20.4.62 *DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABERS TIDENDE* 965/62

FORORDNING Nr. 23

om den gradvise oprettelse af en fælles markedsordning for frugt og grøntsager

RÅDET FOR DET EUROPÆISKE ØKONOMISKE FÆLLESSKAB HAR

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det europæiske økonomiske Fællesskab, særlig artiklerne 42 og 43,

under henvisning til forslag fra Kommissionen,

under henvisning til udtalelse fra Det europæiske Parlament, og

ud fra følgende betragtninger:

Fællesmarkedets funktion og udvikling skal, for så vidt angår landbrugsvarer, ledsages af udformningen af en fælles landbrugspolitik, der navnlig skal omfatte en fælles ordning af landbrugsmarkederne for de enkelte varer;

provenuet af produktionen af frugt og grøntsager udgør en vigtig bestanddel af landbrugsindkomsterne, og det skal derfor tilstræbes under hensyntagen til samhandelen med tredjelande at udligne udbud og efterspørgsel på et for producenterne rimeligt prisniveau og i denne forbindelse at fremme en specialisering inden for Fællesskabet;

en af de foranstaltninger, der inden for rammerne af denne målsætning skal træffes vedrørende den gradvise indførelse af den fælles markedsordning, består i fastlæggelsen af de fælles kvalitetsnormer for frugt og grøntsager, der efterhånden skal anvendes i samhandelen mellem medlemsstaterne og i samhandelen inden for den medlemsstat, der fremstiller disse produkter;

anvendelsen af disse normer har til formål at holde varer af utilstrækkelig kvalitet borte fra markedet, at tilpasse produktionen således, at forbrugernes behov opfyldes, og at lette handelsforbindelserne på grundlag af loyal konkurrence, hvorved produktionens rentabilitet forbedres;

den ordning, der skal gennemføres, skal gøre det muligt at opretholde den fordel for medlemsstaterne, som anvendelsen af traktaten medfører, og af hensyn til prisstabiliteten på markederne inden for Fællesskabet skal kvalitetsnormerne også gælde for produkter fra tredjelande; endvidere skal der være mulighed for at træffe beskyttelsesforanstaltninger mod import fra tredjelande til unormale priser;

det er ønskeligt, at der fastsættes fælles regler for markedets funktion og for vareomsætningen;

oprettelsen af en fælles markedsordning kræver, at de i medlemsstaterne bestående støtteordninger undersøges, med det formål at afskaffe al støtte, som fordrejer konkurrencevilkårene og hæmmer samhandelen mellem medlemsstaterne; for at opnå dette skal traktatens artikler 92 – 94 finde anvendelse på frugt og grøntsager;

ved gennemførelsen af ovennævnte foranstaltninger til oprettelsen af en markedsordning skal hindringer i varehandelen afskaffes; afskaffelsen af kvantitative restriktioner eller af foranstaltninger med tilsvarende virkning og afkald på anvendelsen af traktatens artikel 44 skal finde sted efter en tidsplan, der skal fastsættes for de enkelte klasser af de af de fælles kvalitetsnormer omfattede produkter;

for at lette gennemførelsen af de forudsete bestemmelser skal der fastlægges en fremgangsmåde, ved hvilken der inden for rammerne af en forvaltningskomité etableres et snævert samarbejde mellem medlemsstaterne og Kommissionen;

det er nødvendigt, at den fælles markedsordning for frugt og grøntsager ved overgangsperiodens udløb er oprettet fuldstændigt,

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

Artikel 1

For at sikre en fremadskridende udvikling af det fælles marked og den fælles landbrugspolitik oprettes gradvist en fælles markedsordning for frugt og grøntsager.

Artikel 2

1. For enkelte produkter eller grupper af produkter fastsættes fælles normer med hensyn til kvalitet, størrelsessortering og emballering – herefter benævnt »kvalitetsnormer«–.

2. De af kvalitetsnormerne omfattede produkter må kun optages i samhandelen mellem medlemsstaterne, hvis de opfylder de nævnte normer. De må kun indføres fra tredjelande, såfremt de opfylder de nævnte eller i det mindste

tilsvarende normer. Kommissionen træffer de til anvendelsen af dette stykke nødvendige foranstaltninger.

3. Kvalitetsnormerne anvendes fra 1. juli 1962 på de i bilag I A og I B nævnte produkter. Normerne for de i bilag I A nævnte produkter er angørt i bilag II. Normerne for de i bilag I B nævnte produkter fastlægges senest 30. juni 1962 efter den i artikel 13 omhandlede fremgangsmåde.

Artikel 3

1. Kvalitetsnormerne anvendes gradvist på frugt og grøntsager, der bringes i omsætning inden for den producerende medlemsstat.

Enkelthederne ved og tidsfølgen for anvendelsen fastlægges af Rådet senest 31. december 1962 på forslag fra Kommissionen efter afstemningsmåden i traktatens artikel 43. Kvalitetsnormerne for disse produkter skal senest 1. januar 1968 sættes i kraft i fuldt omfang.

Kvalitetsnormerne for de i bilag I A nævnte produkter sættes dog i kraft senest 1. juli 1965.

2. Rådet fastsætter på forslag fra Kommissionen efter afstemningsmåden i traktatens artikel 43 senest 30. juni 1964 fællesskabsreglerne for markedernes funktion og for vareomsætningen.

Artikel 4

1. Rådet træffer med kvalificeret flertal på forslag fra Kommissionen beslutning om hvilke produkter, der yderligere skal optages i bilag I, fastlægger kvalitetsnormer for disse produkter samt tidspunkter for normernes anvendelse og ændrer om nødvendigt den i artikel 9, stk. 2, fastsatte tidsplan.

2. Rådet fastlægger efter fremgangsmåden i stk. 1, kvalitetsnormer for de til industriel forarbejdning bestemte produkter samt tidspunkter for normernes anvendelse.

3. Tilpasningen af kvalitetsnormerne fastlægges i overensstemmelse med afsætningsteknikkens udvikling efter fremgangsmåden i artikel 13.

Artikel 5

1. Den eksporterende medlemsstat undergiver de produkter, der er bestemt til udførsel til en anden medlemsstat en kvalitetskontrol, før de passerer den pågældende stats grænse.

Det organ, der af den eksporterende medlemsstat har fået overladt kontrollen, udsteder for hvert parti en attest med angivelse af klassen, hvorved det attesteres, at produkternes kvalitet og klasseinddeling på tidspunktet for kontrollen opfylder kvalitetsnormerne. Attesten ledsager varen lige til bestemmelsesstedet.

2. Den importerende medlemsstat kan gennem det kompetente kontrolorgan efterprøve, om klasseinddelingen af det produkt, der kommer fra en anden medlemsstat, er i overensstemmelse med de klasseangivelser, der er anført på den attest, som er udstedt af den eksporterende medlemsstats kontrolorgan.

Artikel 6

De nærmere bestemmelser for anvendelsen af artikel 5 fastsættes senest 30. juni 1962 efter fremgangsmåden i artikel 13. Disse nærmere bestemmelser skal tage hensyn til nødvendigheden af at sikre koordineringen af kontrolorganernes virksomhed samt en ensartet fortolkning og anvendelse af kvalitetsnormerne.

Artikel 7

Traktatens artikler 92, 93 og 94 finder anvendelse på fremstillingen og afsætningen af varerne under den fælles toldtarifs position 07.01, undtagen position 07.01, A og positionerne 08.02 til 08.09.

Artikel 8

1. Den mellem medlemsstaterne gældende importtold for produkter henhørende under position 07.01, undtagen underposition 07.01, A og under positionerne 08.02 til og med 08.09 i den fælles toldtarif afvikles gradvist indtil deres endelige afskaffelse 1. januar 1970.

2. Den fælles toldtarifs toldsatser for disse produkter anvendes fuldt ud fra 1. januar 1970, med forbehold af bestemmelserne i traktatens artikel 23, stk. (1), litra a).

Artikel 9

1. De kvantitative importrestriktioner og foranstaltningerne med tilsvarende virkning for de produkter, der i henhold til denne forordning er undergivet kvalitetsnormer, afskaffes i samhandelen mellem medlemsstaterne efter tidsplanen i stk. 2.

2. De i stk. 1 nævnte foranstaltninger afskaffes:

a) for produkterne i klasse »ekstra« senest 30. juni 1962,

b) for produkterne i klasse »I« senest 31. december 1963,

c) for produkterne i klasse »II« senest 31. december 1965.

