KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EG) nr 790/2000
av den 14 april 2000
om handelsnormer för tomater

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS KOMMISSION HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska gemenskapen,

med beaktande av rådets förordning (EG) nr 2200/96 av den 28 oktober 1996 om den gemensamma organisationen av marknaden för frukt och grönsaker [1], senast ändrad genom förordning (EG) nr 1257/1999 [2], särskilt artikel 2.2 i denna, och

av följande skäl:

(1) I bilaga I till förordning (EG) nr 2200/96 återfinns tomater bland de produkter för vilka normer skall antas. Kommissionens förordning (EEG) nr 778/83 av den 30 mars 1983 om kvalitetsnormer för tomater [3], senast ändrad genom förordning (EG) nr 2522/97 [4], har genomgått ett flertal ändringar som medför att den ur juridisk synpunkt inte längre kan anses tydlig.

(2) Det är följaktligen nödvändigt att omarbeta nämnda förordning och upphäva förordning (EEG) nr 778/83. För att göra världsmarknaden överskådligare bör de normer för tomater beaktas som rekommenderats av den arbetsgrupp för standardisering av lättfördärvliga livsmedel samt för kvalitetsförbättring som inrättats vid Förenta nationernas ekonomiska kommission för Europa (ECE/FN).

(3) Det bör för övrigt specificeras att körsbärstomater (inbegripet cocktailtomater) utgör en fjärde handelstyp utöver de tre (runda tomater, ovala eller avlånga tomater och bifftomater) som hittills använts och man bör ange de olika presentationssätt som godtas vid saluföring av tomater. Utvecklingen av marknaden för färska tomater är beroende av produktens smakegenskaper, vilka särskilt i detaljhandelsledet kan variera mycket. Det bör därför överlåtas åt branschen att på partierna ange minimi- eller maximiuppgifter om viktiga mognadskriterier, så att konsumenterna kan välja den produkt som har de organoleptiska kvalitetsegenskaper som passar dem bäst.

(4) Syftet med dessa normer är att avlägsna produkter av otillfredsställande kvalitet från marknaden, att anpassa produktionen efter konsumenternas krav samt att underlätta ett handelsutbyte grundat på sund konkurrens och därigenom bidra till att förbättra produktionens lönsamhet.

(5) Normerna skall tillämpas i samtliga handelsled. Vid transport över långa sträckor, lagring under en viss tid och olika typer av hantering kan det inträffa att produkterna försämras till följd av sin biologiska utveckling eller mer eller mindre begränsade hållbarhet. Hänsyn bör därför tas till sådan försämring när normerna tillämpas i de handelsled som ligger efter avsändningstillfället. Eftersom produkter i klass "Extra" skall vara mycket noggrant sorterade och förpackade bör för dem avvikelser endast medges i fråga om bristande färskhet och saftspändhet.

(6) De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är förenliga med yttrandet från Förvaltningskommittén för färsk frukt och färska grönsaker.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Handelsnormerna för tomater som omfattas av KN-nummer 0702 00 00 anges i bilagan.

Dessa normer skall tillämpas i samtliga handelsled och i enlighet med villkoren i förordning (EG) nr 2200/96.

I de handelsled som ligger efter avsändningstillfället får dock produkterna i förhållande till de föreskrivna normerna

— uppvisa en viss bristande färskhet och saftspändhet, och

— uppvisa mindre förändringar till följd av sin utveckling och mer eller mindre begränsade hållbarhet, dock inte om de klassificerats som klass "Extra".

Artikel 2

Förordning (EEG) nr 778/83 upphör att gälla.

Artikel 3

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

Den skall tillämpas från och med den första dagen i den tredje månaden efter månaden för ikraftträdandet.

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

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

Utfärdad i Bryssel den 14 april 2000.

På kommissionens vägnar
Franz FISCHLER
Ledamot av kommissionen

BILAGA

NORMER FÖR TOMATER

I. DEFINITION AV PRODUKTEN

Dessa normer gäller för tomater av sorter av *Lycopersicon lycopersicum* (L.) Karsten, ex Farw./*Lycopersicum esculentum* Mill. som är avsedda att levereras färska till konsumenten, dock inte tomater avsedda för industriell bearbetning.

