KOMMISSIONENS FORORDNING (EØF) Nr. 79/88

af 13. januar 1988

om fastsættelse af kvalitetsnormer for hovedsalat, kruset endivie og bredbladet endivie og for sød peber

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til Traktaten om Oprettelse af Det Europæiske Økonomiske Fællesskab,

under henvisning til Rådets forordning (EØF) nr. 1035/72 af 18. maj 1972 om den fælles markedsordning for frugt og grønsager (1), senest ændret ved forordning (EØF) nr. 3910/87 (2), særlig artikel 2, stk. 3, og

ud fra følgende betragtninger:

Rådets forordning nr. 23 om den gradvise oprettelse af en fælles markedsordning for frugt og grønsager (3) indeholder i bilag II/5 kvalitetsnormer for hovedsalat, kruset endivie og bredbladet endivie; normerne er blevet ændret ved forordning nr. 51/65/EØF (4);

ved Kommissionens forordning (EØF) nr. 2397/76 (5) er der fastsat kvalitetsnormer for sød peber;

produktionen og handelen med disse produkter har udviklet sig bl.a. med hensyn til de krav, som stilles af forbrugsmarkedet og engrosmarkedet; de fælles kvalitetsnormer for hovedsalat, kruset endivie og bredbladet endivie og for sød peber bør derfor ændres, således at der tages hensyn til disse nye krav;

for så vidt angår hovedsalat, kruset endivie og bredbladet endivie, medfører disse ændringer, at der også må foretages en ændring af den supplerende kvalitetsklasse, som er fastsat i Rådets forordning (EØF) nr. 1194/69 (6), senest ændret ved forordning (EØF) nr. 899/87 (7); der bør ved fastsættelsen af denne supplerende kvalitetsklasse tages hensyn til de pågældende produkters økonomiske betydning for producenterne og til nødvendigheden af at opfylde forbrugernes behov;

normerne gælder for alle handelsled; imidlertid kan transport over en længere afstand, oplagring af en vis varighed eller de forskellige former for behandling, produkterne underkastes, medføre en række ændringer på grund af produkternes biologiske udvikling eller deres mere eller mindre let fordærvelige karakter; der bør derfor tages hensyn til disse ændringer, når normerne anvendes i de handelsled, som følger efter klargøring og emballering;

af hensyn til den retlige sikkerhed og klarhed samt for at lette anvendelsen for brugerne bør de således ændrede normer sammenfattes i én tekst;

de i denne forordning fastsatte foranstaltninger er i overensstemmelse med udtalelse fra Forvaltningskomitéen for Frugt og Grønsager —

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

Artikel 1

Kvalitetsnormerne for hovedsalat, kruset endivie og bredbladet endivie henhørende under KN-kode pos. 0705 11 og 0705 29 00 og for sød peber henhørende under KN-kode pos. 0709 60 10 fastsættes i henholdsvis bilag I og II.

Disse normer gælder for alle handelsled på de i forordning (EØF) nr. 1035/72 fastsatte betingelser.

Dog kan produkterne i de handelsled, som følger efter klargøring og emballering have følgende fejl i forhold til normernes krav, udvise en lettere forringelse af friskhedstilstand og fasthed og en lettere kvalitetsforandring på grund af deres biologiske udvikling eller mere eller mindre letfordærvelige karakter.

Artikel 2

I forordning nr. 23 foretages følgende ændringer:

— i artikel 2, stk. 3, udgår »hovedsalat, kruset endivie og bredbladet endivie«,

— bilag II/5 ophæves.

Artikel 3

I forordning (EØF) nr. 1194/69 foretages følgende ændringer:

— i artikel 1 udgår »hovedsalat, kruset endivie og bredbladet endivie«,

— bilag I ophæves.

Artikel 4

Forordning (EØF) nr. 2397/76 ophæves.

Artikel 5

Denne forordning træder i kraft den 1. juli 1988.

(1) EFT nr. L 118 af 20. 5. 1972, s. 1.
(2) EFT nr. L 370 af 30. 12. 1987, s. 4.
(3) EFT nr. 30 af 20. 4. 1962, s. 965/62.
(4) EFT nr. 55 af 3. 4. 1965, s. 793/65.
(5) EFT nr. L 270 af 2. 10. 1976, s. 13.
(6) EFT nr. L 157 af 28. 6. 1969, s. 1.
(7) EFT nr. L 88 af 31. 3. 1987, s. 17.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 13. januar 1988.

