KOMMISSIONENS FORORDNING (EF) Nr. 790/2000
af 14. april 2000
om handelsnormer for tomater

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab,

under henvisning til Rådets forordning (EF) nr. 2200/96 af 28. oktober 1996 om den fælles markedsordning for frugt og grøntsager ([1]), senest ændret ved forordning (EF) nr. 1257/1999 ([2]), særlig artikel 2, stk. 2, og

ud fra følgende betragtninger:

(1) Tomater står i bilag I til forordning (EF) nr. 2200/96 blandt de produkter, som der skal fastsættes normer for. Kommissionens forordning (EØF) nr. 778/83 af 30. marts 1983 om fastsættelse af kvalitetsnormer for tomater ([3]), senest ændret ved forordning (EF) nr. 2522/97 ([4]), er blevet ændret adskillige gange, så den ikke længere er juridisk overskuelig.

(2) De nævnte bestemmelser bør derfor omarbejdes og forordning (EØF) nr. 778/83 ophæves. For at opnå gennemsigtighed på verdensmarkedet bør der tages hensyn til den norm for tomater, som er anbefalet af arbejdsgruppen for fastsættelse af normer for letfordærvelige produkter og kvalitetsforbedring under De Forenede Nationers Økonomiske Kommission for Europa (FN/ECE).

(3) Det bør i øvrigt specificeres, af »kirsebærtomater« (herunder »cocktailtomater«) udgør en fjerde handelstype, der adskiller sig fra de tre hidtil anvendte (runde, aflange og ribbede tomater), og de forskellige præsentationsformer, der kan accepteres på markedet for tomater, bør beskrives. Udviklingen på markedet for friske tomater afhænger i øvrigt af produktets smagskvalitet, som især i detailsalgsleddet kan variere meget. Det bør overlades til branchen på pakningerne at anføre minimums- og maksimumsangivelser vedrørende væsentlige modenhedskriterier for at give forbrugerne mulighed for at vælge ud fra de organoleptiske kriterier, der passer dem bedst.

(4) Formålet med at anvende disse normer er at fjerne produkter af utilfredsstillende kvalitet fra markedet, at styre produktionen, så den opfylder forbrugernes krav, og lette handelsforbindelserne på grundlag af loyal konkurrence og dermed bidrage til at gøre produktionen mere rentabel.

(5) Normerne gælder for alle handelsled. Transport over en længere afstand, oplagring af en vis varighed eller de forskellige former for behandling, produkterne underkastes, kan medføre en række forandringer på grund af produkternes biologiske udvikling og deres mere eller mindre letfordærvelige karakter. Der bør tages hensyn til disse forandringer, når normerne anvendes i de handelsled, som følger efter forsendelsen. Da produkterne i klasse »Ekstra« skal underkastes en særlig omhyggelig sortering og emballering, bør der for denne klasses vedkommende kun tages hensyn til forringelse af friskhedstilstand og fasthed.

(6) De i denne forordning fastsatte foranstaltninger er i overensstemmelse med udtalelse fra Forvaltningskomitéen for Friske Frugter og Grøntsager —

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

Artikel 1

Handelsnormerne for tomater henhørende under KN-kode 0702 00 00 er fastsat i bilaget.

Normerne anvendes i alle handelsled på de betingelser, der er fastsat i forordning (EF) nr. 2200/96.

Dog kan produkterne i de handelsled, som følger efter forsendelsen, have følgende fejl i forhold til de i normerne indeholdte krav:

— en lettere forringelse af friskhedstilstand og fasthed

— for produkter i andre klasser end klasse »Ekstra«: små forandringer på grund af deres udvikling og deres mere eller mindre letfordærvelige karakter.

Artikel 2

Forordning (EØF) nr. 778/83 ophæves.

Artikel 3

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

Den anvendes fra den første dag i den tredje måned efter at være trådt i kraft.

([1]) EFT L 297 af 21.11.1996, s. 1.
([2]) EFT L 160 af 26.6.1999, s. 80.
([3]) EFT L 86 af 31.3.1983, s. 14.
([4]) EFT L 346 af 17.12.1997, s. 44.