Tomater indelas i följande fyra handelstyper:

— Runda

— Bifftomater

— Ovala eller avlånga

— Körsbärstomater (inklusive cocktailtomater)

II. KVALITETSBESTÄMMELSER

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

A. **Minimikrav**

Om inte annat följer av de särskilda bestämmelserna för varje klass och de tillåtna toleranserna skall tomater vara

— hela,

— friska, dvs. de får inte vara angripna av röta eller ha annan kvalitetsförsämring som gör dem olämpliga för konsumtion,

— rena. praktiskt taget fria från synliga främmande beståndsdelar,

— färska till utseendet,

— praktiskt taget fria från skadedjur,

— praktiskt taget fria från skador orsakade av skadedjur,

— fria från onormal yttre fuktighet,

— fria från främmande lukt och/eller smak.

När det gäller tomater på stjälk (kvisttomater) skall stjälkarna vara färska, friska, rena samt fria från blad och synliga främmande beståndsdelar.

Tomaterna skall ha en sådan utveckling och mognad att de

— tål transport och hantering,

— är i tillfredsställande skick vid ankomsten till bestämmelseorten.

B. **Klassificering**

Tomater indelas i följande tre klasser:

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 i fråga om form, utseende och utveckling.

De skall i förhållande till sitt mognadsstadium ha en sådan färg att de kan uppfylla kraven i punkt A sista stycket.

Tomaterna får inte ha "gröna nackar" eller andra fel, men det får förekomma mycket små ytliga fel förutsatt att dessa inte försämrar produktens allmänna utseende, kvalitet, hållbarhet eller presentation i förpackningen.

ii) *Klass I*

Tomater i denna klass skall vara av god kvalitet. De skall vara förhållandevis fasta och ha de egenskaper som är typiska för sorten.

De får inte ha oläkta sprickor eller synliga "gröna nackar". De får dock ha följande mindre fel förutsatt att dessa inte försämrar produktens allmänna utseende, kvalitet, hållbarhet och presentation i förpackningen:

— Mindre fel i form och utveckling.

— Mindre färgfel.

— Mindre fel i skalet.

— Mycket lätta stötskador.

Bifftomater får dessutom ha

— läkta sprickor som är högst 1 cm långa,

— mindre förändringar i formen,

— en mindre navelbildning, men inte förkorkning,

— en korkbildning efter pistillen på högst 1 cm^2,

— avlånga sömliknande ärr efter blomman med en längd som inte överstiger två tredjedelar av fruktens största diameter.

iii) *Klass II*

Denna klass omfattar tomater som inte uppfyller kraven för de högre klasserna men som uppfyller de minimikrav som anges ovan.

De skall vara förhållandevis fasta (dock något mindre fasta än tomaterna i klass I) och får inte ha oläkta sprickor.

Följande fel får förekomma förutsatt att de bibehåller sina väsentligaste egenskaper i fråga om kvalitet, hållbarhet och presentation:

— Fel i form, utveckling och färg.

— Ytliga fel eller stötfläckar om frukten inte är allvarligt påverkad.

— Läkta sprickor som är högst 3 cm långa.

Bifftomater får dessutom ha

— större förändringar i formen jämfört med klass I, dock inte missbildningar,

— navelbildning,

— en korkbildning efter pistillen på högst 2 cm^2,

— avlånga sömliknande ärr efter blomman.

III. BESTÄMMELSER ANGÅENDE STORLEKSSORTERING

Storleken bestäms av den största tvärsnittsdiametern. Bestämmelserna nedan skall dock inte gälla för körsbärstomater.

A. **Minimistorlek**

Följande minimistorlekar gäller för tomater i klass "Extra" och klass I och II:

— 35 mm för runda tomater och bifftomater.

— 30 mm för ovala tomater.

B. **Storleksindelning**

Följande storleksindelning skall tillämpas:

— minst 30 men under 35 mm [1],

— minst 35 men under 40 mm,

— minst 40 men under 47 mm,

— minst 47 men under 57 mm,

— minst 57 men under 67 mm,

— minst 67 men under 82 mm,

— minst 82 men under 102 mm,

— minst 102 mm.

Storlekssortering är obligatorisk för tomater i klass "Extra" och klass I.

Denna storlekssortering skall inte gälla för tomater på stjälk (kvisttomater).

[1] Endast för ovala tomater.

