KOMMISSIONENS DELEGEREDE FORORDNING (EU) 2021/1890

af 2. august 2021

om ændring af gennemførelsesforordning (EU) nr. 543/2011 for så vidt angår handelsnormer for frugt og grøntsager

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007 ([1]), særlig artikel 75, stk. 2, og

ud fra følgende betragtninger:

(1) I bilag I til Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 543/2011 ([2]) er der fastsat detaljerede bestemmelser om handelsnormer for frugt og grøntsager.

(2) I perioden 2018-2020 foretog arbejdsgruppen for fastsættelse af kvalitetsnormer for landbrugsprodukter under De Forenede Nationers Økonomiske Kommission for Europa (FN/ECE) en revision af FN/ECE's normer for sød peber (2018 og 2020), spisedruer (2019 og 2020) samt æbler og pærer (2020). For at undgå unødige handelshindringer bør de generelle og særlige handelsnormer for disse frugter og grøntsager, der er fastsat i gennemførelsesforordning (EU) nr. 543/2011, rettes ind efter de nye FN/ECE-normer.

(3) Disse reviderede FN/ECE-normer er blevet forelagt for og godkendt af medlemsstaterne efter proceduren i Rådets afgørelse (EU) 2017/2104 af 6. november 2017 om den holdning, der skal indtages på Den Europæiske Unions vegne i Arbejdsgruppen for Fastsættelse af Kvalitetsnormer for Landbrugsprodukter under De Forenede Nationers Økonomiske Kommission for Europa (FN/ECE-WP.7), for så vidt angår forslag til kvalitetsnormer for frugt og grøntsager ([3]).

(4) Forordning (EU) nr. 543/2011 bør derfor ændres —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Ændring af gennemførelsesforordning (EU) nr. 543/2011

Bilag I til gennemførelsesforordning (EU) nr. 543/2011 erstattes af teksten i bilaget til denne forordning.

([1]) EUT L 347 af 20.12.2013, s. 671.

([2]) Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 543/2011 af 7. juni 2011 om nærmere bestemmelser for anvendelsen af Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 for så vidt angår frugt og grøntsager og forarbejdede frugter og grøntsager (EUT L 157 af 15.6.2011, s. 1).

([3]) Rådets afgørelse (EU) 2017/2104 af 6. november 2017 om den holdning, der skal indtages på Den Europæiske Unions vegne i Arbejdsgruppen for Fastsættelse af Kvalitetsnormer for Landbrugsprodukter under De Forenede Nationers Økonomiske Kommission for Europa (FN/ECE-WP.7), for så vidt angår forslag til kvalitetsnormer for frugt og grøntsager (EUT L 303 af 18.11.2017, s. 1).

Artikel 2

Ikrafttræden

Denne forordning træder i kraft på syvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

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

Udfærdiget i Bruxelles, den 2. august 2021.

På Kommissionens vegne
Ursula VON DER LEYEN
Formand

BILAG

»*BILAG I*

HANDELSNORMER SOM OMHANDLET I ARTIKEL 3

DEL A

Generel handelsnorm

Denne generelle norm fastsætter de kvalitetskrav, som frugt og grøntsager skal opfylde efter klargøring og emballering.

I de led, der følger efter forsendelsesleddet, kan produkterne dog udvise følgende i forhold til de fastsatte normer:

— en let forringelse af friskheden og fastheden

— en let forringelse, som skyldes deres udvikling og deres letfordærvelige karakter.

1. **Minimumskrav**

Under hensyn til de tilladte tolerancer skal produkterne 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

— praktisk taget fri for skadegørere

— fri for skader forårsaget af skadegørere, der påvirker frugtkødet

— fri for unormal ydre fugtighed

— fri for fremmed lugt og/eller smag.

Produkternes tilstand skal være således, at de kan:

— tåle transport og håndtering

— ankomme til bestemmelsesstedet i tilfredsstillende stand.

2. **Minimumskrav til modenhed**

Produkterne skal være tilstrækkeligt udviklede, men ikke overudviklede, og frugt skal være tilstrækkeligt moden uden at være overmoden.

Produkternes udvikling og modenhed skal sikre, at de kan fortsætte deres modningsproces og nå en passende modningsgrad.

3. **Tolerancer**

Der tillades en tolerance på 10 % efter antal eller vægt af produkter, der ikke opfylder minimumskravene til kvalitet, i hvert parti. Inden for denne tolerance må højst 2 % i alt bestå af produkter, der er angrebet af råd.