På Kommissionens vegne

Frans ANDRIESSEN

Næstformand

BILAG I

KVALITETSNORMER FOR HOVEDSALAT, KRUSET ENDIVIE BREDBLADET ENDIVIE

I. DEFINITION

Normerne gælder for hovedsalat af de sorter (cultivarer) af arten *Lactuca sativa L. var. capitata L.* (hovedsalat, herunder hovedsalat af typen »iceberg« (issalat)), af *Lactuca sativa L. var. longifolia Lam* (bindsalat) og af krydsninger af disse to sorter, der er beregnet til levering i frisk tilstand til forbrugerne, med undtagelse af bladsalat.

Normere gælder også for kruset endivie af de sorter (cultivarer) af arten *Chichorium endivia L. var. crispa Lam.* og for bredbladet endivie af de sorter (cultivarer) af arten *Cichorium endivia L. var. latifolia Lam,* der er bestemt til levering i frisk tilstand til forbrugerne.

Disse normer omfatter ikke produkter til industriel forarbejdning.

II. BESTEMMELSER VEDRØRENDE KVALITET

Ved normerne fastsættes de kvalitetskrav, som hovedsalat, kruset endivie og bredbladet endivie skal opfylde efter klargøring og emballering.

A. **Mindstekrav**

Generelt for klasserne gælder under hensyn til tolerancer og særlige bestemmelser for de enkelte klasser, at produkterne skal være :

— hele,

— sunde ; produkter, der er angrebet af råd eller er forringet i en sådan grad, at de er uegnede til konsum, udelukkes,

— friske af udseende,

— saftspændte,

— rene og afpudsede, dvs. praktisk taget fri for blade med vedhængende jord eller andre vækstmedier (jf. dog de særlige bestemmelser for klasse III) og praktisk taget fri for synlige fremmedlegemer,

— praktisk taget fri for skadedyr,

— praktisk for taget fri for skade forårsaget af skadedyrsangreb,

— fri for stokløbere,

— fri for unormal ydre fugtighed,

— fri for fremmed lugt og/eller smag.

For hovedsalat tillades en rødlig farvenuance forårsaget af lave temperaturer under væksten, såfremt en sådan ikke i alvorlig grad ændrer udseendet.

Rødderne skal være skåret af umiddelbart under bladfæstet.

Produkterne skal være normalt udviklet. Deres tilstand og udvikling skal være således, at de kan :

— tåle transport og håndtering,

— ankomme til bestemmelsesstedet i tilfredsstillende stand.

B. **Klasseinddeling**

Salat inddeles i følgende tre klasser :

i) *Klasse I*

Salaten i denne klasse skal være af god kvalitet.

Produkterne skal have sortens eller typens særpræg, især med hensyn til farve. De skal være :

— velformede,

— faste (bortset fra beskyttede afgrøder),

— fri for skader og angreb, der forringer spiseligheden,

— fri for frostskader.

Hovedsalat skal have ét velskabt hoved. Med hensyn til hovedsalat dyrket som beskyttet afgrøde og bindsalat, er det dog tilladt, at hovedet er mindre velskabt.

Hvad angår kruset endivie og bredbladet endivie skal hjertet være gult.

ii) *Klasse II*

Denne klasse indbefatter salat, der ikke kan placeres i klasse I, men som opfylder de ovenfor angivne mindstekrav.

Produkterne skal være :

— rimeligt velformede,

— fri for skader og angreb, der i alvorlig grad forringer spiseligheden,

Produkterne kan udvise :

— mindre farvefejl,

— lettere skader forårsaget af skadedyrsangreb.

Det er tilladt, at hovedsalat har et mindre hoved. For hovedsalat dyrket som beskyttet afgrøde og bindsalat kræves der ikke hoved.

iii) *Klasse III*(1)

Denne klasse indbefatter salat, der ikke kan placeres i de højere klasser, men som opfylder kravene til klasse II. Bladene kan dog være lettere tilsmudset med jord eller andre vækstmedier, såfremt udseendet ikke ændres for meget derved.

III. BESTEMMELSER VEDRØRENDE STØRRELSESSORTERING

Størrelsessorteringen bestemmes efter vægten pr. stk.

A. Mindstevægt

Mindstevægten er for :

i) *Klasse I og II*

	Friland	Beskyttet
hovedsalat, bortset fra »iceberg«	150 g	100 g
hovedsalat af typen iceberg	300 g	200 g
kruset endivie og bredbladet endivie	200 g	150 g

ii) *Klasse III*

Hovedsalat dyrket på friland eller som beskyttet afgrøde skal veje mindst 80 g pr. stk.