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

Udfærdiget i Bruxelles, den 14. april 2000.

På Kommissionens vegne
Franz FISCHLER
Medlem af Kommissionen

BILAG

NORMER FOR TOMATER

I. DEFINITION

Normerne gælder for tomater af de sorter (cultivarer) af arten Lycopersicon lycopersicum (L.) Karsten ex Farw./Lycopersicon esculentum Mill., der er bestemt til levering i frisk tilstand til forbrugeren; de omfatter ikke tomater til industriel forarbejdning.

Tomater inddeles i fire handelstyper:

— »runde«

— »ribbede«

— »aflange«

— »kirsebærtomater« (herunder »cocktailtomater«).

II. BESTEMMELSER VEDRØRENDE KVALITET

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

A. **Mindstekrav**

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

— hele

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

— rene, praktisk taget fri for synlige fremmedlegemer

— friske af udseende

— praktisk taget fri for skadegørere

— praktisk taget fri for angreb af skadegørere

— fri for unormal ydre fugtighed

— fri for fremmed lugt og/eller smag.

For tomater i klase skal stænglerne være friske, sunde, rene og fri for blade og synlige fremmedlegemer.

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

— tåle transport og håndtering og

— ankomme til bestemmelsesstedet i tilfredsstillende stand.

B. **Klasseinddeling**

Tomater inddeles i følgende tre klasser:

i) *Klasse »Ekstra«*

Tomater i denne klasse skal være af fineste kvalitet. De skal være faste og være sortstypiske af form, udseende og udvikling.

De skal i forhold til modningsgraden have en sådan farve, at de kan opfylde de krav, som er anført under punkt A, sidste afsnit.

De må ikke have »grøn nakke« og andre fejl, bortset fra meget lette overfladefejl, der ikke forringer helhedsindtrykket, kvaliteten, holdbarheden eller præsentationen i emballagen.

ii) *Klasse I*

Tomater i denne klasse skal være af god kvalitet. De skal være rimeligt faste, og de skal være sortstypiske.

De skal være fri for sprækker og tydelig forekomst af »grøn nakke«. Følgende små fejl kan dog tillades, hvis de ikke forringer helhedsindtrykket, kvaliteten, holdbarheden eller præsentationen i emballagen:

— små form- og udviklingsfejl

— små farvefejl

— små overfladefejl

— meget små beskadigelser.

Desuden kan »ribbede« tomater have:

— helede sprækker, der er højst 1 cm lange

— udvækster, der dog ikke må være for udprægede

— ringe navledannelse, dog uden forkorkning

— griffelar, der højst må dække 1 cm^2

— fine langstrakte griffelar (trådlignende), dog ikke længere end to tredjedele af frugtens største diameter.

iii) *Klasse II*

Denne klasse indbefatter tomater, som ikke kan placeres i de højere klasser, men som opfylder ovennævnte mindstekrav.

De skal være rimeligt faste (men kan være lidt mindre faste end tomaterne i klasse I) og må ikke have uhelede sprækker.

Følgende fejl kan accepteres, hvis tomaterne bibeholder deres væsentlige kendetegn med hensyn til kvalitet, holdbarhed og præsentation:

— form-, udviklings- og farvefejl

— overfladefejl eller beskadigelser, såfremt de ikke forringer frugten i alvorlig grad

— helede sprækker, der er højst 3 cm lange.

Desuden kan »ribbede« tomater have:

— udvækster, der er mere fremtrædende end i klasse I, uden at der dog er tale om misdannelse

— navledannelse

— griffelar, der højst må dække 2 cm^2

— fine langstrakte griffelar (trådlignende).

III. BESTEMMELSER VEDRØRENDE STØRRELSESSORTERING

Størrelsen bestemmes efter den største diameter i tværsnit. Nedenstående bestemmelser gælder dog ikke for »kirsebærtomater«.

A. **Mindstestørrelse**

Mindstediameteren for tomater i klasse »Ekstra«, I og II fastsættes således:

— 35 mm for »runde« og »ribbede« tomater

— 30 mm for »aflange« tomater.