4. **Mærkning**

Hvert kolli ([1]) skal på samme side være forsynet med følgende oplysninger, anført med bogstaver, som er let læselige, ikke kan udviskes og er synlige udefra:

A. *Identifikation*

Pakkeriets og/eller afsenderens navn og fysiske adresse (f.eks.: gade/by/region/postnummer og land, hvis det ikke er det samme som oprindelseslandet).

([1]) Denne mærkningsbestemmelse gælder ikke for salgsemballager, der er pakket i kolli. Den gælder dog for salgsemballager, der frembydes særskilt.

Disse oplysninger kan erstattes af følgende:

— for alle kolli med undtagelse af færdigpakninger: den officielt udstedte eller anerkendte kode for pakkeriet og/eller afsenderen efter betegnelsen »Pakkeri og/eller afsender« (eller en tilsvarende forkortelse). Foran koden anføres ISO 3166-(alfa)-lande-/områdekoden for det anerkendende land, hvis der ikke er tale om oprindelseslandet.

— for færdigpakninger: navn og adresse på salgsvirksomheden med sæde i EU efter angivelsen »Emballeret for:« eller tilsvarende. I dette tilfælde skal klæbemærket også omfatte koden for pakkeriet og/eller afsenderen. Salgsvirksomheden stiller al information til rådighed om betydningen af den pågældende kode, som kontrolmyndighederne skønner nødvendig.

B. *Oprindelse*

Oprindelseslandets fulde navn ([2]). For produkter med oprindelse i en medlemsstat skal dette være på oprindelseslandets sprog eller et andet sprog, der forstås af forbrugerne i bestemmelseslandet. For andre produkter skal dette være på et sprog, der forstås af forbrugerne i bestemmelseslandet.

Det er ikke nødvendigt at anføre de oplysninger, der er nævnt i første afsnit, på kolli, hvis de indeholder salgsemballager, der kan ses udefra, og som hver især er påført disse oplysninger. Disse kolli må ikke være påført vildledende mærkning. Er de anbragt på paller, skal oplysningerne anføres på en etiket, der anbringes synligt på mindst to sider af pallen.

DEL B

Særlige handelsnormer

DEL 1: HANDELSNORM FOR ÆBLER

I. DEFINITION AF PRODUKTET

Normen gælder for æbler af forædlede sorter af *Malus domestica* Borkh., der er bestemt til levering i frisk tilstand til forbrugerne, men gælder ikke for æbler til industriel forarbejdning.

II. BESTEMMELSER VEDRØRENDE KVALITET

Normen fastsætter de kvalitetskrav, som æbler skal opfylde efter klargøring og emballering.

I de led, der følger efter forsendelsesleddet, kan produkterne dog udvise følgende i forhold til de fastsatte normer:

— en let forringelse af friskheden og fastheden

— for produkter i andre klasser end klasse »Ekstra«: en let forringelse på grund af deres udvikling og letfordærvelige karakter.

A. **Minimumskrav**

Generelt for klasserne gælder under hensyn til tolerancer og særlige bestemmelser for de enkelte klasser, at æbler 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

— praktisk taget fri for skadegørere

— fri for skader forårsaget af skadegørere, der påvirker frugtkødet

— fri for alvorlig æbleglassethed, bortset fra sorter mærket med »V«, som er opført i tillægget til denne norm

([2]) Det fulde navn eller almindeligt anvendte navn anføres.

— fri for unormal ydre fugtighed

— fri for fremmed lugt og/eller smag.

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

— tåle transport og håndtering og

— ankomme til bestemmelsesstedet i tilfredsstillende stand.

B. **Krav til modenhed**

Æblerne skal være tilstrækkeligt udviklede og modne.

Produkternes udvikling og modenhed skal sikre, at de kan fortsætte deres modningsproces og nå den modningsgrad, der kan forventes for den enkelte sort.

For at kontrollere, at minimumskravene til modenhed overholdes, kan der tages flere parametre i brug (f.eks. morfologi, smag, fasthed og brydningsindeks).

C. **Klasseinddeling**

Æbler inddeles i følgende tre klasser:

i) *Klasse »Ekstra«*

Æbler i denne klasse skal være af fineste kvalitet. De skal være sortstypiske ([3]), og stilken skal være hel.