Kruset endivie og bredbladet endivie dyrket på friland eller som beskyttet afgrøde skal veje mindst 100 g pr. stk.

B. Ensartethed

a) *Hovedsalat*

For alle klasser gælder, at vægtforskellen mellem det letteste og det tungeste hoved i samme pakning ikke må overstige :

— 40 g for hovedsalat, der vejer under 150 g pr. stk.,

— 100 g for hovedsalat, der vejer mellem 150 g og 300 g pr. stk.,

— 150 g for hovedsalat, der vejer mellem 300 g og 450 g pr. stk.,

— 300 g for hovedsalat, der vejer over 450 g pr. stk.

b) *Kruset endivie og bredbladet endivie*

For alle klasser gælder, at vægtforskellen mellem det letteste og det tungeste hoved i samme pakning ikke må overstige :

— 150 g for kruset endivie og bredbladet endivie dyrket på friland,

— 100 g for kruset endivie og bredbladet endivie dyrket som beskyttet afgrøde.

(1) Supplerende klasse jf. artikel 2, stk. 1, i forordning (EØF) nr. 1035/72. Anvendelsen af denne kvalitetsklasse eller visse af klassens specifikationer må kun ske, såfremt der træffes beslutning herom på grundlag af artikel 4, stk. 1, i samme forordning.

IV. BESTEMMELSER VEDRØRENDE TOLERANCER

Følgende tolerancer for kvalitet og størrelse for produkter, der ikke opfylder kravene til den angivne klasse, er tilladt i hver enkelt pakning.

A. **Kvalitetstolerancer**

i) *Klasse I*

10 % af hoveder, der ikke opfylder kravene til klassen, men som opfylder kravene til klasse II eller undtagelsesvis falder ind under tolerancerne for denne klasse.

ii) *Klasse II*

10 % af hoveder, der hverken opfylder kravene til klassen eller mindstekravene, dog bortset fra produkter, der er angrebet af råd eller andre forringelser, der gør dem uegnede til konsum.

iii) *Klasse III*

15 % af hoveder, der hverken opfylder kravene til klassen eller mindstekravene, (jf. dog bestemmelserne vedrørende tilsmudsning med jord), dog bortset fra produkter, der er angrebet af råd eller andre forringelser, der gør dem uegnede til konsum.

B. **Størrelsestolerancer**

For alle klasser: 10 % af hoveder, der ikke har den fastsatte størrelse, men som højst vejer 10 % mindre eller mere.

V. BESTEMMELSER VEDRØRENDE PRÆSENTATION

A. **Ensartethed**

Indholdet af hver pakning skal være ensartet og må kun bestå af salat af samme oprindelse, sort, kvalitet og størrelse.

Den synlige del af pakningens indhold skal være repræsentativ for hele indholdet.

B. **Præsentation**

Salaten skal præsenteres lag- og rækkepakket, dog højst i tre lag.

Hovedsalat og kruset endivie skal anbringes med hjertet mod hinanden, når de frembydes i to lag, medmindre de er beskyttet eller adskilt ved hjælp, af et passende bekyttelsesmateriale. Dersom de pakkes i tre lag, skal to af lagene være anbragt med hjertet anbragt mod hinanden.

Bredbladet endivie kan frembydes enten med hjerteskuddene mod hinanden eller fladtliggende.

Bindsalat kan pakkes fladtliggende.

C. **Emballering**

Salaten skal emballeres således, at produktet sikres passende beskyttelse. Emballeringen skal være hensigtsmæssig for givne størrelser og emballager, dvs. uden for store hulrum og uden, at produkterne er udsat for et for stort tryk.

Varen skal være adskilt fra bund, langsider og låg, hvis låg anvendes, ved hjælp af et passende beskyttelsesmateriale.

Materialerne, der anvendes indvendigt i pakningen, skal være nye og rene og af en kvalitet, der ikke fremkalder ydre eller indre forringelser af varen. Anvendelse af materialer, herunder papir eller stempler med handelsmæssige oplysninger, er tilladt, hvis påtrykningen eller mærkningen foretages med sværte eller lim, der er giftfri.

Pakningerne skal være fri for ethvert fremmedlegeme, særlig løse blade og stængelstykker.