På de samme tidspunkter giver medlemsstaterne med hensyn til disse klasser afkald på anvendelsen af traktatens artikel 44.

Artikel 10

1. Såfremt en eller flere medlemsstater som følge af gennemførelsen af foranstaltninger til den gradvise indfø-

relse af den fælles markedsordning for frugt og grøntsager dette marked på grund af indførsel af produkter, der er liberaliseret i henhold til artikel 9, udsættes for eller trues af alvorlige forstyrrelser, der kan bringe virkeliggørelsen af de i traktatens artikel 39 nævnte mål i fare, kan den eller de pågældende medlemsstater i overgangsperioden træffe de nødvendige beskyttelsesforanstaltninger angående indførsel af de i artikel 9, stk. 2, litra b) og c) nævnte produkter fra det tidspunkt, hvor artikel 44 i henhold til artikel 9 stk. 2, sidste punktum ikke længere gælder for disse produkter.

Disse foranstaltninger kan ikke træffes for en klasse, uden at der er truffet mindst tilsvarende foranstaltninger for de lavere klasser af samme produkt.

Det beskyttelsesniveau, der ville følge af gennemførelsen af disse foranstaltninger, skal være lavere end eller højst lig med det ved denne forordnings ikrafttræden bestående beskyttelsesniveau.

2. Den eller de pågældende medlemsstater skal underrette de andre medlemsstater og Kommissionen om disse foranstaltninger senest ved deres ikrafttræden.

Den eller de medlemsstater, der gennemfører disse foranstaltninger, træffer de nødvendige forholdsregler, for at varer, der er undervejs, ikke berøres af disse foranstaltninger; i tilfælde af lukning af grænsen må antallet af fristdage ikke være under tre. De må være rede til straks at indlede forhandlinger med henblik på foreløbige ordninger, for at hindre, at eksportørerne lider for store eller undgåelige tab. Disse ordninger meddeles straks de andre medlemsstater og Kommissionen.

På grundlag af bestemmelserne i stk. 1 beslutter Kommissionen om foranstaltningerne skal opretholdes, ændres eller afskaffes. Denne beslutning træffes efter høring af medlemsstaterne inden for rammerne af den ifølge artikel 12 nedsatte forvaltningskomité som hastesag og inden for en frist på højst fire arbejdsdage fra den i første stykke nævnte meddelelse. Kommissionen kan ligeledes træffe foranstaltninger, der skal gennemføres af de andre medlemsstater.

Kommissionens beslutning meddeles alle medlemsstaterne. Den skal straks gennemføres.

3. Hver medlemsstat kan forelægge Kommissionens beslutning for Rådet inden for en frist på højst tre arbejdsdage fra dens underretning. Rådet træder straks sammen. Det kan på grundlag af bestemmelserne i stk. 1 med kvalificeret flertal ændre eller ophæve Kommissionens beslutning.

4. De i henhold til bestemmelserne i stk. 1 til 3 trufne foranstaltninger gælder ikke for import af de i artikel 9, stk. 2, litra a), nævnte produkter. Medlemsstaterne kan dog anmode Kommissionen om at godkende anvendelsen af sådanne beskyttelsesforanstaltninger på disse produkter.

Efter anmodning fra den pågældende stat fastsætter Kommissionen som hastesag under hensyn til de allerede gennemførte foranstaltninger de beskyttelsesforanstaltninger, som den anser for nødvendige; den fastlægger derved vilkårene og de nærmere bestemmelser for deres anvendelse.

5. Enhver beskyttelsesforanstaltning, der berører samhandelen mellem medlemsstaterne, skal i forvejen være bragt i anvendelse på samhandelen med tredjelande under iagttagelse af fællesskabspræferenceprincippet.

Artikel 11

1. Rådet træffer med kvalificeret flertal på forslag fra Kommissionen i overensstemmelse med den fælles markedsordnings udvikling afgørelse om samordningen og harmoniseringen af de af de enkelte medlemsstater over for tredjelande anvendte importordninger.

2. Hvis imidlertid Fællesskabets markeder udsættes for eller trues af alvorlige forstyrrelser på grund af indførsel fra tredjelande til priser, der er lavere end en referencepris, kan medlemsstaterne udskyde disse indførsler eller pålægge dem en udligningsafgift, der opkræves ved indførslen og er lige stor for alle medlemsstater.

Referenceprisen udregnes på grundlag af gennemsnittet af de noteringer, der i en vis periode er konstateret på de produktionsmarkeder med de laveste noteringer inden for Fællesskabet for produkter med oprindelse i Fællesskabet og for en bestemt standardkvalitet.

Denne udligningsafgift, der kan beregnes som et fast beløb, er lig med forskellen mellem referenceprisen og prisen på varen ved indførslen, eksklusive toldafgiften.

Udskydelsen af indførslen og fastsættelsen af udligningsafgiften vedtages efter fremgangsmåden i artikel 13, idet forvaltningskomiteen tager hensyn til, om sagen haster.

De nærmere bestemmelser for anvendelsen af dette stykke fastlægges senest 30. juni 1962 efter fremgangsmåden i artikel 13.

Artikel 12

1. Der nedsættes en forvaltningskomité for frugt og grøntsager – i det følgende benævnt »Komiteen« – som består af repræsentanter for medlemsstaterne og har en repræsentant for Kommissionen som formand.

2. I denne komité tildeles der medlemsstaternes stemmer vægt i henhold til traktatens artikel 148, stk. (2). Formanden deltager ikke i afstemningen.

Artikel 13

1. Foreskriver bestemmelserne i denne forordning udtrykkeligt anvendelsen af den i denne artikel fastlagte fremgangsmåde, retter formanden enten på eget initiativ

eller på begæring af en medlemsstats repræsentant henvendelse til Komiteen.

2. Kommissionens repræsentant forelægger et udkast til de foranstaltninger, der skal træffes. Komiteen afgiver en udtalelse om disse foranstaltninger inden for en frist, som formanden kan fastsætte alt efter hvor meget de forelagte spørgsmål haster. Udtalelsen vedtages med et flertal af 12 stemmer.

3. Kommissionen beslutter foranstaltninger, som straks kan finde anvendelse. Er disse foranstaltninger imidlertid ikke i overensstemmelse med Komiteens udtalelse, meddeles de straks Rådet af Kommissionen; i dette tilfælde kan Kommissionen udsætte anvendelsen af de af den vedtagne foranstaltninger for et tidsrum på højst en måned efter denne meddelelse.

Rådet kan med kvalificeret flertal inden en frist på en måned træffe anden afgørelse.

Artikel 14

Komiteen kan undersøge ethvert andet spørgsmål, som formanden på eget initiativ eller på begæring af en medlemsstats repræsentant forelægger den.

Artikel 15

Ved overgangsperiodens udløb bestemmer Rådet med kvalificeret flertal og på forslag fra Kommissionen under hensyntagen til de indvundne erfaringer, om bestemmelserne i artikel 13 skal opretholdes, eller om de skal ændres.

Artikel 16

Medlemsstaterne træffer alle foranstaltninger med hensyn til tilpasningen af deres administrativt og ved lov fastsatte bestemmelser, så at anvendelsen af denne forordning faktisk kan gennemføres fra 1. juli 1962.

Artikel 17

Denne forordning træder i kraft dagen efter offentliggørelsen i *De Europæiske Fællesskabers Tidende*.

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

Udfærdiget i Bruxelles, den 4. april 1962.

På Rådets vegne

M. COUVE de MURVILLE

Formand

BILAG I A

Produkter, bestemt til forbrug i frisk tilstand

Toldpositioner i den fælles toldtarif

07.01 B I	Blomkål (herunder broccoli (aspargeskål))
ex 07.01 D	Hovedsalat, kruset endivie og bredbladet endivie
ex 07.01 H	Spiseløg
07.01 M	Tomater
08.06 A II	Æbler (bortset fra æbler til fremstilling af æblecider eller æblesaft)
ex 08.06 B	Pærer
ex 08.07 A	Abrikoser
ex 08.07 B	Ferskner
08.07 D	Blommer

BILAG I B

07.01 C	Spinat
ex 07.01 D II	Cikorie
07.01 F I	Ærter
07.01 F II	Bønner (Phaseolus-arter)
ex 07.01 G II	Gulerødder
07.01 L	Artiskokker
ex 08.02 A	Appelsiner
08.02 B	Mandariner og satsumas; clementiner, tangeriner og andre lignende krydsninger af citrusfrugter
08.02 C	Citroner
08.04 A	Friske druer
08.07 C	Kirsebær
08.08 A	Jordbær

BILAG II/1

Fælles kvalitetsnormer for blomkål

I. DEFINITION

Disse normer omfatter blomkål af »Brassica Oleracea L., var. botrytis L.« til levering frisk tilstand til forbrugeren. Blomkål til industriel forarbejdning omfattes ikke heraf.