Mindst følgende del af overfladen på æbler skal have den sortstypiske farve:

— i farvegruppe A skal 3/4 af den samlede overflade være rød

— i farvegruppe B skal 1/2 af den samlede overflade være delvis rød

— i farvegruppe C skal 1/3 af den samlede overflade være svagt rød, rødlig eller rødstribet

— i farvegruppe D er der ingen minimumskrav til farve.

Frugtkødet må ikke være forringet på nogen måde.

De må ikke have fejl, bortset fra ubetydelige overfladefejl, som ikke forringer helhedsindtrykket, kvaliteten, holdbarheden og præsentationen i emballagen. De kan dog udvise:

— ubetydelige overfladefejl

— meget let rustdannelse ([4]), som f.eks.:

  — naturlig rust i stilkhulen, som ikke må være ru, og/eller

  — enkelte svage rustspor.

ii) *Klasse I*

Æbler i denne klasse skal være af god kvalitet. De skal være sortstypiske ([5]).

Mindst følgende del af overfladen på æbler skal have den sortstypiske farve:

— i farvegruppe A skal 1/2 af den samlede overflade være rød

— i farvegruppe B skal 1/3 af den samlede overflade være delvis rød

([3]) Der findes en ikke-udtømmende liste over sorter klassificeret efter farve og rustdannelse i tillægget til denne norm.

([4]) Sorter mærket med »R« i tillægget til denne norm er fritaget for bestemmelserne om rustdannelse.

([5]) Der findes en ikke-udtømmende liste over sorter klassificeret efter farve og rustdannelse i tillægget til denne norm.

— i farvegruppe C skal 1/10 af den samlede overflade være svagt rød, rødlig eller rødstribet

— i farvegruppe D er der ingen minimumskrav til farve.

Frugtkødet må ikke være forringet på nogen måde.

Følgende mindre fejl kan dog tillades, hvis de ikke forringer helhedsindtrykket, kvaliteten, holdbarheden eller præsentationen i emballagen:

— mindre formfejl

— mindre udviklingsfejl

— mindre farvefejl

— lette stødpletter, der i alt højst må dække 1 cm^2 af det samlede overfladeareal, og de må ikke være misfarvede

— mindre overfladefejl inden for følgende grænser:

— 2 cm i længde for aflange fejl

— 1 cm^2 af det samlede overfladeareal for andre fejl, undtagen for skurv (*Venturia inaequalis*), hvis samlede areal ikke må overstige 0,25 cm^2

— let rustdannelse ([6]) som f.eks.:

— naturlig rust, også uden for stilkhulen eller blomsterhulen, som ikke må være ru, og/eller

— finnettet rustdannelse, der højst dækker 1/5 af frugtens samlede overflade og ikke er i stærk kontrast til frugtens farve i øvrigt

— kraftig rustdannelse, der højst dækker 1/20 af frugtens samlede overflade, mens

— finnettet og kraftig rustdannelse tilsammen højst må dække 1/5 af frugtens samlede overfladeareal.

Stilken kan mangle, hvis snittet er tydeligt, og den tilgrænsende skræl ikke er forringet.

iii) *Klasse II*

Denne klasse omfatter æbler, som ikke kan placeres i de højere klasser, men som opfylder ovennævnte minimumskrav.

Frugtkødet skal være frit for væsentlige fejl.

Følgende fejl kan accepteres, hvis æblerne bevarer deres væsentlige egenskaber med hensyn til kvalitet, holdbarhed og præsentation:

— formfejl

— udviklingsfejl

— farvefejl

— lette stødpletter, der højst må udgøre 1,5 cm^2 af det samlede areal, og som må være svagt misfarvede

— overfladefejl inden for følgende grænser:

— 4 cm i længde for aflange fejl

— 2,5 cm^2 af det samlede overfladeareal for andre fejl, undtagen for skurv (*Venturia inaequalis*), hvis samlede areal ikke må overstige 1 cm^2

([6]) Sorter mærket med »R« i tillægget til denne norm er fritaget for bestemmelserne om rustdannelse.

— let rustdannelse ([7]) som f.eks.:

— naturlig rust, også uden for stilkhulen eller blomsterhulen, som kan være lidt ru, og/eller

— finnettet rustdannelse, der højst dækker 1/2 af frugtens samlede overflade og ikke er i stærk kontrast til frugtens farve i øvrigt

— kraftig rustdannelse, der højst dækker 1/3 af frugtens samlede overflade, mens

— finnettet og kraftig rustdannelse tilsammen højst må dække 1/2 af frugtens samlede overfladeareal.

