362R0023

20.4.62 EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS OFFICIELLA TIDNING 965/62

FÖRORDNING nr 23

om det gradvisa upprättandet av den gemensamma organisationen av marknaden för frukt och grönsaker

EUROPEISKA EKONOMISKA GEMENSKAPENS RÅD HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska ekonomiska gemenskapen, särskilt artikel 42 och 43 i detta,

med beaktande av kommissionens förslag,

med beaktande av Europaparlamentets yttrande, och

med beaktande av följande:

Vad gäller jordbruksprodukter måste den gemensamma marknadens funktion och utveckling kompletteras med införandet av en gemensam jordbrukspolitik som bl.a. skall omfatta en gemensam organisation av marknaden för varje jordbruksprodukt.

Produktionen av frukt och grönsaker är av stor betydelse för jordbruksinkomsterna, och därför måste huvudmålet vara att, samtidigt som hänsyn tas till handeln med tredje land, uppnå en balans mellan tillgång och efterfrågan på en prisnivå som är rimlig för producenterna och att i detta sammanhang främja en specialisering inom gemenskapen.

En av de åtgärder som, inom ramen för denna målsättning, skall vidtas i syfte att gradvis införa den gemensamma organisationen av marknaden, består i att anta gemensamma kvalitetsnormer för frukt och grönsaker som successivt skall börja tillämpas i handeln mellan medlemsstaterna och i den medlemsstat där dessa produkter produceras.

Tillämpningen av dessa normer bör få till följd att produkter av undermålig kvalitet inte når marknaden, att produktionen anpassas till konsumenternas behov och att handelsförbindelser underlättas på grundval av sund konkurrens, varigenom produktionens lönsamhet förbättras.

Den föreslagna ordningen måste göra det möjligt att behålla den fördel för medlemsstaterna som tillämpningen av fördraget innebär. Med hänsyn till prisstabiliteten på gemenskapensmarknader måste kvalitetsnormerna också gälla för produkter från tredje land. Dessutom måste det finnas möjlighet att vidta skyddsåtgärder mot import från tredje land till onormala priser.

Det är önskvärt att fastställa gemensamma regler för marknadens funktion och för affärstransaktioner.

Upprättandet av den gemensamma organisationen av marknaden kräver att det genomförs en undersökning av de befintliga stödsystemen i medlemsstaterna i syfte att avskaffa allt stöd som kan snedvrida konkurrensen och påverka handeln mellan medlemsstaterna. Därför bör artikel 92–94 i fördraget tillämpas på frukt och grönsaker.

I samband med att åtgärderna för att genomföra organisationen av marknaden måste handelshinder avskaffas. Avvecklingen av kvantitativa restriktioner eller åtgärder med motsvarande verkan och avkall på tillämpningen av artikel 44 i fördraget bör ske enligt en fastställd tidsplan för produkter som sorteras i enlighet med de gemensamma kvalitetsnormerna.

För att underlätta genomförandet av de föreslagna åtgärderna bör ett förfarande fastställas för att inom ramen för en förvaltningskommitté etablera ett nära samarbete mellan medlemsstaterna och kommissionen.

Den gemensamma organisationen av marknaden för frukt och grönsaker måste vara fullständigt upprättad när övergångstiden löper ut.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

För att säkerställa en fortlöpande utveckling av den gemensamma marknaden och den gemensamma jordbrukspolitiken skall en gemensam organisation av marknaden för frukt och grönsaker gradvis upprättas.

Artikel 2

1. För varje produkt eller grupp av produkter skall gemensamma normer (härefter kallade "kvalitetsnormer") införas för kvalitet, storlekssortering och förpackning.

2. Produkter som omfattas av kvalitetsnormer får endast förekomma i handeln mellan medlemsstaterna om de uppfyller dessa kvalitetsnormer. De får endast importeras från tredje land om de uppfyller dessa kvalitetsnormer eller normer som är minst likvärdiga. Kommissionen skall vidta de åtgärder som är nödvändiga för att tillämpa denna punkt.

3. För de produkter som räknas upp i bilaga 1 A och 1 B skall kvalitetsnormerna gälla från och med den 1 juli 1962. Normerna för de produkter som räknas upp i bilaga 1 A anges i bilaga 2. Normerna för de produkter som räknas upp i bilaga 1 B skall senast den 30 juni 1962 antas i enlighet med det förfarande som anges i artikel 13.

Artikel 3

1. Kvalitetsnormerna skall gradvis införas för frukt och grönsaker som bjuds ut till försäljning på hemmamarknaden i den producerande medlemsstaten.

Senast den 31 december 1962 skall rådet i enlighet med det röstningsförfarande som anges i artikel 3 i fördraget på förslag av kommissionen anta närmare föreskrifter och en tidsplan för tillämpningen av dessa kvalitetsnormer. Kvalitetsnormerna för dessa produkter skall tillämpas fullt ut senast den 1 januari 1968.

Kvalitetsnormerna för de produkter som räknas upp i bilaga 1 A skall dock tillämpas senast den 1 juli 1965.

Senast den 30 juni 1964 skall rådet enligt det röstningsförfarande som anges i artikel 43 i fördraget på förslag av kommissionen anta gemenskapsbestämmelser om marknadens funktion och om affärstransaktioner.

Artikel 4

1. Rådet skall med kvalificerad majoritet på förslag av kommissionen besluta om vilka produkter som skall läggas till i listan i bilaga 1, fastställa kvalitetsnormer för dessa produkter, fastställa de tidpunkter när dessa normer skall börja gälla och besluta om de ändringar som är nödvändiga i den tidsplan som anges i artikel 9.2.

2. Rådet skall i enlighet med förfarandet i punkt 1 fastställa kvalitetsnormer för produkter avsedda för industriell bearbetning samt fastställa de tidpunkter när normerna skall börja gälla.

3. Beslut om ändringar av kvalitetsnormerna skall fattas i enlighet med förfarandet i artikel 13 med hänsyn till utvecklingen av saluföringsmetoder.

Artikel 5

1. Den exporterande medlemsstaten skall se till att produkter som är avsedda för export till en annan medlemsstat genomgår en kvalitetskontroll innan de lämnar den exporterande medlemsstatens territorium.

Det kontrollorgan som den exporterande medlemsstaten har utsett skall för varje parti utfärda ett intyg om kvaliteten som styrker att produkternas kvalitet och klassificering vid tidpunkten för kontrollen uppfyller kvalitetsnormerna. Intyget skall följa med varorna till deras bestämmelseort.

2. Den importerande medlemsstaten kan genom det behöriga kontrollorganet kontrollera att klassificeringen för en produkt som kommer från en annan medlemsstat överensstämmer med den som anges i det intyg som kontrollorganet i den exporterande medlemsstaten har utfärdat.

Artikel 6

Tillämpningsföreskrifter för artikel 5 skall fastställas senast den 30 juni 1962 i enlighet med förfarandet i artikel 13. Dessa föreskrifter skall ta hänsyn till behovet av samordning av kontrollorganens verksamhet och en enhetlig tolkning och tillämpning av kvalitetsnormerna.

Artikel 7

Bestämmelserna i artikel 92–94 i fördraget skall tillämpas på produktionen av och handeln med produkter enligt nummer 07.01 (dock inte undernummer 07.01 A) och nummer 08.02–08.09 i Gemensamma tulltaxan.

Artikel 8

1. De importtullar mellan medlemsstaterna som tillämpas på produkter som omfattas av nummer 07.01 (dock inte undernummer 07.01 A) och nummer 08.02–08.09 i Gemensamma tulltaxan skall minskas gradvis till dess att de helt har avskaffats den 1 januari 1970.

2. Utan att det påverkar tillämpningen av bestämmelserna i artikel 23.1 a i fördraget, skall tullsatserna för dessa produkter enligt Gemensamma tulltaxan tillämpas fullt ut från och med den 1 januari 1970.