II. KVALITETSREGLER

A. *Almindelige bestemmelser*

Normen fastsætter de krav til kvalitet, som produktet efter behandling og emballering skal opfylde på forsendelsestidspunktet.

B. *Mindstekrav*

Blomkålen skal være:

- af frisk udseende,
- hel,
- sund (i henhold til specialreglerne for hver enkelt kvalitetsklasse),
- ren, herunder fri for rester af kunstgødning eller bekæmpelsesmidler,
- fri for unormal ydre fugtighed,
- fri for fremmed lugt eller smag.

C. *Klasseinddeling*

i) *»Ekstra« klasse*

Blomkål i denne klasse skal være af højeste kvalitet.

Den skal udvise sortens typiske form, udvikling og farve.

Den skal være:

- velformet, fast,
- meget tæt (blomsterstandene danner en fast lukket overflade),
- ensartet hvid eller let cremefarvet,
- fri for enhver fejl.

Bringes blomkålen i omsætningen »med blade« eller »studset«, skal bladene have et friskt udseende.

ii) *Klasse »I«*

Blomkål i denne klasse skal være af god kvalitet.

Den skal udvise sortens typiske egenskaber, dog er følgende tilladt:

- en let form- eller udviklingsfejl,
- en let fejl i farven,
- meget let mosset.

Blomkålen skal i hvert fald være:

- fast,
- tæt sluttet (blomsterstandene danner en lukket overflade),
- hvid indtil elfenbenfarvet (enhver anden farve er udelukket),
- fri for fejl som pletter, bladudvækst mellem blomsterstandene, skader forårsaget af skadedyr eller sygdomme, spor efter frost, tryk.

Bringes blomkål i omsætningen »med blade« eller »studset«, skal bladene have et friskt udseende.

iii) *Klasse »II«*

Denne klasse omfatter blomkål af handelskvalitet, hvor produktet ikke kan komme i betragtning i de højere klasser, men opfylder de ovenfor nævnte mindstekrav

Blomsterstandene kan være:

- let deforme,
- noget løsstående,
- af gullig farve.

De kan udvise:

- lette spor af solskold,
- bladvækst mellem blomsterstandene, dog højst 5 små bleggrønne blade,
- let mosset (med undtagelse af enhver mossethed, der er fugtig eller fedtet at tage på).

Tilladelig er endvidere højst to af følgende fejl:

- lette spor af skadedyr- eller sygdomsangreb,
- lette overfladiske frostskader,
- lette tryk,

for så vidt disse fejl ikke påvirker varens holdbarhed (skadeligt) og ikke alvorligt nedsætter dens handelsværdi.

III. STØRRELSESSORTERING

Blomkål størrelsessorteres efter den største diameter eller efter målet på hovedets hvælving på hovedets bredeste sted (måling over hovedets hvælving er blevet anerkendt som overgangsløsning).
Mindste-diameteren udgør 11 cm, mindstestørrelsen målt over hvælvingen 13 cm. Forskellen mellem det mindste og det største hoved i samme pakning må ikke overstige 4 cm i diameter eller 5 cm målt over hvælvingen.

IV. TOLERANCER

Kvalitets- og størrelsestolerancer er tilladt i den enkelte pakning for produkter, der ikke opfylder kravene til klassen.

A. *Kvalitetstolerancer*

i) *»Ekstra« klasse*

5% efter antallet af hoveder, der ikke opfylder kravene til klassen, men er i overensstemmelse med kravene i den umiddelbart lavere klasse (klasse I),

ii) *Klasse I*

10% efter antallet af hoveder, der ikke opfylder kravene til klassen, men er i overensstemmelse med kravene i den umiddelbart lavere klasse (klasse II),

iii) *Klasse II*

10% efter antallet af hoveder, der ikke opfylder kravene til klassen, men er egnet til fortæring.

B. *Størrelsestolerancer*

For alle klasser: Pr. pakning 10% efter antallet af hoveder, der har den umiddelbart større eller mindre størrelse end den på pakningen angivne, med en mindste-størrelse af 10 cm i diameter (eller 12 cm målt over hvælvingen) i den mindste størrelsesklasse.

C. *Samlede tolerancer*

Kvalitets og størrelsestolerancer tilsammen må under ingen omstændigheder overstige:

- 10% i »Ekstra« klasse
- 15% i klasserne I og II.

V. PAKNING OG PRÆSENTATION

A. *Præsentation*

Blomkål kan præsenteres på tre forskellige måder:

i) *»med blade«*:

Blomkål forsynet med sunde og grønne blade, der i tal og længde er tilstrækkelige til fuldstændig at dække og beskytte hovedet. Stokken skal være afskåret kort neden under beskyttelsesbladene.

ii) *»uden blade«*:

Blomkål fri for alle blade og for den ikke spiselige del af stokken. Højst 5 små, sarte, bleggrønne, hele blade, der ligger tæt ind til hovedet, er tilladt.

iii) *»studset«*:

Blomkål, der er omgivet af et antal blade, der er tilstrækkelige til at beskytte hovedet. Bladene skal være grønne og sunde og studset ned til højst 3 cm fra hovedets underside. Stokken skal være afskåret kort neden under beskyttelsesbladene.

B. *Ensartethed*

Hver paknings indhold skal være ensartet; hver pakning må kun indeholde hoveder af samme kvalitet, størrelse, art og form. Desuden skal hoveder i »Ekstra« klasse inden for hver pakning være ensartet i farve.

C. *Emballage*

Blomkålen skal være pakket fast, dog må hovederne ikke beskadiges ved for stort tryk. Papir og andet materiale, der anvendes inden i pakningen, skal være ny og uskadelig for mennesker. Eventuelt påtryk må kun forefindes på den udvendige side, således at det ikke kommer i berøring med produktet. Blomkål skal ved pakningen være fri for alle fremmedlegemer. »Ekstra« klasse skal pakkes med særlig omhu for at sikre den størst mulige beskyttelse af hovederne.

VI. MÆRKNING

Hver pakning skal forsynes med følgende oplysninger, der læseligt og således at de ikke kan udviskes er anbragt uden på emballagen:

A. *Identifikation*

Pakker / afsender } Navn og adresse eller forretningsmærke

B. *Produktets art*

»Blomkål« (kun for lukkede pakninger).

C. *Produktets oprindelse*

Dyrkningsområde eller nationale, regionale eller lokale betegnelser.

D. *Handelsoplysninger*

- klasse,
- størrelsessorteringens (måle)metode,
- størrelse eller styktal.

E. *Officielt kontrolstempel* (valgfrit)

BILAG II/2

Fælles kvalitetsnormer for tomater

I. DEFINITION

Disse normer omfatter tomater, d.v.s. friske frugter af de af »Lycopersicum Esculentum Mill.« dyrkede sorter til levering i frisk tilstand til forbrugeren. Tomater til industriel forarbejdning omfattes ikke heraf.

II. KVALITETSREGLER

A. *Almindelige bestemmelser*

Normen fastsætter de krav til kvalitet, som produktet efter behandlingen og emballeringen skal opfylde på forsendelsestidspunktet.

B. *Mindste krav*

i) Tomaterne skal være:
- hele,
- sunde (i henhold til specialreglerne for hver enkelt kvalitetsklasse),
- rene, herunder uden rester af bekæmpelsesmidler,
- fri for unormal ydre fugtighed,
- fri for fremmed lugt eller smag.

ii) Modenhedstilstanden skal være således, at den tillader, at tomaterne kan tåle transport og behandling ind til destinationsstedet, holde sig indtil destinationsstedet og opfylde markedets krav på destinationsstedet.

C. *Klasseinddeling*

i) *»Ekstra« klasse*

Tomater i denne klasse skal være af højeste kvalitet.

De skal være faste og i alle henseender sorts-typiske.

