.11.1996 г., стр. 1.

<sup>2</sup> ОВ L 346, 17.12.1997 г., стр. 41.

<sup>3</sup> ОВ L 30, 20.4.1962 г., стр. 965/62.

<sup>4</sup> ОВ L 126, 17.5.1997 г., стр. 11.

<sup>5</sup> ОВ 56, 7.7.1962 г., стр. 1606/62.

държи сметка за тези промени при прилагането на стандартите към етапите на търговията, които следват етапа на експедиране; че по отношение на продуктите от клас „Екстра”, които трябва да бъдат обект на изключително внимателно сортиране и опаковане, трябва да бъде взето предвид само намаляването на свежестта и плътността;

като има предвид, че мерките, предвидени в настоящия регламент, са в съответствие със становището на Управителния комитет по пресни плодове и зеленчуци,

## ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

### *Член 1*

1. Стандартите за търговия, приложими спрямо карфиола, отговарящ на код по КН 0709 10 и на артишока, отговарящи на код по КН 0709 10 00, фигурират съответно в приложения I и II.

2. Стандартите се прилагат към всички етапи на търговията при условията, предвидени от Регламент (ЕО) № 2200/96.

Все пак, при етапите, следващи експедирането, продуктите могат да имат по отношение на предписаните стандарти:

- леко намаляване на свежестта и плътността,

- за продуктите, класифицирани в категории различни от клас „Екстра”, малки отклонения, дължащи се на тяхното развитие и на повече или по-малко нетрайния им характер.

### *Член 2*

Регламент № 23 и приложение I/6 към Регламент № 58 се отменят.

### *Член 3*

Настоящият регламент влиза в сила на 1 юли 1998 г.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави-членки.

Съставено в Брюксел на 7 май 1998 година.

*За Комисията:*

**Franz Fischler**

*Член на Комисията*

## ПРИЛОЖЕНИЕ I

### СТАНДАРТИ ЗА КАРФИОЛА

#### I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ НА ПРОДУКТА.

Настоящият стандарт се прилага за карфиола от разновидностите (всички селскостопански разновидности) произлезли от *Brassica oleracea L. convar. botrytis (L.) Alef. var. botrytis*, предназначени за прясна доставка до потребителя, с изключение на карфиола, предназначен за индустриална преработка.

#### II. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО КАЧЕСТВОТО

Стандартът има за цел да определи качествата, които трябва да съдържа карфиолът след дообработка и опаковане.

##### A. Минимални характеристики

Във всички категории, като се държи сметка за специфичните разпоредби, предвидени за всеки клас и допустимите отклонения, съцветията (главите) трябва да бъдат:

- цели,
- здрави; изключват се продукти, засегнати от загниване или от такива отклонения, които биха ги направили негодни за консумация,
- чисти, практически лишени от видими чужди тела,
- със свеж вид,
- практически лишени от паразити,
- практически лишени от следи от паразити,
- лишени от неестествена вътрешна влага,
- лишени от нетипични миризми и/или вкусове.

Степента на развитие и състоянието на карфиола трябва да бъде такова, че да им позволи:

- да издържат на транспортиране и претоварване,
- и
- да пристигнат до дестинацията си в задоволително състояние.

##### Б. Класифициране

Карфиолът е обект на класифициране в три категории, определени по-долу:

###### (i.) клас "Екстра"

Карфиолът, класифициран в този клас, трябва да бъде от превъзходно качество. Той трябва да има типичните за разновидността му форма, развитие и оцветяване.

Съцветията (главите) трябва да са:

- добре оформени, твърди, компактни,
- с много сбити зърна,
- с еднакъв бял или леко кремав цвят <sup>1</sup>,
- лишени от недостатъци, с изключения на много леки отклонения в епидермиса при условие, че те не засягат общия вид на продукта, неговото качество, консервация и представянето му в опаковката.

Освен това, ако карфиолът е представен с листа или „корона”, листата трябва да са със свеж вид.

(ii.) *клас I*

Карфиолът, класифициран в този клас трябва да бъде с добро качество. Той трябва да има типичните за разновидността характеристики. Съцветията (главите) трябва да са:

- твърди,
- със сбити зърна,
- с бял цвят, цвят на слонова кост или кремави <sup>2</sup>,
- лишени от недостатъци, като петна, вращаване на листата в кочана, следи от измръзване, натъртвания.