Artikel 9

1. Kvantitativa importrestriktioner och åtgärder med motsvarande verkan skall för de produkter som enligt den här förordningen omfattas av kvalitetsnormer avvecklas i handeln mellan medlemsstaterna enligt den tidsplan som anges i punkt 2.

2. De bestämmelser som avses i punkt 1 skall avskaffas

a) senast den 30 juni 1962 för produkter i klass "extra",

b) senast den 31 december 1963 för produkter i klass I,

c) senast den 31 december 1965 för produkter i klass II.

Vid samma tidpunkter skall medlemsstaterna för dessa kvalitetsklasser ge avkall på tillämpningen av bestämmelserna i artikel 44 i fördraget.

Artikel 10

1. Om marknaden för frukt och grönsaker i en eller flera medlemsstater efter införandet av bestämmelserna om det gradvisa upprättandet av den gemensamma organisationen av marknaden för frukt och grönsaker till följd av import av produkter som har släppts fria enligt artikel 9 utsätts för eller hotas av allvarliga störningar som kan äventyra förverkligandet av målen i artikel 39 i fördraget, får den eller de berörda medlemsstaterna under övergångsperioden vidta nödvändiga skyddsåtgärder vad gäller import av de produkter som räknas upp i artikel 9.2 b och c från den tidpunkt när artikel 44 i fördraget enligt artikel 9.2 sista stycket inte längre gäller för dessa produkter.

Sådana åtgärder får inte vidtas för en viss kvalitet om åtgärder med minst samma verkan inte har vidtagits beträffande de sämre kvaliteterna av samma produkt.

Den skyddsnivå som blir följden av att dessa åtgärder vidtas får inte vara högre än den som råder vid denna förordnings ikraftträdande.

2. Den eller de berörda medlemsstaterna skall underrätta de andra medlemsstaterna och kommissionen om dessa åtgärder senast vid den tidpunkt när de träder i kraft.

En medlemsstat som vidtar dessa åtgärder skall sörja för att varor i transitering inte berörs. Vid stängning av gränsen får den frist som ges för att avsluta leveranser inte vara kortare än tre dagar. Medlemsstaten skall vara beredd att omedelbart inleda förhandlingar om provisoriska bestämmelser i syfte att undvika att exportörer drabbas av överdrivna eller onödiga förluster. Dessa bestämmelser skall utan dröjsmål meddelas de andra medlemsstaterna och kommissionen.

På grundval av bestämmelserna i punkt 1 skall kommissionen besluta huruvida åtgärderna skall fortsätta att tillämpas, ändras eller upphöra att gälla. Beslutet skall efter samråd med medlemsstaterna inom ramen för den förvaltningskommitté som upprättas enligt artikel 12 fattas genom ett brådskande förfarande senast fyra arbetsdagar efter det meddelande som avses i första stycket. Kommissionen kan även besluta om åtgärder som skall vidtas av de andra medlemsstaterna.

Kommissionens beslut skall meddelas alla medlemsstaterna. Det skall träda i kraft omedelbart.

3. Varje medlemsstat kan hänskjuta kommissionens beslut till rådet senast tre arbetsdagar efter att det har meddelats. Rådet skall sammanträda utan dröjsmål. Det kan med stöd av bestämmelserna i punkt 1 med kvalificerad majoritet ändra eller upphäva det beslut som har fattats av kommissionen.

4. Skyddsåtgärder som har vidtagits i enlighet med bestämmelserna i punkt 1–3 skall inte gälla för import av de produkter som avses i artikel 9.2 a. Medlemsstaterna kan dock begära att kommissionen skall tillåta att sådana skyddsåtgärder tillämpas på dessa produkter.

På begäran av den berörda staten skall kommissionen, genom ett brådskande förfarande och med hänsyn till de åtgärder som redan vidtagits, besluta om de skyddsåtgärder som den anser vara nödvändiga samt ange villkoren för och tillämpningsföreskrifter om dessa.

5. Skyddsåtgärder som påverkar handeln mellan medlemsstaterna skall först tillämpas på handeln med tredje land med hänsyn till principen om förmånsbehandling för gemenskapen.

Artikel 11

1. Rådet skall med kvalificerad majoritet, på förslag av kommissionen och med hänsyn till utvecklingen av den gemensamma organisationen av marknaden, besluta om samordning och harmonisering av medlemsstaternas bestämmelser om import från tredje land.

2. Om gemenskapens marknader utsätts för eller hotas av allvarliga störningar till följd av import från tredje land till priser som är lägre än referenspriset, kan medlemsstaterna dock senarelägga sådan import eller belägga den med en utjämningsavgift som skall tas ut vid varans införsel och vara lika stor för alla medlemsstater.

Referenspriset skall beräknas på grundval av genomsnittet av de priser som under en viss period har noterats på de producentmarknader inom gemenskapen där priserna för produkter av en viss standardkvalitet som har sitt ursprung inom gemenskapen är lägst.

Utjämningsavgiften kan beräknas som ett fast belopp och skall uppgå till skillnaden mellan referenspriset och införselpriset exklusive tullavgifter för en importerad produkt.

Beslut om att senarelägga import och om utjämningsavgiftens storlek skall fattas av förvaltningskommittén i enlighet med förfarandet i artikel 13 och med hänsyn till om ärendet är av brådskande natur.

Tillämpningsföreskrifter till denna punkt skall senast den 30 juni 1962 antas i enlighet med förfarandet i artikel 13.

Artikel 12

1. En förvaltningskommitté för frukt och grönsaker, härefter kallad "kommittén", upprättas härmed. Den

skall bestå av representanter för medlemsstaterna och kommissionens representant skall vara ordförande.

2. Inom kommittén skall medlemsstaternas röster vägas i enlighet med artikel 148.2 i fördraget. Ordföranden får inte rösta.

Artikel 13

1. Om bestämmelserna i den här förordningen uttryckligen innebär att det förfarande som anges i den här artikeln skall tillämpas, skall ordföranden, antingen på eget initiativ eller på begäran av representanten för en medlemsstat, hänvisa ärendet till kommittén.

2. Kommissionens representant skall förelägga kommittén ett förslag till åtgärder. Kommittén skall yttra sig över förslaget inom den tid som ordföranden bestämmer med hänsyn till hur brådskande ärendet är. Yttrandet skall antas med en majoritet av tolv röster.

3. Kommissionen skall besluta om åtgärder, som skall vidtas omedelbart. Om beslutet inte är förenligt med kommitténs yttrande, skall kommissionen dock genast underrätta rådet om åtgärderna. I så fall kan kommissionen uppskjuta genomförandet av de beslutade åtgärderna under en tid av högst en månad från den dag när rådet underrättas.

Rådet kan fatta ett annat beslut med kvalificerad majoritet inom en månad.

Artikel 14

Kommittén kan behandla andra frågor som läggs fram av dess ordförande, antingen på dennes eget initiativ eller på begäran av representanten för en medlemsstat.

Artikel 15

Vid slutet av övergångsperioden skall rådet med kvalificerad majoritet på förslag av kommissionen och mot bakgrund av de vunna erfarenheterna besluta huruvida bestämmelserna i artikel 13 skall bibehållas eller ändras.

Artikel 16

Medlemsstaterna skall vidta nödvändiga åtgärder för att anpassa bestämmelserna i sina lagar och andra författningar på så sätt att bestämmelserna i den här förordningen kan tillämpas från och med den 1 juli 1962.

Artikel 17

Denna förordning träder i kraft dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska gemenskapernas officiella tidning*.

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

Utfärdad i Bryssel den 4 april 1962.