De skal være fri for alle fejl. »Grøn nakke« er udelukket.

Man skelner mellem:

- »runde« tomater,
- »ribbede« tomater, som er af regelmæssig form, men ribbede. Ribberne må dog ikke strække sig over mere end en tredjedel af den perifere afstand mellem griffelpunkt og stilkar.

ii) *Klasse I*

Tomater i denne klasse skal være af god kvalitet.

De skal være tilstrækkelig faste, fri for alvorlige fejl og være sorts-typiske.

De må have lette stødpletter.

Helede og uhelede revner og »grøn nakke« er ikke tilladt.

Man skelner mellem:

- »runde« tomater,
- »ribbede« tomater. Disse tomater skal dog være regelmæssigt formede.

iii) *Klasse II*

Denne klasse omfatter tomater af handelskvalitet, som ikke opfylder kravene i de højere klasser.

Disse tomater må have en uregelmæssig form, men de skal opfylde de ovenfor fastsatte mindstekrav.

De skal være tilstrækkeligt faste og må ikke have friske revner.

Helede revner af højst 3 cm længde, er tilladt.

III. STØRRELSESSORTERING

Størrelsessorteringen er obligatorisk for tomater i »Ekstra« klasse. Størrelsessorteringen foregår efter den største diameter af tværsnittet.

Tomaterne sorteres efter følgende skala:

- fra 35 mm inklusive til 40 mm eksklusive
- fra 40 mm inklusive til 47 mm eksklusive
- fra 47 mm inklusive til 57 mm eksklusive
- fra 57 mm inklusive til 67 mm eksklusive
- fra 67 mm inklusive til 77 mm eksklusive
- fra 77 mm inklusive til 87 mm eksklusive

»Ribbede« tomater af den største størrelses gruppe må ikke klassificeres som »Ekstra« klasse.

Hvad angår de tomater i klasserne I og II, som ikke er sorteret efter størrelse, er mindstediameteren 35 mm.

IV. TOLERANCER

Kvalitets- og størrelsestolerancer er tilladt i den enkelte pakning for produkter, der ikke opfylder kravene til klassen.

A. *Kvalitetstolerancer*

i) *»Ekstra« klasse*

5% efter antal eller vægt af tomater, der ikke opfylder kravene til klassen, men er i overensstemmelse med kravene i den umiddelbart lavere klasse (klasse I), dog højst 2% tomater med små revner.

ii) *Klasse I*

10% efter antal eller vægt af tomater, der ikke opfylder kravene til klassen, men er i overensstemmelse med kravene i den umiddelbart lavere klasse (klasse II), dog højst 5% tomater med revner.

iii) *Klasse II*

10% efter antal eller vægt af tomater, der ikke opfylder kravene til klassen, men er egnet til fortæring.

B. *Størrelsestolerancer*

For alle klasserne: Pr. pakning 10% efter antal eller vægt af tomater, der har den umiddelbart mindre eller større størrelse end den på pakningen angivne med en nedre grænse på 33 mm.

C. *Samlede tolerancer*

Kvalitets- og størrelsestolerancer tilsammen må under ingen omstændigheder overstige:

- 10% i »Ekstra« klasse,
- 15% i klasserne I og II.

V. PAKNING OG PRÆSENTATION

A. *Ensartethed*

Hver paknings indhold skal være ensartet; hver pakning må kun indeholde tomater af samme oprindelse, samme sort og kvalitet. Desuden skal tomaterne i klasserne »Ekstra« og »I« være af ensartet farve og modenhed.
Såfremt tomater er sorteret efter størrelse, må hver pakning kun indeholde tomater af samme størrelse.

B. *Emballage*

Emballagen skal være således, at den yder varen en rimelig beskyttelse. I klasserne »Ekstra« og »I« skal varen holdes fri af bunden, siderne og, hvis det benyttes, låget ved et eller andet beskyttelsesmiddel.

Papir eller andet materiale anvendt inden i pakningen skal være nyt og uskadeligt for mennesker. Såfremt der er påtrykt oplysninger, må disse kun forefindes på den udvendige side, således at de ikke kommer i berøring med produktet. Tomaterne skal ved pakningen være fri for alle fremmedlegemer.

VI. MÆRKNING

Hver pakning skal uden på emballagen i læselige bogstaver, der ikke kan udviskes, forsynes med nedenstående oplysninger:

A. *Identifikation*

Pakker / Afsender } Navn og adresse eller forretningsmærke

B. *Produktets art*

»Tomater« (kun for lukkede pakninger).

C. *Produktets oprindelse*

Dyrkningsområde eller national, regional eller lokal betegnelse.

D. *Handelsoplysninger*

- klasse,
- i givet fald angivelsen »ribbet«,
- størrelsessortering eller angivelsen »ingen størrelsessortering«

E. *Officielt kontrolstempel* (valgfrit).

Såfremt der til mærkning benyttes en seddel, skal denne fastgøres uden på pakningen og være mindst 40 cm² stor.

BILAG II/3

Fælles kvalitetsnormer for æbler og pærer

I. DEFINITION

Disse normer omfatter friske æbler og pærer til spise- og køkkenbrug, af arterne »Pyrus Malus L.« og »Pyrus Communis L.«, der leveres friske til forbrugeren. Æbler og pærer beregnet til (industri-) forarbejdning er ikke omfattet af disse regler.

II. KVALITETSREGLER

A. *Almindelige bestemmelser*

Normen fastsætter de krav til kvalitet, som produktet efter klargøring og emballering skal opfylde på forsendelsestidspunktet.
Normen omfatter kun æbler og pærer i almindelighed. Det er overladt hvert enkelt land at fastsætte de bestemte sorter, på hvilke reglerne skal anvendes.

B. *Mindstekrav*

i) Frugterne skal være:

- hele,
- sunde (i henhold til specialreglerne for hver enkelt kvalitetsklasse),
- rene, herunder fri for rester af bekæmpelsesmidler,
- fri for enhver unormal ydre fugtighed,
- fri for fremmed lugt eller smag.

ii) Frugterne skal være omhyggeligt håndplukkede og tilfredsstillende udviklede. Modenhedstilstanden skal være således, at den tillader, at frugterne kan tåle transport og behandling indtil bestemmelsesstedet, og opfylde markedets krav på bestemmelsesstedet.

C. *Klasseinddeling*

i) *»Ekstra« klasse*

Frugter i denne klasse skal være af fineste kvalitet. De skal være sorts-typiske i form, udvikling og farve og stilken skal være ubeskadiget. Frugterne skal være fri for fejl.

ii) *Klasse I*

Frugter i denne klasse skal være af god kvalitet. Frugterne skal være sorts-typiske.

Tilladt er dog:

- en let fejl i formen,
- en let fejl i udviklingen,
- en let fejl i farven.

Stilken kan være let beskadiget.

Kødet skal være fuldstændigt sundt. Fejl på overfladen, som ikke påvirker helhedsindtrykket og holdbarheden, er inden for nedenstående grænser tilladt for den enkelte frugt:

- smalle, langstrakte fejl på overfladen ikke længere end 2 cm,
- ved andre fejl på overfladen må deres samlede overflade ikke overstige 1 cm^2, heraf skurv højst 1/4 cm^2,
- pærer skal være fri for »sten«,
- pærer må ikke være grynede.

iii) *Klasse II*

Frugt i denne klasse skal være af handelskvalitet, som ikke kan komme i betragtning i en af de to højere klasser, men opfylder de ovenfor nævnte mindstekrav.
Fejl i form, udvikling og farve er tilladt, forudsat at frugterne beholder deres typiske kendetegn. Stilken kan mangle, forudsat at skrællen ikke er beskadiget. Frugtkødet skal være fri for væsentlige fejl. Fejl på overfladen er dog inden for nedenstående grænser tilladt for den enkelte frugt:

- smalle, langstrakte fejl på overfladen ikke længere end 4 cm,
- ved andre fejl på overfladen må deres samlede overflade ikke overstige 2,5 cm^2, heraf skurv højst 1 cm^2.

III. STØRRELSESSORTERING

Størrelsessorteringen foretages efter den største diameter. Forskellen i diameter for de enkelte frugter i samme pakning må ikke overstige 5 mm:

1. for frugter i »Ekstra« klasse,
2. for frugter i klasserne I og II, der er lag- eller rækkepakket.