Съцветията (главите) могат да съдържат следните леки недостатъци при условие, че те не засягат общия вид на продукта, неговото качество, консервация и представянето му в опаковката:

- лек недостатък на формата или на развитието,
- лек недостатък на оцветяването,
- много лек мх.

Освен това, ако карфиолът е представен с листа или „корона”, листата трябва да са със свеж вид.

(iii.) *клас I*

Този клас включва карфиолът, който не може да бъде класифициран в горните две категории, но отговаря на минималните характеристики, определени по-долу:

Съцветията (главите) могат да бъдат:

- леко деформирани,
- с леко разпуснати зърна,
- жълтеникав цвят <sup>3</sup>.

<sup>1</sup> Въпреки това, търговията на карфиол от разновидности с ясно изразен виолетов/пурпурен или зелен цвят се допуска при условие, че те имат характеристиките, предвидени за съответния клас.

<sup>2</sup> Въпреки това, търговията на карфиол от разновидности с ясно изразен виолетов/пурпурен или зелен цвят се допуска при условие, че те имат характеристиките, предвидени за съответния клас.

<sup>3</sup> Въпреки това, търговията на карфиол от разновидности с ясно изразен виолетов/пурпурен или зелен цвят се допуска при условие, че те имат характеристиките, предвидени за съответния клас.

Те могат да имат:

- леки изгаряния от слънце,
- най-много пет малки светлозелени листа враснали в съцветието (главата),
- лек мъх (с изключение на всякакъв влажен или мазен при допир мъх).

Те могат също така да имат два от следните недостатъка при условие, че запазват своите основни характеристики за качество, консервация и представяне:

- леки следи от паразити или болести,
- леко повърхностно нараняване от измръзване,
- леко натъртване.

### III. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО РАЗМЕРИТЕ.

Размерът е определен от максималния диаметър при хоризонтален срез. Минималният диаметър е определен на 11 см; разликата в размера между най-малкото и най-голямото съцветие (глава) от един кашон не може да превишава 4 см.

### IV. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО ОТКЛОНЕНИЯТА

Във всеки кашон се допускат отклонения в качеството и размера на продуктите, които не съответстват на изискванията на посочения клас.

#### **A. Отклонения в качеството**

##### *(i.) клас „Екстра”*

Пет процента от броя на карфиола, които не отговарят на характеристиките на класа, но съответстват на тези от клас I или по изключение приети в отклоненията за този клас.

##### *ii.) клас I*

Десет процента от броя на карфиола, които не отговарят на характеристиките на класа, но съответстват на тези от клас II или по изключение приети в отклоненията за този клас.

##### *(iii.) клас II*

Десет процента от броя на карфиола, които не отговарят на характеристиките на класа нито на минималните характеристики с изключение на продукти, които са засегнати от загниване или всякакво друго отклонение, което ги прави негодни за консумация.

#### **Б. Отклонения в размера**

За всички категории: 10% от броя на карфиола, който не отговаря на изискванията по отношение на размера и посочения размер, но отговарящ на непосредствено по-малкия или по-голям размер от този, който е посочен на кашона с най-малко 10 см диаметър за съцветията (главите), класифицирани в най-малкия размер.

## V. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО ПРЕДСТАВЯНЕТО

### A. Хомогенност

Съдържанието на всеки кашон трябва да бъде хомогенно и да съдържа карфиол от един и същи произход, търговски вид, качество и размер. Освен това, съцветията (главите) класифицирани в клас „Екстра” в един и същи кашон трябва да бъдат с еднакъв цвят.

Видимата част от съдържанието на кашона трябва да бъде представителна за цялата част на съдържимото.

### Б. Опаковане

Карфиолът трябва да се опакова по начин, който да осигури подходяща защита на продукта.

Материалите, използвани вътре в кашона трябва да са нови, чисти и от такова вещество, което да не може да причини на продуктите вътрешни или външни увреждания. Използването на материали и по-специално хартия и стикери, съдържащи търговската информация е разрешено, при условие, че отпечатването и етикетването са направени с мастило и лепило, които не са токсични.

Колетите трябва да бъдат чисти от всякакви външни предмети.

### В. Представяне

Карфиолът трябва да бъде представен:

(i.) *с листа*: карфиол, покрит със здрави и зелени листа, достатъчно на брой и на дължина, че да покрият и предпазят напълно съцветието (главата). Кочанът трябва да е отрязан малко под предпазните листа.