På rådets vägnar
M. COUVE de MURVILLE
Ordförande

BILAGA 1 A

Produkter avsedda att konsumeras färska

GTT-nr	
07.01 B 1	Blomkål
ex 07.01 D	Sallat, friséesallat och escarolesallat
ex 07.01 H	Lök
07.01 M	Tomater
08.06 A II	Äpplen, bortsett från äpplen för framställning av cider
ex 08.06 B	Päron
08.07 A	Aprikoser
ex 08.07 B	Persikor
08.07 D	Plommon

BILAGA 1 B

GTT-nr	
07.01 C	Spenat
ex 07.01 D II	Endiv (witloofcikoria)
07.01 F I	Ärter
07.01 F II	Bönor
ex 07.01 G II	Morötter
07.01 L	Kronärtskockor
ex 08.02 A	Apelsiner
08.02 B	Mandariner, klementiner
08.02 C	Citroner
08.04 A	Bordsdruvor
08.07 C	Körsbär
08.08 A	Jordgubbar

BILAGA 2/1

Gemensamma kvalitetsnormer för blomkål

I. *DEFINITION AV PRODUKTEN*

Dessa normer gäller för blomkål som härrör från *Brassica Oleracea* L. var. *Botrytis* L. avsedd att levereras färsk till konsumenten, dvs. inte blomkål avsedd för bearbetning.

II. *KVALITETSBESTÄMMELSER*

A. *Allmänt*

Syftet med normerna är att ange de kvalitetskrav som blomkålen efter behandling och förpackning skall uppfylla vid avsändningstillfället.

B. *Minimikrav*

Blomställningen skall vara

— färsk till utseendet,

— hel,

— frisk (se dock de särskilda bestämmelserna för varje klass),

— ren, bl.a. får den inte uppvisa spår av handelsgödsel eller andra kemikalier,

— fri från onormal yttre fuktighet,

— fri från främmande lukt och smak.

C. *Klassificering*

i) *Klass "Extra"*

Blomkål i denna klass skall vara av högsta kvalitet. Dess form, utveckling och färg skall vara typisk för sorten.

Blomställningen skall vara

— välformad, fast och kompakt,

— mycket tät,

— enhetligt vit eller lätt krämfärgad,

— felfri.

Om blomkålen bjuds ut till försäljning "med blad" eller "putsad", skall bladen se färska ut.

ii) *Klass I*

Blomkål i denna klass skall vara av god kvalitet. Den skall ha de egenskaper som är typiska för sorten.

Följande får dock förekomma:

— Ett mindre fel vad avser form eller utveckling.

— Ett mindre fel i färgen.

— En mycket lätt dunighet.

Blomställningen skall under alla omständigheter vara

— fast,

— tät,

— vit till elfenbensfärgad (ingen annan färg får förekomma),

— felfri, dvs. utan bl.a. fläckar, blad som växer fram mellan blommorna, skadedjurs- och sjukdomsangrepp, frostskador, stötskador.

Om blomkålen bjuds ut till försäljning "med blad" eller "putsad", skall bladen se färska ut.

iii) *Klass II*

Denna klass omfattar blomkål av handelskvalitet, som inte uppfyller kraven för de högre klasserna men uppfyller de minimikrav som anges ovan.

Blomställningen får vara

— lätt missbildad,

— något lös i strukturen,

— gulaktig.

Den får ha

— lätta spår av solbränna,

— blad som växer fram mellan blommorna (dock högst fem blekgröna blad),

— en lätt dunighet (som inte känns våt eller fet vid beröring).

Den får dessutom ha två av följande fel, om dessa inte försämrar produktens hållbarhet eller allvarligt påverkar dess marknadsvärde:

— Lättare spår av skadedjurs- eller sjukdomsangrepp.

— Lättare, ytliga frostskador.

— Lättare stötskador.

III. *STORLEKSSORTERING*

Storleken på blomkål bestäms av den största diametern eller genom mätning av bågen där huvudet är bredast (storleksbestämning genom mätning av bågen är en provisorisk lösning).

Diametern skall vara minst 11 cm och bågens mått skall vara minst 13 cm. Skillnaden i storlek mellan det minsta och det största huvudet i en förpackning får inte vara större än 4 cm i diameter eller 5 cm om storleken bestäms av bågens mått.

IV. TOLERANSER

Varje förpackning får innehålla en viss mängd produkter som inte uppfyller kvalitets- och storlekskraven.

A. *Kvalitetstoleranser*

i) Klass "Extra"

5 antalsprocent av blomkålshuvuden som inte uppfyller kraven för klassen men som uppfyller kraven för den närmast lägre klassen (klass I).

ii) Klass I

10 antalsprocent av blomkålshuvuden som inte uppfyller kraven för klassen men som uppfyller kraven för den närmast lägre klassen (klass II).

iii) Klass II
10 antalsprocent av blomkålshuvuden som inte uppfyller kraven för klassen men som är tjänliga som livsmedel.

B. *Storlekstoleranser*

För samtliga klasser: 10 antalsprocent av blomkålshuvuden per förpackning som är av den storlek som ligger närmast under eller över den som är angiven på förpackningen, med en diameter på minst 10 cm (eller 12 cm mätt som båge) i den minsta storleksklassen.

C. *Totala toleranser*

Kvalitets- och storlekstoleranserna får tillsammans aldrig överstiga

— 10 % för klass "Extra",

— 15 % för klasserna I och II.

V. *FÖRPACKNING OCH PRESENTATION*

A. *Presentation*

Blomkål får presenteras på följande tre sätt:

i) *Med blad:* blomkål omgiven av friska, gröna blad som i antal och längd räcker för att helt täcka och skydda huvudet. Stocken skall vara avskuren strax nedanför de skyddande bladen.

ii) *Utan blad:* blomkål med alla blad och den oätliga delen av stocken avlägsnade. Det får finnas högst fem små, späda och blekgröna blad, vilka skall vara hela och ligga tätt intill huvudet.

iii) *Putsad:* blomkål med tillräckligt många blad för att skydda huvudet. Bladen skall vara friska och gröna samt nedputsade till högst 3 cm från huvudets undersida. Stocken skall vara avskuren strax nedanför de skyddande bladen.

B. *Enhetlighet*

Innehållet i varje förpackning skall vara enhetligt och får endast utgöras av blomkål av samma kvalitet, storlek, typ och form. I klass "Extra" skall blomkålen i förpackningen dessutom ha en enhetlig färg.

C. *Förpackning*

Blomkålen skall vara tätt packad, men huvudena får inte skadas av för stort tryck. Papper och annat material som används inuti förpackningen skall vara nytt och oskadligt för människor. Används material med påtryck, får trycket endast förekomma på utsidan och inte komma i kontakt med produkten. Vid förpackningstillfället skall blomkålen vara fri från främmande ämnen. Blomkål i klass "Extra" skall vara särskilt noggrant förpackad för att ge största möjliga skydd åt huvudena.

VI. *MÄRKNING*

Varje förpackning skall på utsidan vara märkt med följande uppgifter i tydlig och outplånlig skrift:

A. *Identifiering*

Packare
Avsändare } Namn och adress eller märke

B. *Typ av produkt*

"Blomkål" (om innehållet i förpackningen inte är synligt från utsidan)

C. *Produktens ursprung*

Odlingsområde eller nationellt, regionalt eller lokalt handelsnamn

D. *Handelsuppgifter*

— Klass

— Mätmetod vid storlekssortering

— Storlek eller antal

E. *Officiellt kontrollmärke* (frivilligt)

BILAGA 2/2

Gemensamma kvalitetsnormer för tomater

I. *DEFINITION AV PRODUKTEN*

Dessa normer gäller för tomater, dvs. färsk frukt av sorter av *Lycopersicum Esculentum Mill.*, avsedda att levereras färska till konsumenten. Normerna gäller inte för tomater avsedda för bearbetning.

II. *KVALITETSKRAV*

A. *Allmänt*

Syftet med normerna är att ange de kvalitetskrav som tomater skall uppfylla vid avsändningstillfället efter behandling och förpackning.

B. *Minimikrav*

i) Tomaterna skall vara

— hela,

— friska (se dock de särskilda bestämmelserna för varje klass),

— rena, bl.a. får de inte uppvisa spår av kemikalier,

— fria från onormal yttre fuktighet,

— fria från främmande lukt och smak.

ii) Mognadsgraden skall vara sådan att tomaterna tål transport och hantering så väl att de anländer till sin bestämmelseort i tillräckligt bra tillstånd för att där uppfylla marknadens krav.