Forskellen i diameter må ikke overstige 10 mm for frugter i klasse I, som er pakket løst i kassen.
For løst pakkede frugter i klasse II er der ikke fastsat nogen størrelsessortering.
Størrelsessorteringen er obligatorisk for frugter i »Ekstra« klasse.
For alle klasser er desuden følgende mindstestørrelse fastsat:

Æbler	Ekstra	I	II
Sorter med store frugter	65 mm	60 mm	55 mm
Andre sorter	60 mm	55 mm	50 mm

Pærer	Ekstra	I	II
Sorter med store frugter	60 mm	55 mm	50 mm
Andre sorter	55 mm	50 mm	45 mm

Undtagelsesvis fastsættes ingen mindstestørrelse for sommerpærer, som er indeholdt i en af de pågældende lande forelagt, begrænset fortegnelse over typiske sommerpærer, udstedt inden 1. august.

IV. TOLERANCER

Kvalitets- og størrelsestolerancer er tilladt i den enkelte pakning for produkter, der ikke opfylder kravene til klassen.

A. *Kvalitetstolerancer*

i) *»Ekstra« klasse*

5% efter antal eller vægt af frugter, der ikke opfylder kravene til klassen, men er i overensstemmelse med kravene i den nærmest lavere klasse (klasse I) eller – i undtagelsestilfælde – omfattes af tolerancen for disse klasser.

ii) *Klasse I*

10% efter antal eller vægt af frugter, der ikke opfylder kravene til klassen, men er i overensstemmelse med kravene i den nærmest lavere klasse (klasse II) eller – i undtagelsestilfælde – omfattes af tolerancen for denne klasse.

iii) *Klasse II*

10% efter antal eller vægt af frugter, der ikke opfylder kravene til klassen, med undtagelse af frugter, der synligt er angrebet af råddenskab eller er stærkt stødte eller udviser ikke helede revner.

I alle klasser må de ovenfor nævnte tolerancer under ingen omstændigheder overstige 2% af ormstukne eller uanvendelige frugter.

B. *Størrelsestolerancer*

I alle klasser: 10% efter antal eller vægt pr. pakning af frugter, der har en størrelse, som ligger umiddelbart over eller under den på pakningen angivne størrelse.

C. *Samlede tolerancer*

Kvalitets- og størrelsestolerancer tilsammen må under ingen omstændigheder overstige:

- 10% i »Ekstra« klasse,
- 15% i klasserne I og II.

Alle ovennævnte procentsatser finder anvendelse på de under kontrollen undersøgte prøver.

V. PAKNING OG PRÆSENTATION

A. *Ensartethed*

Hver paknings indhold skal være ensartet, hvor pakning må kun indeholde frugter af samme oprindelse, samme sort og kvalitet og samme modenhed.
I »Ekstra« klasse omfatter ensartetheden også farven.

B. *Emballage*

Emballagen skal være således, at frugterne er beskyttet på forsvarlig måde.
Papir eller andet materiale anvendt inden i pakningen skal være nyt og uskadeligt for mennesker. Såfremt der er påtrykt oplysninger, må disse kun forefindes på den udvendige side, således at de ikke kommer i berøring med frugterne. Ved pakningen skal frugterne være fri for fremmedlegemer såsom blade eller grene.

VI. MÆRKNING

Hver pakning skal uden på emballagen tydeligt læseligt og med bogstaver der ikke kan udviskes, forsynes med følgende oplysninger:

A. *Identifikation*

Pakker / Afsender } Navn og adresse eller forretningsmærke

B. *Produktets art*

- »Æbler« eller »Pærer« (kun for lukkede pakninger),
- for »Ekstra« klasse og klasse I sortens navn.

C. *Produktets oprindelse*

Dyrkningsområde eller national, regional eller lokal betegnelse.

D. *Handelsoplysninger*

- klasse,
- størrelse eller stykantal (undtagen ved løst pakket vare).

E. *Officielt kontrolstempel* (valgfrit).

For pakninger på over 15 kg skal de til mærkning anvendte sedler mindst være 40 cm² store.

BILAG II/4

Fælles kvalitetsnormer for ferskener

I. DEFINITION

Disse normer omfatter ferskener af »Prunus Persica Sieb og Zucc« til levering i frisk tilstand til forbrugeren. Ferskener til industriel forarbejdning omfattes ikke heraf.

II. KVALITETSREGLER

A. *Almindelige bestemmelser*

Normen skal fastsætte de krav, som produktet efter klargøring og emballering skal opfylde på forsendelsestidspunktet.
Normen omfatter kun ferskener i almindelighed og overlader det til hvert enkelt land at fastsætte de sorter, på hvilke reglerne skal anvendes.

B. *Mindste krav*

i) Frugterne skal være:

- hele,
- sunde (i henhold til specialreglerne for hver enkelt kvalitets klasse),
- rene, herunder fri for rester af bekæmpelsesmidler,
- fri for unormal ydre fugtighed,
- fri for fremmed lugt og smag.

ii) Frugterne skal være omhyggeligt håndplukkede og have nået en tilstrækkelig udvikling. Modenhedstilstanden skal være således, at den tillader, at de kan tåle transport og behandling og forblive i god kondition indtil bestemmelsesstedet og at opfylde markedets krav på bestemmelsesstedet.

C. *Klasseinddeling*

i) *»Ekstra« klasse*

Frugter i denne klasse skal være af fineste kvalitet. De skal under hensyntagen til produktionsområdet være sorts-typiske i form, udvikling og farve.
De skal være fuldstændig fejlfri.

ii) *Klasse I*

Frugter i denne klasse skal være af god kvalitet. De skal, under hensyntagen til produktionsområdet være sorts-typiske, dog er en let fejl i form, udvikling og farve tilladt.
Frugtkødet skal være fuldstændigt sundt. Fejl på overfladen, som ikke påvirker frugtens helhedsindtryk eller dens holdbarhed, er tilladt.
Smalle, langstrakte fejl på overfladen må ikke overstige 1 cm længde.
Med hensyn til de øvrige fejl må overfladen ikke overstige 1/2 cm².

iii) *Klasse II*

Denne klasse omfatter frugter af markedsegnet kvalitet, som ikke opfylder kravene til de højere klasser, men opfylder de ovenfor nævnte mindstekrav.
Fejl på overfladen, der ikke påvirker helhedsindtrykket eller holdbarheden, er tilladte under forudsætning af, at smalle, langstrakte fejl ikke er længere end 2 cm og at alle øvrige fejls samlede overflade ikke overstiger 1,5 cm².

III. STØRRELSESSORTERING

Størrelsessorteringen fastsættes:

- enten ved omkredsen,
- eller ved den største diameter.

Frugterne inddeles efter følgende størrelsesskala:

Omkreds	Diameter	Størrelsesbetegnelse
28 cm og derover	90 mm og derover	AAAA
fra 25 cm til 28 cm ekskl. fra	81 mm inkl. til 90 mm ekskl.	AAA
fra 23 cm til 25 cm ekskl. fra	74 mm inkl. til 81 mm ekskl.	AA
fra 21 cm til 23 cm ekskl. fra	68 mm inkl. til 74 mm ekskl.	A
fra 19 cm til 21 cm ekskl. fra	62 mm inkl. til 68 mm ekskl.	B
fra 17,5 cm til 19 cm ekskl. fra	56 mm inkl. til 62 mm ekskl.	C
fra 16 cm til 17,5 cm ekskl. fra	50 mm inkl. til 56 mm ekskl.	D

Den mindste tilladte størrelse for »Ekstra« klasse er 17,5 cm (omkreds) og 56 mm (diameter).
Endvidere er størrelsen 15-16 cm (omkreds) eller 47-51 mm (diameter) tilladt, (undtagen »Ekstra« klasse) i tiden indtil 31. juli.
Størrelsessorteringen er obligatorisk for alle klasser.

IV. TOLERANCER

Kvalitets- og størrelsestolerancer er tilladt i den enkelte pakning for produkter, der ikke opfylder kravene til klassen.

A. *Kvalitetstolerancer*

i) *»Ekstra« klasse*

5% efter antal eller vægt af frugter, der ikke opfylder kravene til klassen, men er i overensstemmelse med kravene i den umiddelbart lavere klasse (klasse I).

ii) *Klasse I*

10% efter antal eller vægt af frugter, der ikke opfylder kravene til klassen, men er i overensstemmelse med kravene i den umiddelbart lavere klasse (klasse II).

iii) *Klasse II*

10% efter antal eller vægt af frugter, der ikke opfylder mindstekravene, men er egnet til fortæring.