VI. BESTEMMELSER VEDRØRENDE MÆRKNING

Hver engrosemballage skal på samme side være forsynet med følgende oplysninger anført med bogstaver som er let læselige, ikke kan udviskes og er synlige udefra:

A. **Identifikation**

Pakker og/eller afsender } Navn og adresse eller et af en officiel myndighed udstedt eller anerkendt mærke.

B. **Produktets art**

— »hovedsalat«, »kruset hovedsalat«, »bataviasalat«, »bindsalat«, »icebergsalat«, »kruset endivie«, »bredbladet endivie« eller en synonym betegnelse for disse varearter, hvis indholdet ikke er synligt udefra,

— oplysning »dyrket i væksthus eller som beskyttet afgrøde«, når dette er tilfældet,

— sortsnavn (valgfrit).

C. **Produktets oprindelse**

Oprindelsesland og eventuelt produktionsområde eller national, regional eller lokal betegnelse.

D. **Handelsmæssige oplysninger**

— klasse,

— størrelse, udtrykt ved mindstevægt pr. stk., eller antal hoveder,

— nettovægt (valgfrit).

E. **Officielt kontrolmærke** (valgfrit)

BILAG II

KVALITETSNORMER FOR SØD PEBER

I. DEFINITION

Normerne gælder for sød peber af de sorter (cultivarer) af arten *Capsicum annuum L*, der er bestemt til levering i frisk tilstand til forbrugeren; de omfatter ikke sød peber til industriel forarbejdning.

Sød peber inddeles efter frugternes form i fire handelstyper:

— aflange (tilspidsede),

— blokformede afstumpede,

— blokformede tilspidsede (form som en top),

— flade (tomatformede).

II. BESTEMMELSER VEDRØRENDE KVALITET

Normerne fastsætter de kvalitetskrav, som sød peber skal opfylde efter klargøring og emballering.

A. **Mindstekrav**

Generelt for klasserne gælder under hensyn til tolerancer og særlige bestemmelser for de enkelte klasser, at peberfrugterne skal være:

— hele,

— friske af udseende,

— sunde; produkter, der er angrebet af råd eller er forringet i en sådan grad, at de er uegnede til konsum, udelukkes,

— rene, praktisk taget fri for synlige fremmedlegemer,

— veludviklede,

— fri for frostkader,

— fri for uhelede skader,

— fri for solskold (med undtagelse af de tilfælde, der er fastlagt i kapitel B, klasseinddeling, ii)),

— forsynet med stilk,

— fri for unormal fugtighed,

— fri for fremmed lugt og/eller smag.

Peberfrugternes udvikling og tilstand skal være således, at de kan:

— tåle transport og håndtering, og

— ankomme til bestemmelsesstedet i tilfredsstillende stand.

B. **Klasseinddeling**

Sød peber inddeles i følgende to klasser:

i) *Klasse I*

Sød peber i denne klasse skal være af god kvalitet.

Sød peber skal endvidere:

— være faste

— have sortens normale form, udviklingsgrad og farve, med skyldig hensyntagen til modningstilstanden,

— være praktisk taget fri for fejl.

Stilken kan være lettere beskadiget eller afskåret, forudsat at bægerbladene er uskadt.

ii) *Klasse II*

Denne klasse indbefatter sød peber, som ikke kan placeres i klasse I, men som opfylder de ovenfor anførte mindstekrav.

Forudsat at peberfrugternes væsentligste særpræg med hensyn til kvalitet og præsentation er bevaret, er følgende fejl tilladt:

— lettere fejl ved form og udvikling,

— solskold eller lettere helede sår, der for den enkelte peberfrugts vedkommende dog ikke må overstige 1 cm^2 for overfladefejl og 2 cm i længden for aflange fejl,

— lettere, tørre sprækker i overfladen, der ikke må have en sammenlagt længde på over 3 cm.

De kan være mindre faste, men ikke runkne. Stilken kan være beskadiget eller afskåret.

III. BESTEMMELSER VEDRØRENDE STØRRELSESSORTERING

Størrelsen bestemmes ved at måle peberfrugternes diameter (bredde) på det bredeste sted. For flade peberfrugter (tomatformede) er bredden lig med den største diameter i tværsnit. For produkter der er størrelsessorteret må forskellen i diameter mellem den største og den mindste peberfrugt i samme pakning ikke overstige 20 mm.

Peberfrugternes diameter skal mindst være følgende:

— aflange (tilspidsede): 30 mm,

— blokformede afstumpede: 50 mm,

— blokformede tilspisede (form som en top): 40 mm,

— flade (tomatformede): 55 mm.