C. *Klassificering*

i) *Klass "Extra"*

Tomater i denna klass skall vara av högsta kvalitet.

De skall ha ett fast kött och de egenskaper som är typiska för sorten.

De får inte ha några fel. "Gröna nackar" är inte tillåtna.

Det skall skiljas mellan

— "runda" tomater, och

— "ribbade" tomater, som har en regelbunden form men är ribbade. Ribborna får dock inte sträcka sig över mer än en tredjedel av det yttre avståndet mellan stift och stjälk.

ii) *Klass I*

Tomater i denna klass skall vara av god kvalitet.

De skall vara förhållandevis fasta, får inte ha några allvarliga fel och skall ha de egenskaper som är typiska för sorten.

De får ha lättare stötskador.

Läkta och oläkta sprickor samt synliga "gröna nackar" får inte förekomma.

Det skall skiljas mellan

— "runda" tomater, och

— "ribbade" tomater, som dock skall ha en regelbunden form.

iii) *Klass II*

Denna klass omfattar tomater av handelskvalitet, som inte uppfyller kraven för de högre klasserna.

Tomaterna får ha en oregelbunden form men skall uppfylla de minimikrav som anges ovan.

De skall vara förhållandevis fasta och får inte ha oläkta sprickor.

Läkta sprickor med en längd av högst 3 cm är tillåtna.

III. *STORLEKSSORTERING*

Storlekssortering är obligatorisk för tomater i klass "Extra".

Storleken bestäms av den största diametern.

Tomaterna skall storleksindelas enligt följande skala:

— Minst 35 mm men mindre än 40 mm.

— Minst 40 mm men mindre än 47 mm.

— Minst 47 mm men mindre än 57 mm.

— Minst 57 mm men mindre än 67 mm.

— Från och med 67 mm till 77 mm.

— Från och med 77 mm till 87 mm.

I klass "Extra" får "ribbade" tomater av den största storleken inte förekomma.

Tomater i klass I och II som inte är storlekssorterade skall ha en diameter av minst 35 mm.

IV. *TOLERANSER*

Varje förpackning får innehålla en viss mängd produkter som inte uppfyller kvalitets- och storlekskraven.

A. *Kvalitetstoleranser*

i) *Klass "Extra":* 5 % i antal eller vikt av tomater som inte uppfyller kraven för klassen men som uppfyller kraven för den närmast lägre klassen (klass I), dock högst 2 % tomater med sprickor.

ii) *Klass I:* 10 % i antal eller vikt av tomater som inte uppfyller kraven för klassen men som uppfyller kraven för den närmast lägre klassen (klass II), dock högst 5 % tomater med sprickor.

iii) *Klass II:* 10 % i antal eller vikt av tomater som inte uppfyller kraven för klassen men som som är tjänliga till människoföda.

B. *Storlekstoleranser*

För samtliga klasser: 10 % i antal eller vikt av tomater per förpackning som har den storlek som ligger närmast under eller över den som är angiven på förpackningen. Storleken skall dock vara minst 33 mm.

C. *Totala toleranser*

Kvalitets- och storlekstoleranserna får tillsammans aldrig överstiga

— 10 % för klass "Extra", och

— 15 % för klasserna I och II.

V. *FÖRPACKNING OCH PRESENTATION*

A. *Enhetlighet*

Innehållet i varje förpackning skall vara enhetligt och får endast utgöras av tomater av samma ursprung, sort och kvalitet. I klass "Extra" och klass I skall tomaterna dessutom vara enhetliga till färg och mognad.

Om tomaterna är storlekssorterade får förpackningen endast innehålla tomater av samma storlek.

B. *Förpackning*

Tomaterna skall vara förpackade så att de ges ett ändamålsenligt skydd. Vad gäller klass "Extra" och klass I skall de vara avskilda från botten, sidor och eventuellt lock med någon form av skydd.

Papper och annat material som används inuti förpackningen skall vara nytt och oskadligt för människor. Används material med tryck, får trycket endast förekomma på utsidan och inte komma i kontakt med produkten. Tomaterna skall vid förpackningstillfället vara fria från främmande ämnen.

VI. *MÄRKNING*

Varje förpackning skall på utsidan vara märkt med följande uppgifter i tydlig och outplånlig skrift:

A. *Identifiering*

Packare / Avsändare } Namn och adress eller märke

B. *Typ av produkt*

"Tomater" (om innehållet i förpackningen inte är synligt från utsidan)

C. *Produktens ursprung*

Odlingsområde eller nationellt, regionalt eller lokalt handelsnamn

D. *Handelsuppgifter*

— Klass

— I förekommande fall uppgiften "ribbade"

— Storlek eller uppgiften "ej storlekssorterad"

E. *Officiellt kontrollmärke* (frivilligt)

Om de uppgifter som nämns ovan är skrivna på en etikett, skall denna vara fäst på förpackningens utsida och ha en storlek av minst 40 cm^2.

BILAGA 2/3

Gemensamma kvalitetsnormer för äpplen och päron

I. *DEFINITION AV PRODUKTEN*

Dessa normer gäller för dessert- och matäpplen och dessert- och matpäron, dvs. frukt av sorter av *Pyrus Malus* L. och *Pyrus Communis* L., som är avsedda att levereras färska till konsumenten. Normerna gäller inte för äpplen och päron avsedda för bearbetning.

II. *KVALITETSKRAV*

A. *Allmänt*

Syftet med normerna är att ange de kvalitetskrav som dessert- och matäpplen och dessert- och matpäron skall uppfylla vid avsändningstillfället efter behandling och förpackning.

Normerna gäller för äpplen och päron i allmänhet. Det överlåts åt varje enskilt land att ange de sorter som skall omfattas av normerna.

B. *Minimikrav*

i) Frukten skall vara

— hel,

— frisk (se dock de särskilda bestämmelserna för varje klass),

— ren, bl.a. får den inte uppvisa spår av kemikalier,

— fri från onormal yttre fuktighet,

— fri från främmande lukt och smak.

ii) Frukten skall vara varsamt handplockad och tillräckligt välutvecklad. Mognadsgraden skall vara sådan att frukten tål transport och hantering så väl att den anländer till sin bestämmelseort i tillräckligt bra tillstånd för att där uppfylla marknadens krav.

C. *Klassificering*

i) *Klass "Extra"*

Frukt i denna klass skall vara av högsta kvalitet.

Dess form, storlek och färg skall vara typiska för sorten och skaftet skall vara oskadat.

Den skall vara felfri.

ii) *Klass I*

Frukt i denna klass skall vara av god kvalitet.

Den skall ha de egenskaper som är typiska för den aktuella sorten.

Följande är dock tillåtet:

— Ett mindre fel i formen.

— Ett mindre fel i utvecklingen.

— Ett mindre fel i färgen.

Skaftet får vara lätt skadat.

Köttet skall vara helt friskt. Ytliga fel som inte försämrar det allmänna utseendet eller hållbarheten är dock tillåtna inom följande gränser:

— Avlånga fel får vara högst 2 cm långa.

— Andra fel får totalt täcka en yta av högst 1 cm^2, dock med undantag för skorv som inte får täcka en större yta än 0,25 cm^2.

— Stenbildning får inte förekomma hos päron.

iii) *Klass II*

Denna klass omfattar frukt av handelskvalitet, som inte uppfyller kraven för de högre klasserna men uppfyller de minimikrav som anges ovan.

Fel i form, utveckling och färg är tillåtna om frukten har kvar sina utmärkande egenskaper. Skaftet får saknas om skalet är oskadat.

Köttet får inte ha några större fel. Varje frukt får dock ha ytliga fel som ligger inom följande gränser:

— Avlånga fel får vara högst 4 cm långa.

— Andra fel får totalt täcka en yta av högst 2,5 cm^2, dock med undantag för skorv som får täcka högst 1 cm^2.