IV. TOLERANSBESTÄMMELSER

I varje förpackning medges en viss mängd produkter som inte uppfyller kvalitets- och storlekskraven för den angivna klassen.

A. **Kvalitetstoleranser**

i) *Klass "Extra"*

— 5 % i antal eller vikt av tomater som inte uppfyller kraven för klassen, men som uppfyller kraven för klass I, eller som, i undantagsfall, omfattas av toleranserna för den klassen.

ii) *Klass I*

— 10 % i antal eller vikt av tomater som inte uppfyller kraven för klassen, men som uppfyller kraven för klass II, eller som, i undantagsfall, omfattas av toleranserna för den klassen.

— När det gäller kvisttomater: 5 % i antal eller vikt av tomater som lossnat från stjälken.

iii) *Klass II*

— 10 % i antal eller vikt av tomater som varken uppfyller kraven för klassen eller minimikraven, dock inte produkter med rötangrepp, uttalade stötskador eller annan kvalitetsförsämring som gör dem olämpliga för konsumtion.

— När det gäller kvisttomater: 10 % i antal eller vikt av tomater som lossnat från stjälken.

B. **Storlekstoleranser**

För samtliga klasser: 10 % i antal eller vikt av tomater som har den storlek som ligger omedelbart under och/eller över den angivna, varvid runda tomater och bifftomater dock skall vara minst 33 mm och ovala tomater minst 28 mm.

V. BESTÄMMELSER ANGÅENDE PRESENTATION

A. **Enhetlighet**

Varje förpackning skall ha ett enhetligt innehåll och får endast innehålla tomater av samma ursprung, sort eller handelstyp, kvalitet och storlek (om storlekssortering är obligatorisk för produkten i fråga).

Tomater i klass "Extra" och klass I skall ha en praktiskt taget enhetlig mognad och färg. Ovala tomater skall dessutom ha en godtagbar enhetlighet i fråga om längden.

Den synliga delen av förpackningens innehåll skall vara representativ för hela innehållet.

B. **Förpackning**

Tomaterna skall vara förpackade så att de ges ett ändamålsenligt skydd.

De material som används inuti förpackningen skall vara nya, rena och så beskaffade att de inte kan orsaka yttre eller inre skador på produkten. Det är tillåtet att använda material som t.ex. papper eller stämplar med handelsmässiga upplysningar förutsatt att de färger och det lim som används är giftfria.

Förpackningarna får inte innehålla främmande beståndsdelar.

C. **Presentation**

Tomaterna får presenteras

i) som enskilda frukter, med eller utan blomfoder och kort skaft.

ii) som kvisttomater, det vill säga att tomaterna presenteras som hela blomställningar eller delar av blomställningar, såvida varje blomställning eller del därav minst omfattar

— 3 tomater (2 tomater i färdigförpackningar) eller

— 6 tomater (4 tomater i färdigförpackningar) när det gäller körsbärstomater på stjälk.

VI. BESTÄMMELSER ANGÅENDE MÄRKNING

Varje förpackning skall på en och samma sida och med tydligt, outplånligt och från utsidan synligt tryck vara märkt med följande uppgifter:

A. **Identifiering**

Packare och/eller avsändare: Namn och adress eller märke som är officiellt utfärdat eller godkänt. Om märkning i form av ett tecken (en logotyp) används skall det i närheten av tecknet (logotypen) stå "packare" och/eller "avsändare" (eller motsvarande förkortning).

B. **Typ av produkt**

— ”Tomater” eller ”kvisttomater” och handelstypen om innehållet i förpackningen inte är synligt från utsidan. Dessa uppgifter skall alltid anges för körsbärstomater (eller cocktailtomater) och körsbärstomater på stjälk (eller cocktailtomater på stjälk).

— Sortens namn (frivilligt).

C. **Produktens ursprung**

— Ursprungsland och, frivilligt, odlingsområde eller nationell, regional eller lokal benämning.

D. **Handelsmässiga upplysningar**

— Klass.

— Storleken angiven som minsta och största diameter (om storlekssorterad) eller i förekommande fall ”ej storlekssorterad”.

— Lägsta sockerhalt mätt med refraktometer och uttryckt i Brixgrader (frivilligt).

E. **Officiellt kontrollmärke** (frivilligt)