B. *Størrelsestolerancer*

For alle klasserne: Pr. pakning 10% efter antal eller vægt af frugter, der afviger indtil 1 cm op ad eller ned ad fra den på pakningen angivne størrelse.

C. *Samlede tolerancer*

Kvalitets- og størrelsestolerancer tilsammen må under ingen omstændigheder overstige:

- 10% i »Ekstra« klasse,
- 15% i klasserne I og II.

V. PAKNING OG PRÆSENTATION

A. *Ensartethed*

Hver paknings indhold skal være ensartet; hver pakning må kun indeholde frugter af samme sort, kvalitet, samme modenhedsgrad og samme størrelse. I »Ekstra« klasse skal endvidere farven være ensartet.

B. *Emballering*

Frugterne skal være pakket således, at de er forsvarligt beskyttet. Papir eller andet materiale anvendt inden i pakningen skal være nyt og uskadeligt for mennesker. Såfremt der er påtrykt oplysninger, må disse kun forefindes på den udvendige side, således at de ikke kommer i berøring med frugterne.

Frugterne kan være pakket på en af følgende måder:

1. i småpakninger (forbrugerpakninger)
2. i et enkelt lag for så vidt angår »Ekstra« klasse, hver enkelt frugt i denne klasse skal være pakket ind for sig og være adskilt fra de øvrige frugter,
3. i et eller to lag for så vidt angår klasserne I og II.

Frugterne skal ved forsendelsen være fri for alle fremmedlegemer.

VI. MÆRKNING

Hver pakning skal uden på emballagen i læselige bogstaver, der ikke kan udviskes, forsynes med følgende oplysninger:

A. *Identifikation*

Pakker / Afsender } Navn og adresse eller forretningsmærke

B. *Produktets art*

- »Ferskener« (kun for lukkede pakninger),
- for »Ekstra« klasse og klasse I sortens navn

C. *Produktets oprindelse*

Dyrkningsområde eller national, regional eller lokal betegnelse.

D. *Handelsoplysninger*

- klasse,
- størrelse eller stykantal.

E. *Officielt kontrolstempel* (valgfri).

BILAG II/5

Fælles kvalitetsnormer for hovedsalat, kruset endivie og bredbladet endivie

I. DEFINITION

Disse normer omfatter salat (varieteter af »Lactuca sativa L.« med undtagelse af skæresalat), kruset endivie (»Cichorium endivia L. var. crispa«) og bredbladet endivie (»Cichorium endivia L. var. latifolia«), til levering i frisk tiltand til forbrugeren.

II. KVALITETSREGLER

A. *Almindelige bestemmelser*

Normen fastsætter de krav, som produktet efter behandling og emballering skal opfylde på forsendelsestidspunktet.

B. *Mindstekrav*

i) Salat skal være:

- hel,
- sund (i henhold til specialreglerne for hver enkelt kvalitetsklasse),
- af frisk udseende,
- ren og istandgjort d.v.s. i det væsentlige fri for alle med jord, kompost eller sand tilsmudsede blade og fri for rester af kunstgødning og bekæmpelsesmidler,
- saftspændt,
- uden tegn på frødannelse,
- fri for unormal ydre fugtighed,
- fri for fremmed lugt eller samg.

ii) Produkterne skal være normalt udviklet for sæsonen og leveringstidspunktet. For hovedsalat er en rødlig farvenuance fremkaldt af lave temperaturer under væksten tilladt, såfremt helhedsindtrykket ikke derved forringes.

iii) Rødderne skal være skåret af umiddelbart under bladfæstet; snittet skal ved forsendelse være glat.

C. *Klasseinddeling*

i) *Klasse I*

Produkterne i denne klasse skal være:

- velformede,
- faste (undtagen hovedsalat dyrket under glas),
- lukkede, (kompakte),
- fri for skadedyrsangreb, for sygdomme og fejl, der forringer deres spiselighed,
- fri for ethvert spor af frost, og praktisk talt fri for fysiske skader,
- af en for sorten typisk farve.

Hovedsalat skal udvise ét, vel udviklet hoved; for hovedsalat, dyrket under glas, er dog et mindre vel udviklet hoved tilladt.
Det gullige hjerte i kruset endivie og i bredbladet endivie skal mindst udgøre en tredjedel af planten.

ii) *Klasse I*

Denne klasse omfatter produkter af handelskvalitet, der ikke opfylder kravene i de højere klasser, men opfylder de ovenfor beskrevne mindstekrav.

Produkterne i denne klasse skal være:

- ret velformede,
- fri for angreb af skadedyr eller sygdomme, der ville kunne gøre dem uegnet til spisebrug,
- fri for alvorlige fysiske skader.

Produkterne kan have en let farvefejl.
For hovedsalat er et mindre vel udviklet hoved tilladt; med hensyn til hovedsalat, dyrket under glas, er hoveddannelsen dog ikke foreskrevet.
Kruset endivie og bredbladet endivie skal udvise et gulligt hjerte.

III. STØRRELSESSORTERING

Størrelsessorteringen fastsættes ved nettovægten pr. 100 stk. eller af nettovægt pr. stk.

A. *Mindstevægt*

i) *Hovedsalat*
Hovedsalat fra friland skal pr. 100 stk. veje mindst 15 kg eller 150 g pr. stk.
Hovedsalat dyrket under glas skal veje mindst 8 kg pr. 100 stk. eller 80 g pr. stk.

ii) *Kruset endivie og bredbladet endivie*
Kruset endivie og bredbladet endivie fra friland skal pr. 100 stk. mindst veje 20 kg eller 200 g pr. stk.
Kruset endivie og bredbladet endivie, dyrket under glas, skal pr. 100 stk. mindst veje 15 kg eller 150 g pr. stk.

B. *Ensartethed*

i) *Hovedsalat*
I en pakning må forskellen mellem de letteste og de tungeste hoveder ikke overstige:
- 20 g for hovedsalat under 11 kg pr. 100 stk. eller 110 g pr. stk.,
- 40 g for hovedsalat mellem 11 og 20 kg pr. 100 stk. eller mellem 110 og 200 g pr. stk.,
- 100 g for hovedsalat over 20 kg pr. 100 stk. eller 200 g pr. stk.

ii) *Kruset endivie og bredbladet endivie*
I en pakning må forskellen mellem de letteste og de tungeste hoveder ikke overstige:
- 150 g for kruset frilandsendivie og bredbladet frilandsendivie
- 100 g for kruset endivie og bredbladet endivie, dyrket under glas.

IV. TOLERANCER

Kvalitets- og størrelsestolerancer er tilladt i den enkelte pakning for produkter, der ikke svarer til klassen.

A. *Kvalitetstolerancer*

i) *Klasse I*

10% efter vægt, som ikke opfylder kravene til klassens krav, men kravene i klasse II.

ii) *Klasse II*

10% efter vægt, som ikke opfylder kravene til klassens krav, men på ingen måde udviser fejl, der går dem uegnet til fortæring.

B. *Størrelsestolerancer*

10% efter vægt, der ikke har den angivne vægt, men ikke afviger mere end 10% op ad eller ned ad fra denne angivne vægt.

V. PAKNING OG PRÆSENTATION

A. *Ensartethed*

Hver paknings indhold skal være ensartet og må kun indeholde produkter af samme sort, kvalitet og størrelse.

B. *Emballering*

Produkterne skal under hensyntagen til emballagens størrelse og art være pakket uden hulrum og uden for stort tryk.
Varerne skal ved hjælp af et egnet beskyttelsesmateriale holdes fri af bunden, langsiderne og låget. Hovedsalat og kruset endivie skal anbringes i to lag, hjerte mod hjerte (tre lag i tilfælde af genanvendelsespakninger); pluksalat og bredbladet endivie kan pakkes fladtliggende.
Papir eller andet anvendt materiale skal være nyt og uskadeligt for mennesker. Såfremt der er påtrykt oplysninger, må det påtrykte kun forefindes på den udvendige side, således at det ikke kommer i berøring med produktet. Produkterne skal efter emballeringen være fri for alle fremmedlegemer, særlig for løse blade og stykker af rodstokken.