III. *STORLEKSSORTERING*

Storleken bestäms av den största diametern.

Skillnaden i diameter mellan frukterna i samma förpackning får vara högst 5 mm

1. för frukt i klass "Extra",

2. för frukt i klass I och II som är förpackade i rader och lager.

För frukt packad i lös vikt i klass I får skillnaden i diameter vara 10 mm.

För frukt packad i lös vikt i klass II finns inga gränser fastställda.

För frukt i klass "Extra" är storlekssortering obligatorisk.

Nedan anges minimistorleken för samtliga klasser.

Äpplen	*Extra*	*I*	*II*
Sorter med stora frukter	65 mm	60 mm	55 mm
Övriga sorter	60 mm	55 mm	50 mm
Päron	*Extra*	*I*	*II*
Sorter med stora frukter	60 mm	55 mm	50 mm
Övriga sorter	55 mm	50 mm	45 mm

Som ett undantag anges ingen minimistorlek för sommarpäron, som är medtagna i en uttömmande förteckning utgiven av de berörda länderna, för partier som avsänds före den 1 augusti.

IV. *TOLERANSER*

Varje förpackning får innehålla en viss mängd produkter som inte uppfyller kvalitets- och storlekskraven.

A. *Kvalitetstoleranser*

i) *Klass "Extra":*

5 % i antal eller vikt av frukt som inte uppfyller kraven för klassen men som uppfyller kraven för den närmast lägre klassen (klass I) eller som, i undantagsfall, omfattas av toleranserna för den klassen.

ii) *Klass I:*

10 % i antal eller vikt av frukt som inte uppfyller kraven för klassen men som uppfyller kraven för den närmast lägre klassen (klass II) eller som, i undantagsfall, omfattas av toleranserna för den klassen.

iii) *Klass II:*

10 % i antal eller vikt av frukt som inte uppfyller kraven för klassen, dock inte frukt med synliga rötangrepp, uttalade stötskador eller oläkta sprickor.

Oavsett klass får toleranserna aldrig innebära mer än 2 % i antal eller vikt av frukt som är maskäten eller skämd.

B. *Storlekstoleranser*

För samtliga klasser: 10 % i antal eller vikt av frukt per förpackning som har den storlek som ligger närmast under eller över den som är angiven på förpackningen.

C. *Totala toleranser*

Kvalitets- och storlekstoleranserna får tillsammans aldrig överstiga

— 10 % för klass "Extra", och

— 15 % för klasserna I och II.

Samtliga ovanstående procenttal skall tillämpas för de prover granskas under kontrollen.

V. *FÖRPACKNING OCH PRESENTATION*

A. *Enhetlighet*

Innehållet i varje förpackning skall vara enhetligt och får endast utgöras av frukt av samma ursprung, sort, kvalitet och mognad.

För klass "Extra" gäller kravet på enhetlighet även storleken och färgen.

B. *Förpackning*

Frukten skall vara förpackad på så sätt att den ges ett ändamålsenligt skydd.

Papper och annat material som används inuti förpackningen skall vara nytt och oskadligt för människor. Används material med tryck, får trycket endast förekomma på utsidan och inte komma i kontakt med frukten. Frukten skall vid förpackningstillfället vara fri från sådana främmande föremål som blad och grenar.

VI. *MÄRKNING*

Varje förpackning skall på utsidan vara märkt med följande uppgifter i tydlig och outplånlig skrift:

A. *Identifiering*

Packare
Avsändare } Namn och adress eller märke

B. *Typ av produkt*

— "Äpplen" eller "päron" (om innehållet i förpackningen inte är synligt från utsidan)

— Sortens namn för klass "Extra" och klass I

C. *Produktens ursprung*

Odlingsområde eller nationellt, regionalt eller lokalt handelsnamn

D. *Handelsuppgifter*

— Klass

— Storlek eller antal (gäller inte produkter packade i lös vikt)

E. *Officiellt kontrollmärke* (frivilligt)

Förpackningar som väger mer än 15 kg skall vara märkta med en etikett på minst 40 cm^2.

BILAGA 2/4

Gemensamma kvalitetsnormer för persikor

I. *DEFINITION AV PRODUKTEN*

Dessa normer gäller för persikor av sorter av *Prunus Persica Siebi* och *Zucc* och är avsedda att levereras färska till konsumenten, dvs. inte persikor avsedda för industriell bearbetning.

II. *KVALITETSKRAV*

A. *Allmänt*

Syftet med normerna är att ange de kvalitetskrav som persikor skall uppfylla vid avsändningstillfället efter behandling och förpackning.

Normerna gäller för persikor i allmänhet. Det överlåts åt varje enskilt land att ange de sorter som skall omfattas av normerna.

B. *Minimikrav*

i) Persikorna skall vara

— hela,

— friska (se dock de särskilda bestämmelserna för varje klass),

— rena, bl.a. får de inte uppvisa spår av kemikalier,

— fria från onormal yttre fuktighet,

— fria från främmande lukt och smak.

ii) Persikorna skall vara varsamt handplockade och tillräckligt väl utvecklade. Mognadsgraden skall vara sådan att frukten tål transport och hantering så väl att den anländer till sin bestämmelseort i tillräckligt bra tillstånd för att där uppfylla marknadens krav.

C. *Klassificering*

i) *Klass "Extra"*

Frukt i denna klass skall vara av högsta kvalitet.

Dess form, utveckling och färg skall vara typiska för sorten i det område där den är odlad.

Den skall vara felfri.

ii) *Klass I*

Frukt i denna klass skall vara av god kvalitet.

Den skall ha de egenskaper som är typiska för sorten i det område där den är odlad.

Följande är dock tillåtet:

— Ett mindre fel i form och utveckling.

— Ett mindre fel i färgen.

Köttet skall vara helt friskt. Ytliga fel som sannolikt inte försämrar fruktens allmänna utseende eller dess hållbarhet är tillåtna. Avlånga fel får vara högst 1 cm långa. Andra fel får totalt täcka en yta av högst 0,5 cm².

iii) *Klass II*

Denna klass omfattar frukt av handelskvalitet, som inte uppfyller kraven för de högre klasserna men uppfyller de minimikrav som anges ovan.

Ytliga fel som inte försämrar fruktens allmänna utseende eller dess hållbarhet är tillåtna. Avlånga fel får vara högst 2 cm långa. Andra fel får totalt täcka en yta av högst 1,5 cm².

III. *STORLEKSSORTERING*

Storleken bestäms av

— omkretsen, eller

— den största diametern.

Persikorna skall storlekssorteras efter följande skala:

Omkrets	*Diameter*	*Storleksbeteckning*
minst 28 cm	minst 90 cm	AAAA
minst 25 cm men mindre än 28 cm	minst 81 mm men mindre än 90 mm	AAA
minst 23 cm men mindre än 25 cm	minst 74 mm men mindre än 81 mm	AA
minst 21 cm men mindre än 23 cm	minst 68 mm men mindre än 74 mm	A
minst 19 cm men mindre än 21 cm	minst 62 mm men mindre än 68 mm	B
minst 17,5 cm men mindre än 19 cm	minst 56 mm men mindre än 62 mm	C
minst 16 cm men mindre än 17,5 cm	minst 50 mm men mindre än 56 mm	D

Den minsta tillåtna storleken för frukt i klass "Extra" skall vara minst 17,5 cm (omkrets) och 56 mm (diameter).

Fram till den 31 juli godtas dessutom persikor med en omkrets av 15–16 cm eller en diameter av 47–50 mm (gäller inte för klass "Extra").

Storlekssortering är obligatorisk för samtliga klasser.

IV. *TOLERANSER*

Varje förpackning får innehålla en viss mängd produkter som inte uppfyller kvalitets- och storlekskraven.