B. **Størrelsessortering**

Tomater størrelsessorteres efter følgende skala:

— fra og med 30 mm til 35 mm ekskl. ([1])

— fra og med 35 mm til 40 mm ekskl.

— fra og med 40 mm til 47 mm ekskl.

— fra og med 47 mm til 57 mm ekskl.

— fra og med 57 mm til 67 mm ekskl.

— fra og med 67 mm til 82 mm ekskl.

— fra og med 82 mm til 102 mm ekskl.

— 102 mm og derover

Størrelsessortering er obligatorisk for tomater i klasse »Ekstra« og I.

Denne størrelsessortering gælder ikke for tomater i klase.

([1]) Kun for »aflange« tomater.

IV. BESTEMMELSER VEDRØRENDE TOLERANCER

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

A. **Kvalitetstolerancer**

i) *Klasse »Ekstra«*

— 5 % efter antal eller vægt af tomater, der ikke opfylder kravene til klassen, men som opfylder kravene til klasse I eller undtagelsesvis falder inden for tolerancerne for denne klasse.

ii) *Klasse I*

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

— 5 % efter antal eller vægt af tomater, der har løsnet sig fra stænglen, for tomater i klase.

iii) *Klasse II*

— 10 % efter antal eller vægt af tomater, der hverken opfylder kravene til klassen eller mindstekravene, dog bortset fra produkter, der er angrebet af råd eller udviser tydelige beskadigelser eller andre forringelser, der gør dem uegnede til konsum.

— 10 % efter antal eller vægt af tomater, der har løsnet sig fra stænglen, for tomater i klase.

B. **Størrelsestolerancer**

For alle klasser: 10 % efter antal eller vægt af tomater, som har den størrelse, der ligger umiddelbart under og/eller over den pågældende klasse, idet der gælder en mindstestørrelse på 33 mm for »runde« eller »ribbede« tomater og 28 mm for »aflange« tomater.

V. BESTEMMELSER VEDRØRENDE PRÆSENTATION

A. **Ensartethed**

Indholdet af hver pakning skal være ensartet og må kun bestå af tomater af samme oprindelse, sort eller handelstype, kvalitet og størrelse (hvis der er fastsat, størrelsessortering).

Tomaterne i klasse »Ekstra« og I skal være praktisk taget ensartede med hensyn til modningsgrad og farve. Endvidere skal »aflange« tomater være tilstrækkeligt ensartede i længden.

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

B. **Emballering**

Tomaterne skal emballeres således, at produktet sikres passende beskyttelse.

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

Pakningerne skal være fri for fremmedlegemer.

C. **Præsentation**

Tomater kan præsenteres således:

i) som enkelte tomater med eller uden blomsterbæger og kort stængel

ii) som tomater i klase, dvs. at tomaterne præsenteres som hele blomsterstande eller dele deraf, idet hver blomsterstand eller del deraf mindst skal omfatte:

— 3 tomater (2 tomater i færdigpakninger) eller

— 6 tomater (4 tomater i færdigpakninger), når det drejer sig om »kirsebærtomater« i klase.

VI. BESTEMMELSER VEDRØRENDE MÆRKNING

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

A. **Identifikation**

Pakker og/eller afsender: navn og adresse eller et af en officiel myndighed udstedt eller anerkendt mærke. Anvendes der en kode (mærke), skal udtrykket »pakker og/eller afsender« (eller tilsvarende forkortelse) dog anføres i nærheden af koden (mærket).

B. **Produktets art**

— »Tomater« eller »tomater i klase« og handelstype, hvis indholdet ikke er synligt udefra. Disse oplysninger skal altid være anført for typen »kirsebærtomater« og »cocktailtomater«, uanset om de er i klase.

— Sortsnavn (valgfrit).

C. **Produktets oprindelse**

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

D. **Handelsmæssige oplysninger**

— Klasse

— Størrelse (hvis størrelsessorteret) udtrykt ved mindste og største diameter eller angivelsen »ikke størrelsessorteret«, hvis det er relevant.

— Minimumssukkerindhold målt ved refraktometri og udtrykt i Brix-grader (valgfrit).

E. **Officielt kontrolmærke** (valgfrit)