(ii.) *без листа*: карфиол, лишен от всички листа и от неядливата част от кочана. Могат да бъдат допуснати само най-много пет малки нежни листа с бледозелен цвят цели и притиснати върху съцветието (главата).

iii.) *с корона*: карфиол, оставащ с достатъчно количество листа за да бъде предпазено съцветието (главата). Листата трябва да бъдат зелени и здрави, окастрени на 3 см над върха на съцветието (главата). Кочанът трябва да бъде подрязан малко под защитните листа.

## VI. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО МАРКИРАНЕТО

Всеки кашон трябва да притежава информацията, изразена чрез събрани от една и съща страна четими, неизличими се и видими отвън символи, посочена по-долу:

#### **А. Идентификация**

Опаковчик и/или експедитор: име и адрес или символна идентификация, издадена или одобрена от официална служба. Въпреки това, когато се използва код (символна идентификация), обозначението „опаковчик и/или експедитор (или равнозначно съкращение)” трябва да бъде поставен близо до този код (символна идентификация).

#### **Б. Естество на продукта**

- „Карфиол”, ако съдържанието не се вижда отвън,
- Име на търговския вид за карфиола с виолетов/пурпурен или зелен цвят.

#### **В. Произход на продукта**

- Държава на произход и евентуално зона на продукция или национално, регионално или местно наименование.

#### **Г. Търговски характеристики.**

- клас,
- размер, посочен чрез най-малкия и най-големия размер или броя на съцветията (главите).

#### **Д. Официална контролна маркировка (незадължителна)**

### *ПРИЛОЖЕНИЕ II*

# СТАНДАРТИ ЗА АРТИШОКА

## I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ НА ПРОДУКТА.

Настоящият стандарт се прилага за артишок от разновидностите (всички селскостопански разновидности) произлезли от *Cynaria scolymus L.*, предназначени за прясна доставка до потребителя, с изключение на артишока, предназначен за индустриална преработка.

## II. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО КАЧЕСТВОТО

Стандартът има за цел да определи качествата, които трябва да съдържа артишока след дообработка и опаковане.

### A. Минимални характеристики

Във всички категории, като се държи сметка за специфичните разпоредби, предвидени за всеки клас и допустимите отклонения, артишокът трябва да бъде:

- цял,
- здрав; изключват се продукти, засегнати от загниване или от такива отклонения, които биха ги направили негодни за консумация,
- чист, практически лишен от видими чужди тела,
- със свеж вид, без какъвто и да било знак за повяхване
- практически лишен от паразити,
- практически лишен от следи от паразити,
- лишен от неестествена вътрешна влага,
- лишен от нетипични миризми и/или вкусове.

Дръжките трябва да са прясно отрязани и да не са по-дълги от 10 см. (Тази последна разпоредба не се прилага спрямо артишока, представен на грозд, т.е. съставен от известен брой съцветия, свързани на нивото на дръжките, както и спрямо артишока от разновидност „Spinoso”).

Степента на развитие и състоянието на артишока трябва да бъде такава, че да позволи:

- да издържа на транспортиране и претоварване,
- и
- да пристигна до дестинацията си в задоволително състояние.

### B. Класифициране

Артишокът е обект на класифициране в три категории, определени по-долу:

(i.) клас „Екстра”

Артишокът, класифициран в този клас, трябва да са от превъзходно качество. те трябва да има характеристиките на разновидността и/или на търговския тип.

Средните листенца трябва да са добре стегнати, в съответствие с характеристиките на разновидността.

Той не трябва да имат недостатъци с изключение на много леки повърхностни изменения на епидермиса на листенцата, при условие, че те не влошават общия вид на продукта, неговото качество, консервиране и представяне в опаковката.

Съдовете в основата не трябва да са започнали да се втвърдяват.

#### (ii.) клас I

Артишокът, класифициран в този клас трябва да е с добро качество. Той трябва да има типичните за характеристики за разновидността и/или търговския тип. Средните листенца трябва да са добре стегнати, в съответствие с характеристиките на разновидността.

Все пак, те могат да имат следните леки недостатъци при условие, че те не влошават общия вид на продукта, неговото качество, консервиране и представяне в опаковката:

- лек недостатък във формата,
- леко изменение, дължащо се на измръзване (слана),
- много леки натъртвания.

Съдовете в основата не трябва да са започнали да се втвърдяват.