A. *Kvalitetstoleranser*

i) *Klass "Extra"*: 5 % i antal eller vikt av frukt som inte uppfyller kraven för klassen men som uppfyller kraven för den närmast lägre klassen (klass I).

ii) *Klass I:* 10 % i antal eller vikt av frukt som inte uppfyller kraven för klassen men som uppfyller kraven för den närmast lägre klassen (klass II).

iii) *Klass II:* 10 % i antal eller vikt av frukt som inte uppfyller minimikraven men är tjänliga till människoföda.

B. *Storlekstoleranser*

För samtliga klasser: 10 % i antal eller vikt av frukt per förpackning vars omkrets avviker med högst 1 cm från den storlek som är angiven på förpackningen.

C. *Totala toleranser*

Kvalitets- och storlekstoleranserna får tillsammans aldrig överstiga

— 10 % för klass "Extra", och

— 15 % för klasserna I och II.

V. *FÖRPACKNING OCH PRESENTATION*

A. *Enhetlighet*

Innehållet i varje förpackning skall vara enhetligt och får endast utgöras av frukt av samma sort, kvalitet, mognad och storlek. Frukt i klass "Extra" skall dessutom vara enhetlig till färgen.

B. *Förpackning*

Frukten skall vara förpackad på så sätt att den ges ett ändamålsenligt skydd.

Papper och annat material som används inuti förpackningen skall vara nytt och oskadligt för människor. Används material med tryck, får trycket endast förekomma på utsidan och inte komma i kontakt med frukten.

Frukten får presenteras på ett av följande sätt:

1. I småförpackningar för direktförsäljning till konsumenten.
2. I ett enda lager för klass "Extra". Varje enskild frukt i denna klass skall vara skyddad med ett eget omslag.
3. I ett eller två lager för klass I och II. När frukten exponeras för försäljning skall den vara fri från främmande ämnen.

VI. *MÄRKNING*

Varje förpackning skall på utsidan vara märkt med följande uppgifter i tydlig och outplånlig skrift:

A. *Identifiering*

Packare / Avsändare } Namn och adress eller märke

B. *Typ av produkt*

— "Persikor" (om innehållet i förpackningen inte är synligt från utsidan)

— Sortens namn för klass "Extra" och klass I

C. *Produktens ursprung*

Odlingsområde eller nationellt, regionalt eller lokalt handelsnamn

D. *Handelsuppgifter*

— Klass

— Storlek och/eller antal

E. *Officiellt kontrollmärke* (frivilligt)

BILAGA 2/5

Gemensamma kvalitetsnormer för huvudsallat, friséesallat och escarolesallat

I. *DEFINITION AV PRODUKTEN*

Dessa normer gäller för huvudsallat (sorter av *Lactuca sativa* L., dvs. inte bladsallat), friséesallat (*Cichorium endivia* L. *Var. crispa*) och escarolesallat (*Cichorium endivia* L. *Var. latifolia*) som är avsedd att levereras färsk till konsumenten.

II. *KVALITETSKRAV*

A. *Allmänt*

Syftet med normerna är att ange de kvalitetskrav som de ovan nämnda produkter skall uppfylla efter behandling och förpackning.

B. *Minimikrav*

i) Produkten skall vara

— hel,

— frisk (se dock de särskilda bestämmelserna för varje klass),

— färsk till utseendet,

— ren och putsad, dvs. i huvudsak utan jordiga blad, kompost och sand samt utan spår av handelsgödsel eller andra kemikalier,

— saftspänd,

— utan stocklöpare,

— fri från onormal yttre fuktighet,

— fri från främmande lukt och smak.

ii) Produkten skall vara normalt utvecklad med hänsyn till årstiden och försäljningstidpunkten. På huvudsallat får en rödaktig missfärgning som beror på låg temperatur under odlingen förekomma om den inte på ett avgörande sätt förändrar sallatens utseende.

iii) Rötterna skall vara avskurna omedelbart under det yttersta bladet och snittytan skall vara ren vid avsändningstillfället.

C. *Klassificering*

i) *Klass I*

Sallat i denna klass skall vara

— välformad,

— fast (gäller inte växthusodlad sallat),

— kompakt,

— fri från skadedjursangrepp, sjukdomar och fel som påverkar ätbarheten,

— fri från frostskador och i huvudsak fri från fysiska skador,

— av en färg som är typisk för sorten.

Huvudsallat skall ha ett enda, välformat hjärta. Växthusodlad huvudsallat får dock ha ett mindre välformat hjärta.

Den gula mittdelen på friséesallat och escarolesallat skall utgöra minst en tredjedel av växten.

ii) *Klass II*

Denna klass omfattar produkter av handelskvalitet, som inte uppfyller kraven för den högre klassen men uppfyller de minimikrav som anges ovan.

Sallat i denna klass skall vara

— förhållandevis välformad,

— fri från angrepp av skadedjur och sjukdomar som allvarligt kan försämra ätbarheten,

— fri från allvarliga fysiska skador.

Produkten får ha en lättare missfärgning.

Huvudsallat får ha ett mindre hjärta. Växthusodlad huvudsallat får sakna hjärta.

Mittdelen på friséesallat och escarolesallat skall vara gul.

III. *STORLEKSSORTERING*

Storleken bestäms av nettovikten per 100 st. eller nettovikten per st.

A. *Minimivikt*

i) *Huvudsallat:*

Frilandsodlad huvudsallat skall väga minst 15 kg per 100 st. eller 150 g st. Växthusodlad sallat skall väga minst 8 kg per 100 st. eller 80 g st.

ii) *Friséesallat och escarolesallat*

Frilandsodlad friséesallat och escarolesallat skall väga minst 20 kg per 100 st. eller 200 g per st.

Växthusodlad friséesallat och escarolesallat skall väga minst 15 kg per 100 st. eller 150 g per st.

B. *Enhetlighet*

i) *Huvudsallat*

Skillnaden mellan det lättaste och det tyngsta huvudet i en förpackning får inte vara större än

— 20 g för huvudsallat som väger mindre än 11 kg per 100 st. (100 g per st.),

— 40 g för huvudsallat som väger mellan 11 och 20 kg per 100 st. (mellan 110 och 200 g per st.),

— 100 g för huvudsallat som väger mer än 20 kg per 100 st. (200 g per st.).

ii) *Friséesallat och escarolesallat*

Skillnaden mellan det lättaste och det tyngsta huvudet i en förpackning får inte vara större än

— 150 g för frilandsodlad friséesallat och escarolesallat,

— 100 g för växthusodlad friséesallat och escarolesallat.

IV. *TOLERANSER*

Varje förpackning får innehålla en viss mängd produkter som inte uppfyller kvalitets- och storlekskraven.

A. *Kvalitetstoleranser*

i) *Klass I:* 10 antalsprocent som inte uppfyller kraven för klassen men som uppfyller kraven för klass II.

ii) *Klass II:* 10 antalsprocent som inte uppfyller kraven för klassen, dock aldrig produkter med fel som gör dem otjänliga till människoföda.

B. *Storlekstoleranser*

10 antalsprocent som inte har den angivna vikten men avviker med högst 10 % från denna.

V. *FÖRPACKNING OCH PRESENTATION*

A. *Enhetlighet*

Innehållet i varje förpackning skall vara enhetligt och får endast utgöras av produkter av samma sort, kvalitet och storlek.

B. *Förpackning*

Produkten skall vara lämpligt förpackad med hänsyn till storleken och typen av förpackning, utan hålrum och utan tryck.

Produkten skall vara avskild från botten, sidor och lock med någon lämplig form av skydd.

Huvudsallat och friséesallat skall ligga i två lager och hjärta mot hjärta (tre lager om det är fråga om förpackningar som återanvänds). Bindsallat och escarolesallat får förpackas plant.

Papper och annat material som används inuti förpackningen skall vara nytt och oskadligt för människor. Används material med tryck, får trycket endast förekomma på utsidan och inte komma i kontakt med produkten. Produkten skall vid förpackningstillfället vara fri från främmande föremål, t.ex. lösa blad och delar av rotstocken.