Størrelsessortering er ikke påkrævet for klasse II, idet mindstestørrelsen dog skal overholdes.

Bestemmelserne i dette kapitel gælder ikke for de i reglen aflange og tynde peberfrugter (af typen »Peperoncini«) fra særlige sorter af *Capsicum annuum L. var. longum.*

Disse skal have en længde på over 5 cm.

IV. BESTEMMELSER VEDRØRENDE TOLERANCER

Følgende tolerancer for kvalitet og størrelse for produkter, der ikke opfylder kravene til den angivne klasse, er tilladt i hver pakning.

A. **Kvalitetstolerancer**

i) *Klasse I*

10 % efter vægt eller antal af peberfrugter, der ikke opfylder kravene til klassen, men som opfylder kravene til klasse II eller undtagelsesvis falder inden for tolerancerne for denne klasse.

ii) *Klasse II*

10 % efter vægt eller antal af peberfrugter, der hverken opfylder kravene til klassen eller mindstekravene, dog bortset fra produkter, der er angrebet af råd eller har andre fejl, der gør dem uegnede til konsum.

B. **Størrelsestolerancer**

i) *Klasse I*

10 % efter vægt eller antal af peberfrugter, der ikke opfylder kravene til den mærkede størrelse, dog inden for en grænse på plus eller minus 5 mm, heraf højst 5 % peberfrugter, som er mindre end den fastsatte mindstestørrelse.

ii) *Klasse II*

— Størrelsessorterede peberfrugter

10 % efter vægt eller antal af peberfrugter, som ikke opfylder kravene til den mærkede størrelse, dog inden for en grænse på plus eller minus 5 mm, heraf højst 5 % peberfrugter, som ikke har den fastsatte mindstestørrelse.

— Ikke størrelsessorterede peberfrugter

5 % efter vægt eller antal af peberfrugter, indtil 5 mm mindre end den fastsatte mindstestørrelse.

V. BESTEMMELSER VEDRØRENDE PRÆSENTATION

A. **Ensartethed**

Indholdet af hver pakning skal være ensartet og må kun bestå af peberfrugter af samme oprindelse, sort eller handelstype, kvalitet, størrelse (hvis der er fastsat størrelsessortering) og, for så vidt angår klasse I, af stort set samme modningsgrad og farve.

For småpakninger af sød peber på 1 kg og derunder er ensartethed kun krævet for oprindelse og kvalitetsklasse.

For størrelsessorterede produkter skal aflange peberfrugter være af en rimelig ensartet længde.

Den synlige del af pakningens indhold skal være repræsentativt for hele indholdet.

B. **Emballering**

Sød peber skal emballeres således, at produktet sikres passende beskyttelse.

Materialer, der anvendes indvendigt i pakningen, skal være nye, rene og af en kvalitet, der ikke fremkalder ydre eller indre forringelser af varen.

Anvendelse af materialer, herunder papir eller stemplet med handelsmæssige oplysninger er tilladt, hvis påtrykningen eller mærkningen foretages med sværte eller lim, der er giftfri.

Pakningerne skal være fri for ethvert fremmedlegeme.

VI. BESTEMMELSER VEDRØRENDE MÆRKNING

Hver engrosemballage skal være forsynet med følgende oplysninger anbragt på samme side og anført med bogstaver, som er let læselige, ikke kan udviskes og er synlige udefra:

A. **Identifikation**

Pakker og/eller afsender } Navn og adresse eller et af en officiel myndighed udstedt eller anerkendt mærke.

B. **Produktets art**

— »Sød peber«,hvis indholdet ikke er synligt udefra,

— Handelstype (»aflange«, »blokformede afstumpede«, »blokformede tilspidsede«, »flade«) eller sortsnavnet, hvis indholdet ikke er synligt udefra,

— for typen »aflange, tynde« »Peperoncini«, er denne benævnelse eller anden tilsvarende angivelse obligatorisk.

C. **Produktets oprindelse**

Oprindelsesland og eventuelt produktionsområde eller national, regional eller lokal betegnelse.

D. **Handelsmæssige oplysninger**

— Klasse,

— Størrelse (hvis størrelsessorteret) udtrykt ved mindste og største diameter, eller angivelsen »ikke størrelsessorterede«,

— Vægt eller antal (valgfrit).

E. **Officielt kontrolmærke** (valgfrit)