VI. MÆRKNING

Hver pakning skal uden på emballagen i læselige bogstaver, der ikke kan udviskes, indeholde følgende oplysninger:

A. *Identifikation*

Pakker / Afsender } Navn og adresse eller forretningsmærke

B. *Produktets art*

- »Hovedsalat«, »Kruset endivie« eller »Bredbladet endivie« (kun for lukkede pakninger), og eventuelt sortens navn
- i givet fald oplysningen »dyrket under glas«.

C. *Produktets oprindelse*

Dyrkningsområde eller national, regional eller lokal betegnelse.

D. *Handelsoplysninger*

- klasse,
- størrelse (angivet i mindstevægt pr. 100 stk. – udtrykt i kg – eller i mindstevægt pr. stk.) eller stykantal.

E. *Officielt kontrolstempel* (valgfrit).

BILAG II/6

Fælles kvalitetsnormer for spiseløg

I. DEFINITION

Disse normer omfatter spiseløg af »Allium Cepa L.«, med undtagelse af sølvløg og grønne løg med top.

II. KVALITETSREGLER

A. *Almindelige bestemmelser*

Normen skal bestemme de krav, som produktet nævnt i afsnit I efter klargøring og emballering skal opfylde på forsendelsestidspunktet.

B. *Mindstekrav*

Løg skal være:

- hele,
- sunde (i henhold til specialreglerne for hver enkelt kvalitetsklasse),
- rene, herunder fri for rester af kunstgødning eller bekæmpelsesmidler,
- fri for frostskader,
- tilstrækkeligt tørre for det fastsatte anvendelsesøjemed (for løg, der er bestemt til konservering, skal mindst de to første ydre skæl samt stænglen være fuldstændigt udtørret),
- fri for unormal ydre fugtighed,
- fri for fremmed lugt eller smag,
- endelig skal stænglen være drejet af eller skåret rent af og ikke længere end 4 cm (med undtagelse af løg flettet sammen i række).

C. *Klasseinddeling*

i) *Klasse I*

Løg i denne klasse skal være af god kvalitet. De skal udvise sortens typiske form og farve.

Løgene skal være:

- faste og tætte,
- uden spirer,
- uden hule og træede stængler,
- fri for opsvulmninger, som er fremkaldt ved unormal vegetativ udvikling,
- i det væsentlige fri for rodrester.

Små revner på yderskællene er tilladt.

ii) *Klasse II*

Løg i denne klasse skal opfylde de ovenfor anførte mindstekrav, men følgende afvigelser fra klasse I er tilladt:

- Løg, der er tilstrækkeligt faste,
- tilladte fejl:
  - form og farve, der ikke er typisk for sorten,
  - begyndende spiring (inden for grænserne af 10% for et parti),
  - spor af gnidning,
  - lette tegn på skadedyrs- og sygdomsangreb,
  - små revner, der er helet,
  - lette helede tryk, som ikke påvirker holdbarheden.

III. STØRRELSESSORTERING

Løg skal sorteres efter deres størrelse. Størrelsen bestemmes efter den største diameter af tværsnittet efter følgende nærmere bestemmelser:

i) *Løg der er bestemt til konservering i eddike eller på en hvilken som helst anden måde*

- 10 mm inklusive til 15 mm eksklusive
- 15 mm inklusive til 20 mm eksklusive
- 20 mm inklusive til 30 mm eksklusive
- 30 mm inklusive til 45 mm eksklusive

med en tolerance på 2 mm op ad eller ned ad.

ii) *Løg der er bestemt til fortæring i frisk tilstand*

Mindstediameteren er 40 mm. Mellem løg i en og samme pakning, der er forsynet med én størrelsesangivelse, må størrelsesforskellen ikke være mere end 20 mm.

IV. TOLERANCER

Kvalitets- og størrelsestolerancer er tilladt i den enkelte pakning for produkter, der ikke opfylder kravene til klassen.

A. *Kvalitetstolerancer*

i) *Klasse I*

10% efter vægt som ikke opfylder kravene til klassen, men er i overensstemmelse med kravene til klasse II.

ii) *Klasse II*

10% efter vægt af løg, der ikke opfylder mindstekravene, men er egnet til fortæring.

B. *Størrelsestolerancer*

For løg, der er bestemt til fortæring i frisk tilstand, 10 vægtprocent pr. pakning løg svarende til den umiddelbart lavere eller højere størrelsesklasse end den på pakningen angivne.

C. *Samlede tolerancer*

Kvalitets- og størrelsestolerancerne tilsammen må under ingen omstændigheder overstige 15%.

V. PAKNING OG PRÆSENTATION

A. *Ensartethed*

Hver paknings indhold skal være ensartet; hver pakning må kun indeholde løg af samme sort, kvalitet og størrelse.

B. *Emballering*

Løgene kan være pakket

- lag- eller rækkepakket
- løst i emballagen
- fletninger (fletningerne skal bestå af mindst 16 løg med fuldstændigt udtørrede stængler).

De skal ved pakningen være fri for alle fremmedlegemer.

VI. MÆRKNING

Hver pakning skal bære følgende oplysninger:

A. *Identifikation*

Pakker / Afsender } Navn og adresse eller forretningsmærke

B. *Produktets art*

»Løg« (kun for lukkede pakninger)

C. *Produktets oprindelse*

Dyrkningsområde eller national, regional eller lokal betegnelse.

D. *Handelsoplysninger*

- klasse,
- størrelsessortering,
- vægt

E. *Officielt kontrolstempel* (valgfri)

BILAG II/7

Fælles kvalitetsnormer for abrikoser

I. DEFINITION

Disse normer omfatter abrikoser af varieteter af «Prunus Armeniaca L.«, til levering i frisk tilstand til forbrugeren. Abrikoser til industriel forarbejdning omfattes ikke heraf.

II. KVALITETSREGLER

A. *Almindelige bestemmelser*

Normen fastsætter de krav, som produktet efter behandling og emballering skal opfylde på forsendelsestidspunktet.

B. *Mindstekrav*

i) Frugterne skal være:

- hele,
- sunde (i henhold til specialreglerne for hver enkelt kvalitetsklasse),
- rene, herunder uden rester af bekæmpelsesmidler,
- fri for unormal ydre fugtighed,
- fri for fremmed lugt eller smag.

ii) Frugterne skal være omhyggeligt håndplukkede og have nået en tilstrækkelig udvikling. Modenhedstilstanden skal være således, at den tillader, at frugterne kan tåle transport og behandling og holde sig indtil bestemmelsesstedet og opfylde markedets krav på bestemmelsesstedet.

C. *Klasseinddeling*

i) *»Ekstra« klasse*

Frugter i denne klasse skal være af fineste kvalitet. De skal under hensyntagen til produktionsområdet være sorttypiske i form, udvikling og farve.

De skal være fuldstændig fejlfri.

ii) *Klasse I*

Frugter i denne klasse skal være af god kvalitet. De skal under hensyntagen til produktionsområdet være sort-typiske.

Frugtkødet skal være fri for alle fejl.

En af følgende fejl er tilladt:

- mindre fejl i form eller udvikling,
- mindre farvefejl,
- let blad- eller grengnav
- let svidning,

forudsat, at frugtens udseende og dens holdbarhed ikke forringes. Smalle, langstrakte fejl må ikke overstige 1 cm længde; for alle andre fejl på overfladen må det samlede areal ikke overstige 1/2 cm².

iii) *Klasse II*

Denne klasse omfatter frugter af handelskvalitet, der ikke kan komme i betragtning i de højere klasser, men opfylder de ovenfor angivne mindstekrav. Fejl på overfladen, der ikke forringer det almindelige udseende samt holdbarheden, er tilladt, dog må smalle, langstrakte fejl ikke være længere end 2 cm, alle andre fejl på overfladen må ikke overstige 1 cm².

III. STØRRELSESSORTERING

Størrelsessorteringen bestemmes:

- enten af omkredsen
- eller af den største diameter.

Størrelsessorteringen er obligatorisk for klasserne »Ekstra« og I. Mindstestørrelsen for klasserne I og II udgør 30 mm diameter (10 cm i omkreds); den største forskel for frugter i samme størrelsesgruppe må udgøre 10 mm diameter (3cm i omkreds).
For gruppe »Ekstra« klasse overlades det til de enkelte stater at fastlægge mindstestørrelsen overensstemmende med sorten. Denne mindstestørrelse må dog ikke være mindre end de øvrige klassers.
Under alle omstændigheder må forskellen på frugterne i en størrelsesgruppe højst være 5 mm i diameter (1,5 cm i omkreds i denne klasse).