VI. *MÄRKNING*

Varje förpackning skall på utsidan vara märkt med följande uppgifter i tydlig och outplånlig skrift:

A. *Identifiering*

Packare / Avsändare } Namn och adress eller märke

B. *Typ av produkt*

— "Huvudsallat", "friséesallat" eller "escarolesallat" (om innehållet i förpackningen inte är synligt från utsidan) och om möjligt sortens namn

— I förekommande fall uppgiften "växthusodlad"

C. *Produktens ursprung*

Odlingsområde eller nationellt, regionalt eller lokalt handelsnamn

D. *Handelsuppgifter*

— Klass

— Storlek (angiven som lägsta vikt per 100 st. – uttryckt i kg – eller som lägsta vikt per st.) eller antal

E. *Officiellt kontrollmärke* (frivilligt)

BILAGA 2/6

Gemensamma kvalitetsnormer för lök

I. *DEFINITION AV PRODUKTEN*

Dessa normer gäller för lök av sorten *Allium Cepa* L., dock inte silverlök eller knipplök.

II. *KVALITETSKRAV*

A. *Allmänt*

Syftet med normerna är att ange de krav som lök enligt ovan skall uppfylla vid avsändningstillfället efter behandling och förpackning.

B. *Minimikrav*

Lökarna skall vara

— hela,

— friska (se dock de särskilda bestämmelserna för varje klass),

— rena, bl.a. får de inte uppvisa spår av handelsgödsel eller andra kemikalier,

— fria från frostskador,

— tillräckligt torra för den avsedda användningen (vad avser syltlök skall åtminstone de två yttersta skalen och halsen vara helt intorkade),

— fria från onormal yttre fuktighet,

— fria från främmande lukt och smak,

— avslutningsvis skall halsarna vara avvridna eller jämnt avskurna samt högst 4 cm långa (gäller dock inte lök i flätor).

C. *Klassificering*

i) *Klass I:* Lök i denna klass skall vara av god kvalitet. Dess form och färg skall vara typiska för sorten.

Lökarna skall vara

— fasta och täta,

— utan groning,

— fria från håliga eller träiga halsar,

— fria från svullnader orsakade av onormal tillväxt,

— praktiskt taget fria från rotrester.

Små sprickor i det yttersta skalet är tillåtna.

ii) *Klass II:* Lök i denna klass skall uppfylla de minimikrav som anges ovan och får avvika från klass I på följande sätt:

— Lökarna skall vara förhållandevis fasta.

— De får ha fel i form av

— en form och färg som inte är typiska för sorten,

— tidiga tecken på groning (högst 10 % för varje parti),

— gnidskador,

— smärre tecken på skadedjurs- eller sjukdomsangrepp,

— små, läkta sprickor,

— läkta, lättare stötskador som inte försämrar hållbarheten.

III. *STORLEKSSORTERING*

Löken skall sorteras efter storlek. Storleken bestäms av den största diametern samt enligt följande:

i) *Syltlök*

— minst 10 mm men under 15 mm

— minst 15 mm men under 20 mm

— minst 20 mm men under 30 mm

— minst 30 mm men under 45 mm

För den största och minsta storleken medges en tolerans på 2 mm uppåt respektive nedåt.

ii) *Lök avsedd att konsumeras färsk*

Minsta tillåtna diameter är 40 mm. Mellan lökarna i en och samma förpackning som uppges innehålla lök av en viss storlek får skillnaden i storlek inte vara större än 20 mm.

IV. *TOLERANSER*

Varje förpackning får innehålla en viss mängd produkter som inte uppfyller kvalitets- och storlekskraven.

A. *Kvalitetstoleranser*

i) *Klass I:* 10 viktprocent av produkter som inte uppfyller kraven men som uppfyller kraven för klass II.

ii) *Klass II:* 10 viktprocent av produkter som inte uppfyller minimikraven men som är tjänliga till människoföda.

B. *Storlekstoleranser*

För lök avsedd att konsumeras färsk: 10 viktprocent per förpackning av lökar som har den storlek som ligger närmast över eller under den som är angiven på förpackningen.

C. *Totala toleranser*

Kvalitets- och storlekstoleranserna får tillsammans aldrig överstiga 15 %.

V. *FÖRPACKNING OCH PRESENTATION*

A. *Enhetlighet*

Innehållet i varje förpackning skall vara enhetligt och får endast utgöras av lökar av samma sort, kvalitet och storlek.

B. *Förpackning*

Lökarna får presenteras

— i lager,

— löst liggande i förpackningen,

— som "flätor" (minst sexton lökar med helt intorkade halsar). Vid förpackningstillfället skall de vara helt fria från främmande ämnen.

VI. *MÄRKNING*

Varje förpackning skall vara försedd med följande uppgifter:

A. *Identifiering*

Packare / Avsändare } Namn och adress eller märke

B. *Typ av produkt* "Lök" (om innehållet i förpackningen inte är synligt från utsidan)

C. *Produktens ursprung*

Odlingsområde eller nationellt, regionalt eller lokalt handelsnamn

D. *Handelsuppgifter*

— Klass

— Storlek

— Vikt

E. *Officiellt kontrollmärke* (frivilligt)

BILAGA 2/7

Gemensamma kvalitetsnormer för aprikoser

I. *DEFINITION AV PRODUKTEN*

Dessa normer gäller för aprikoser av sorter av *Prunus Armeniaca* L. och är avsedda att levereras färska till konsumenten, dvs. inte aprikoser avsedda för bearbetning.

II. *KVALITETSKRAV*

A. *Allmänt*

Syftet med normerna är att ange de kvalitetskrav som dessert- och mataprikoser skall uppfylla vid avsändningstillfället efter behandling och förpackning.

B. *Minimikrav*

i) Frukten skall vara

— hel,

— frisk (se dock de särskilda bestämmelserna för varje klass),

— ren, bl.a. får den inte uppvisa spår av kemikalier,

— fri från onormal yttre fuktighet,

— fri från främmande lukt och smak.

ii) Aprikoserna skall vara varsamt handplockade och tillräckligt välutvecklade. Mognadsgraden skall vara sådan att frukten tål transport och hantering så väl att den anländer till sin bestämmelseort i tillräckligt bra tillstånd för att där uppfylla marknadens krav.

C. *Klassificering*

i) *Klass "Extra"*

Frukt i denna klass skall vara av högsta kvalitet. Dess form, utveckling och färg skall vara typiska för sorten i det område där den är odlad.

Den skall vara felfri.

ii) *Klass I*

Frukt i denna klass skall vara av god kvalitet. Den skall ha de egenskaper som är typiska för den aktuella sorten i det område där den är odlad. Köttet skall vara helt friskt. Följande fel får dock förekomma om de inte försämrar fruktens yttre utseende eller dess hållbarhet:

— Mindre fel vad avser form och utveckling.

— Mindre fel i färgen.

— Lättare gnidskador.

— Lättare brännskador.

Avlånga fel får vara högst 1 cm långa. Andra fel får totalt täcka en yta av högst 0,5 cm^2.

iii) *Klass II*

Denna klass omfattar frukt av handelskvalitet, vilken inte uppfyller kraven för de högre klasserna men uppfyller de minimikrav som anges ovan.

Fel i skalet är tillåtna om fruktens utseende eller hållbarhet inte påverkas. Avlånga fel får dock vara högst 2 cm långa och andra fel högst 1 cm^2.

III. *STORLEKSSORTERING*

Storleken bestäms av omkretsen eller av den största diametern. Storlekssortering är obligatorisk för klass "Extra" och klass I.

För klass I och II är den minsta tillåtna storleken 30 mm i diameter (10 cm i omkrets). Den största tillåtna skillnaden mellan frukter av samma storlek är 10 mm i diameter (3 cm i omkrets).

För klass "Extra" överlåts åt varje stat att fastställa den minsta tillåtna storleken för de sorter som är aktuella. Denna får dock inte vara mindre än den som gäller för övriga klasser. I denna klass får dock skillnaden mellan frukter av samma storlek aldrig vara större än 5 mm i diameter (1,5 cm i omkrets).