#### (iii.) клас II

Този клас включва артишокът, който не може да бъде класифицирани в горните две категории, но отговаря на минималните характеристики, определени по-долу. Той могат да бъде леко отворен.

Той могат да има следните недостатъци при условие, че запазва основните си характеристики за качество, консервация и представяне:

- недостатъци във формата,
- изменения, съпътстващи измръзването („груб” артишок ),
- леки наранявания,
- леко петно на външните листенца,
- начало на втвърдяване на съдовете в основата.

### III. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО РАЗМЕРИТЕ

Размерът е определен от максималния диаметър при хоризонтален срез на съцветието.

Минималният диаметър е определен на 6 см.

Скалата на оразмеряване, определена по-долу е задължителна за категориите „Екстра” и I; тя е незадължителна за клас II:

- диаметър от 13 см и надолу,
- диаметър от 11 см. включително, до 13 см,
- диаметър от 9 см включително, до 11 см,
- диаметър от 7.5 см включително, до 9 см,
- диаметър от 6 см включително, до 7.5 см.

Осен това, диаметър от 3.5 см включително, до 6 см се допуска за артишок, наричан „Poivrade” или „Bouquet”.

#### IV. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО ОТКЛОНЕНИЯТА

Във всеки кашон се допускат отклонения в качеството и размера на продуктите, които не съответстват на изискванията на посочения клас.

##### **A. Отклонения в качеството**

###### *(i.) клас „Екстра”*

Пет процента от броя на артишока, който не отговаря на характеристиките на класа, но съответства на тези от клас I или по изключение приети в отклоненията за този клас.

###### *(ii.) клас I*

Десет процента от броя на артишока, който не отговаря на характеристиките на класа, но съответства на тези от клас II или по изключение приети в отклоненията за този клас.

###### *(iii.) Клас II*

Десет процента от броя на артишока, който не отговаря на характеристиките на класа нито на минималните характеристики с изключение на продукти, които са засегнати от загниване или всякакво друго отклонение, което ги прави негодни за консумация.

##### **B. Отклонения в размера**

За всички категории: 10% от броя на карфиола, който не отговаря на изискванията по отношение на размера и посочения размер, но отговарящ на непосредствено по-малкия или по-голям от посочения размер с най-малко 5 см диаметър за ангиариите, класифицирани в най-малкия размер (6 до 7.5 см).

За артишока, наричан „Poivrade” или „Bouquet” не се допуска никакво отклонение в размера.

#### V. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО ПРЕДСТАВЯНЕТО

##### **A. Хомогенност**

Съдържанието на всеки кашон трябва да бъде хомогенно и да съдържа карфиол от един и същи произход, търговски вид, качество и размер (в случай на оразмеряване).

Видимата част от съдържанието на кашона трябва да бъде представителна за цялата част на съдържимото.

## **Б. Опаковане**

Артишокът трябва да се опакова по начин, който да осигури подходяща защита на продукта.

Материалите, използвани вътре в кашона трябва да са нови, чисти и от такова вещество, което да не може да причини на продуктите вътрешни или външни увреждания. Използването на материали и по-специално хартия и стикери, съдържащи търговската информация е разрешено, при условие, че отпечатването и етикетирването са направени с мастило и лепило, които не са токсични.

Колетите трябва да бъдат чисти от всякакви външни предмети.

## **VI. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО МАРКИРАНЕТО**

Всеки кашон трябва да притежава информацията, изразена чрез събрани от една и съща страна символи, четими, неизлечими се и видими отвън, посочена по-долу:

### **А. Идентификация**

Опаковчик и/или експедитор: име и адрес или символна идентификация, издадена или одобрена от официална служба. Въпреки това, когато се използва код (символна идентификация), обозначението „опаковчик и/или експедитор (или равнозначно съкращение)” трябва да бъде поставен отблизо до този код (символна идентификация).

### **Б. Естество на продукт**

- „артишок”, ако съдържанието не е видимо отвътре,
- наименование на разновидността за класа „Екстра”,
- при необходимост „Poivrade” или „Bouquet”,
- в краен случай „Spinoso”.

### **В. Произход на продукта**

- държава на произход и евентуално зона на продукция или национално, регионално или местно наименование.

### **Г. Търговски характеристики**

- клас,
- количество на съцветията,
- размер (в случай на оразмеряване), изразено чрез най-малкия и най-големия диаметър на съцветията.

### **Д. Официална контролна маркировка (незадължителна)**