IV. TOLERANCER

Kvalitets- og størrelsestolerancer er tilladt i den enkelte pakning for produkter, der ikke svarer til klassen.

A. *Kvalitetstolerancer*

i) *»Ekstra« klasse*

5% efter antal eller vægt af frugter, der ikke opfylder kravene til klassen, men er i overensstemmelse med kravene i den umiddelbart lavere klasse (klasse I).

ii) *Klasse I*

10% efter antal eller vægt af frugter, der ikke opfylder kravene til klassen, men er i overensstemmelse med kravene i den umiddelbart lavere klasse (klasse II).

iii) *Klasse II*

10% efter antal eller vægt af frugter, der ikke opfylder mindstekravene, men er egnet til fortæring.

B. *Størrelsestolerancer*

For alle klasser: Pr. pakning 10% efter antal eller vægt af frugter, der afviger indtil 1 cm op ad eller ned ad fra den på pakningen angivne størrelsesgruppe.

C. *Samlede tolerancer*

Kvalitets- og størrelsestolerancerne tilsammen må under ingen omstændigheder overstige:

- 10% for klasse »Ekstra«,
- 15% for klasserne »I« og »II«.

V. PAKNING OG PRÆSENTATION

A. *Ensartethed*

Hver paknings indhold skal være ensartet; hver pakning må kun indeholde frugter af samme sort, kvalitet og størrelsesgruppe.

I klasse »Ekstra« skal frugterne også være ensartede i farve.

B. *Emballering*

Frugterne skal være pakket således, at de er forsvarligt beskyttede. Papir eller andet materiale anvendt inden i pakningen skal være nyt og uskadeligt for mennesker. Såfremt der er påtrykt oplysninger, må det påtrykte kun forefindes på den udvendige side, således at det ikke kommer i berøring med frugterne. Pakningerne skal være fri for alle fremmedlegemer.

Frugterne kan pakkes på en af følgende måder:

1. i småpakninger (forbrugerpakninger),
2. i et eller flere fra hinanden adskilte lag,
3. løst i kassen, med undtagelse af »Ekstra« klasse.

VI. MÆRKNING

Hver pakning skal uden på emballagen i læselige bogstaver, der ikke kan udviskes, indeholde følgende oplysninger:

A. *Identifikation*

Pakker / Afsender } Navn og adresse eller forretningsmærke

B. *Produktets art*

- »Abrikoser« (kun for lukkede pakninger),
- for »Ekstra« klasse og klasse I sortens navn.

C. *Produktets oprindelse*

Dyrkningsområde eller national, regional eller lokal betegnelse.

D. *Handelsoplysninger*

- klasse,
- størrelse eller stykantal (undtagen for løst pakket vare).

E. *Officielt kontrolstempel* (valgfrit).

BILAG II/8

Fælles kvalitetsnormer for blommer

I. DEFINITION

Disse normer omfatter blommer fra sorter af:

- »Prunus domestica L.«,
- »Prunus institia L.«,
- »Prunus salicina Lindley (Prunus triflora Roxburgh)« til levering i frisk tilstand til forbrugeren.

Blommer til industriel forarbejdning omfattes ikke heraf.

II. KVALITETSREGLER

A. *Almindelige bestemmelser*

Normen fastsætter de krav, som produktet efter behandling og emballering skal opfylde på forsendelsestidspunktet.

B. *Mindstekrav*

i) Frugterne skal være:

- hele,
- sunde (i henhold til specialreglerne for hver enkelt kvalitetsklasse),
- rene, herunder uden rester af bekæmpelsesmidler,
- fri for unormal ydre fugtighed,
- fri for fremmed lugt eller smag.

ii) Frugterne skal have nået en tilstrækkelig udvikling. Modenhedstilstanden skal være således, at den tillader, at frugterne kan tåle transport og behandling, og holde sig ind til bestemmelsesstedet og opfylde markedets krav på bestemmelsesstedet.

C. *Klasseinddeling*

i) *»Ekstra« klasse*

Frugter i denne klasse skal være af fineste kvalitet. De skal være sort-typiske i form, udvikling og farve.

De skal være:

- fri for alle fejl,
- i det væsentlige dækket af deres film, alt efter sort,
- med fast kød.

Frugter i »Ekstra« klasse skal være omhyggeligt håndplukkede.

ii) *Klasse I*

Frugter i denne klasse skal være af god kvalitet. De skal være sort-typiske.

Tilladt er dog:

- en mindre afvigelse i formen,
- en mindre afvigelse i udviklingen,
- en mindre afvigelse i farven.

Fejl på overfladen, der ikke forringer helhedsindtrykket eller holdbarheden, kan for den enkelte frugt tillades med følgende forbehold:

- smalle, langstrakte fejl på overfladen må ikke være længere end en tredjedel af frugtens største diameter.

Særligt er helede revner tilladt for sorter af »Gylden Reine Claude«[1]).
Stilken må godt være beskadiget eller mangle, forudsat at frugten ikke derved udsættes for at fordærve. Frugter i klasse »I« skal være omhyggeligt håndplukkede.

iii) *Klasse II*

Denne klasse omfatter frugter af handelskvalitet, der ikke opfylder kravene i de højere klasser, men opfylder de ovenfor anførte mindstekrav.
Fejl på overfladen, der ikke forringer helhedsindtrykket og holdbarheden, er tilladte, forudsat at de ikke overstiger en fjerdedel af den samlede overflade.

[1]) Reine Claude (grønne abrikoser, Dauphines, Greengages), der har en grøn skal med let gult skær.

III. STØRRELSESSORTERING

Frugterne skal sorteres efter størrelse, ud fra en mindstestørrelse, der fastlægges af det enkelte land alt efter klasse og sort.

IV. TOLERANCER

Kvalitets- og størrelsestolerancer er tilladt i hver pakning for produkter, der ikke opfylder kravene til klassen.

A. *Kvalitetstolerancer*

i) *»Ekstra« klasse*

5% efter antal eller vægt af frugter, som ikke opfylder kravene til klassen, men er i overensstemmelse med dem i den umiddelbart lavere klasse (klasse I).

ii) *Klasse I*

10% efter antal eller vægt af frugter, der ikke opfylder kravene til klassen, men er i overensstemmelse med dem i den umiddelbart lavere klasse (klasseII).

iii) *Klasse II*

10% efter antal eller vægt af frugter, der ikke opfylder kravene til klassen, men dog er egnet til fortæring.

B. *Størrelsestolerancer*

For alle klasser: 10% efter antal eller vægt af frugter, der svarer til den umiddelbart højere eller lavere størrelsesgruppe end den på pakningen angivne.

C. *Samlede tolerancer*

Kvalitets- og størrelsestolerancerne må tilsammen under ingen omstændigheder overstige:

- 10% for klasse »Ekstra«,
- 15% for klasserne I og II.

V. PAKNING OG PRÆSENTATION

A. *Ensartethed*

Hver paknings indhold skal være ensartet; hver pakning må kun indeholde frugter af samme sort, kvalitet og størrelse. I »Ekstra« klasse skal også farven være ensartet.

B. *Emballering*

Frugterne skal pakkes således, at de er forsvarligt beskyttede. Papir eller andet materiale anvendt inden i pakningen skal være nyt og uskadeligt for mennesker. Såfremt oplysninger er påtrykt, må det påtrykte kun forefindes på den udvendige side, således at det ikke kommer i berøring med frugterne. Frugterne skal ved pakningen være fri for alle fremmedlegemer.
Frugterne kan pakkes på en af følgende måder:

1. i småpakninger (forbrugerpakninger),
2. i et eller to fra hinanden adskilte lag,
3. løst i kasse, med undtagelse af »Ekstra« klasse.

VI. MÆRKNING

Hver pakning skal uden på emballagen i læselige bogstaver, der ikke kan udviskes, indeholde følgende oplysninger:

A. *Identifikation*

Pakker / Afsender } Navn og adresse eller forretningsmærke

B. *Produktets art*

»Blommer« (kun for lukkede pakninger),

for »Ekstra« klasse og klasse I sortens navn.

C. *Produktets oprindelse*

Dyrkningsområde eller national, regional eller lokal betegnelse.

D. *Handelsoplysninger*

- klasse,
- størrelse eller stykantal (med undtagelse af løst pakket vare)

E. *Officielt kontrolstempel* (valgfrit).