IV. *TOLERANSER*

Varje förpackning får innehålla en viss mängd produkter som inte uppfyller kvalitets- och storlekskraven.

A. *Kvalitetstoleranser*

i) *Klass "Extra":* 5 % i antal eller vikt av frukt som inte uppfyller kraven för klassen men som uppfyller kraven för den närmast lägre klassen (klass I).

ii) *Klass I:* 10 % i antal eller vikt av frukt som inte uppfyller kraven för klassen men som uppfyller kraven för den närmast lägre klassen (klass II).

iii) *Klass II:* 10 % i antal eller vikt av frukt som inte uppfyller minimikraven men som är tjänlig till människoföda.

B. *Storlekstoleranser*

För samtliga klasser: 10 % i antal eller vikt av frukt per förpackning som avviker med högst 1 cm från den storlek som är angiven på förpackningen.

C. *Totala toleranser*

Kvalitets- och storlekstoleranserna får tillsammans aldrig överstiga

— 10 % för klass "Extra", och

— 15 % för klasserna I och II.

V. *FÖRPACKNING OCH PRESENTATION*

A. *Enhetlighet*

Innehållet i varje förpackning skall vara enhetligt och får endast utgöras av frukt av samma sort, kvalitet, mognad och storlek. Frukt i klass "Extra" skall dessutom vara enhetlig till färgen.

B. *Förpackning*

Frukten skall vara förpackad på så sätt att den ges ett ändamålsenligt skydd. Papper och annat material som används inuti förpackningen skall vara nytt och oskadligt för människor. Används material med tryck, får trycket endast förekomma på utsidan och inte komma i kontakt med frukten. Frukten skall vid förpackningstillfället vara fri från främmande ämnen.

Frukten får presenteras på ett av följande sätt:

1. I småförpackningar för direktförsäljning till konsumenten.
2. I ett eller flera åtskilda lager.
3. Löst, dock inte för klass "Extra".

VI. *MÄRKNING*

Varje förpackning skall på utsidan vara märkt med följande uppgifter i tydlig och outplånlig skrift:

A. *Identifiering*

Packare
Avsändare } Namn och adress eller märke

B. *Typ av produkt*

— "Aprikoser" (om innehållet i förpackningen inte är synligt från utsidan)

— Sortens namn för klass "Extra" och klass I

C. *Produktens ursprung*

Odlingsområde eller nationellt, regionalt eller lokalt handelsnamn

D. *Handelsuppgifter*

— Klass

— Storlek och/eller antal (dock inte för löst packade produkter)

E. *Officiellt kontrollmärke* (frivilligt)

BILAGA 2/8

Gemensamma kvalitetsnormer för plommon

I. *DEFINITION AV PRODUKTEN*

Dessa normer gäller för plommon av sorter av

— *Prunus domestica* L.

— *Prunus institia* L.

— *Prunus salicina Lindley (Prunus triflora Roxburgh).*

Plommonen skall vara avsedda att levereras färska till konsumenten, dvs. inte avsedda för bearbetning.

II. *KVALITETSKRAV*

A. *Allmänt*

Syftet med normerna är att ange de kvalitetskrav som dessert- och matplommon skall uppfylla vid avsändningstillfället efter behandling och förpackning.

B. *Minimikrav*

i) Frukten skall vara

— hel,

— frisk (se dock de särskilda bestämmelserna för varje klass),

— ren, bl.a. får den inte uppvisa spår av kemikalier,

— fri från onormal yttre fuktighet,

— fri från främmande lukt och smak.

ii) Frukten skall vara tillräckligt väl utvecklad. Mognadsgraden skall vara sådan att den tål transport och hantering så väl att den anländer till sin bestämmelseort i tillräckligt bra tillstånd för att där uppfylla marknadens krav.

C. *Klassificering*

i) *Klass "Extra"*

Frukt i denna klass skall vara av högsta kvalitet. Dess form, utveckling och färg skall vara typiska för sorten. Den skall vara

— felfri,

— praktiskt taget täckt av dagghinnan (beroende på sorten),

— fast i köttet.

Plommon i klass "Extra" skall vara mycket varsamt handplockade.

ii) *Klass I*

Frukt i denna klass skall vara av god kvalitet. Den skall ha de egenskaper som är typiska för den aktuella sorten.

Följande får dock förekomma:

— Ett mindre fel i formen.

— Ett mindre fel i utvecklingen.

— Ett mindre fel i färgen.

Fel som inte påverkar det allmänna utseendet eller hållbarheten är för den enskilda frukten tillåtna med följande begränsningar:

— Avlånga fel får inte vara längre än en tredjedel av fruktens största diameter. För sorten Stor grön Reine Claude(1) får läkta sprickor förekomma.

Skaftet får vara skadat eller saknas om detta inte medför risk för att frukten ruttnar.

Frukt i klass I skall vara varsamt handplockad.

iii) *Klass II*

Denna klass omfattar frukt av handelskvalitet, som inte uppfyller kraven för de högre klasserna men uppfyller de minimikrav som anges ovan.

Ytliga fel som inte försämrar fruktens utseende eller dess hållbarhet är tillåtna om de inte täcker mer än en fjärdedel av hela ytan.

III. *STORLEKSSORTERING*

Frukten skall sorteras efter storlek, med utgångspunkt i en minimistorlek som varje stat skall fastställa med hänsyn till klass och sort.

IV. *TOLERANSER*

Varje förpackning får innehålla en viss mängd produkter som inte uppfyller kvalitets- och storlekskraven.

A. *Kvalitetstoleranser*

i) *Klass "Extra"*

5 % i antal eller vikt av frukt som inte uppfyller kraven för klassen men som uppfyller kraven för den närmast lägre klassen (klass I).

ii) *Klass I*

10 % i antal eller vikt av frukt som inte uppfyller kraven för klassen men som uppfyller kraven för den närmast lägre klassen (klass II).

(1) *Definition:* Renklo (reine claude) med grönt skal med gulaktig glans.

iii) *Klass II*

10 % i antal eller vikt av frukt som inte uppfyller kraven för klassen men som är tjänlig till människoföda.

B. *Storlekstoleranser*

För samtliga klasser: 10 % i antal eller vikt av frukt med en storlek som ligger närmast över eller under den som är angiven på förpackningen.

C. *Totala toleranser*

Kvalitets- och storlekstoleranserna får tillsammans aldrig överstiga

— 10 % för klass "Extra", och

— 15 % för klasserna I och II.

V. *FÖRPACKNING OCH PRESENTATION*

A. *Enhetlighet*

Innehållet i varje förpackning skall vara enhetligt och får endast utgöras av frukt av samma sort, kvalitet, mognad och storlek. Frukt i klass "Extra" skall dessutom vara enhetlig till färgen.

B. *Förpackning*

Frukten skall vara förpackad på så sätt att den ges ett ändamålsenligt skydd. Papper och annat material som används inuti förpackningen skall vara nytt och oskadligt för människor. Används material med tryck, får trycket endast förekomma på utsidan och inte komma i kontakt med frukten. Frukten skall vid förpackningstillfället vara fri från främmande ämnen.

Frukten får presenteras på ett av följande sätt:

1. I småförpackningar för direktförsäljning till konsumenten.
2. I ett eller flera åtskilda lager.
3. Löst, dock inte för klass "Extra".

VI. *MÄRKNING*

Varje förpackning skall på utsidan vara märkt med följande uppgifter i tydlig och outplånlig skrift:

A. *Identifiering*

Packare, Avsändare } Namn och adress eller märke

B. *Typ av produkt*

— "Plommon" (om innehållet i förpackningen inte är synligt från utsidan)

— Sortens namn för klass "Extra" och klass I

C. *Produktens ursprung*

Odlingsområde eller nationellt, regionalt eller lokalt handelsnamn

D. *Handelsuppgifter*

— Klass

— Storlek eller antal (dock inte för löst packade produkter)

E. *Officiellt kontrollmärke* (frivilligt)