III. **BESTEMMELSER VEDRØRENDE STØRRELSESSORTERING**

Størrelsen bestemmes efter den største diameter i tværsnit eller efter vægt.

Mindstestørrelsen er 60 mm, hvis den bestemmes efter diameter, eller 90 g, hvis den bestemmes efter vægt. Mindre frugter kan dog godkendes, hvis deres Brix-værdi ([8]) er på mindst 10,5°, og de er mindst 50 mm i diameter eller vejer mindst 70 g.

For at sikre ensartet størrelse må forskellen mellem produkter i samme kolli:

a) for frugter, der størrelsessorteres efter diameter, ikke overstige:

— 5 mm for frugter i klasse »Ekstra« og frugter i klasse I og II, der er lag- og rækkepakket Er der tale om æbler af sorterne Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) og Horneburger kan forskellen i diameter dog være på op til 10 mm, og

— 10 mm for frugter i klasse I, der er pakket i salgsemballager eller løst i kolliet. For æbler af sorterne Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) og Horneburger kan forskellen i diameter dog være på op til 20 mm

b) for frugter, der størrelsessorteres efter vægt, ikke overstige:

— for frugter i klasse »Ekstra« og frugter i klasse I og II, der er lag- og rækkepakket:

Interval (g)	Vægtforskel (g)
70-90	15 g
91-135	20 g
136-200	30 g
201-300	40 g
> 300	50 g

— for frugter i klasse I, der er pakket i salgsemballager eller løst i kolliet:

Interval (g)	Ensartethed (g)
70-135	35
136-300	70
> 300	100

([7]) Sorter mærket med »R« i tillægget til denne norm er fritaget for bestemmelserne om rustdannelse.
([8]) Beregnet som beskrevet i OECD-vejledningen om objektive test. Vejledningen findes på: http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications.

Der er ikke fastsat krav om ensartethed for frugter i klasse II, der er pakket i salgsemballager eller løst i kolliet.

Sorter af miniatureæbler mærket med »M« i tillægget til denne norm er fritaget for bestemmelserne om størrelse. Disse miniaturesorter skal have en Brix-værdi ([9]) på mindst 12°.

IV. **BESTEMMELSER VEDRØRENDE TOLERANCER**

For hvert parti gælder følgende kvalitets- og størrelsestolerancer for produkter, der ikke opfylder kravene til den angivne klasse, i alle handelsled.

A. **Kvalitetstolerancer**

i) *Klasse »Ekstra«*

Der accepteres en samlet tolerance på 5 % efter antal eller vægt af æbler, der ikke opfylder kravene til klassen, men som opfylder kravene til klasse I. Inden for denne tolerance må højst 0,5 % i alt bestå af produkter, der opfylder kravene til klasse II.

ii) *Klasse I*

Der accepteres en samlet tolerance på 10 % efter antal eller vægt af æbler, der ikke opfylder kravene til klassen, men som opfylder kravene til klasse II. Inden for denne tolerance må højst 1 % i alt bestå af produkter, der hverken opfylder kravene til klasse II eller minimumskravene, eller af produkter, der er angrebet af råd.

iii) *Klasse II*

Der accepteres en samlet tolerance på 10 % efter antal eller vægt af æbler, der hverken opfylder kravene til klassen eller minimumskravene. Inden for denne tolerance må højst 2 % i alt bestå af produkter, der er angrebet af råd.

B. **Størrelsestolerancer**

For alle klasser: Der accepteres en samlet tolerance på 10 % efter antal eller vægt af æbler, der ikke opfylder størrelseskravene. Denne tolerance gælder ikke for frugter, der er mindst:

— 5 mm mindre end mindstediameteren

— 10 g mindre end mindstevægten.

V. **BESTEMMELSER VEDRØRENDE PRÆSENTATION**

A. **Ensartethed**

Indholdet i hvert kolli skal være ensartet og må kun bestå af æbler af samme oprindelse, sort, kvalitet og størrelse (hvis de er størrelsessorteret) og modningsgrad.

For klasse »Ekstra« kræves det desuden, at farven er ensartet.

Det er imidlertid tilladt at blande æbler af forskellige sorter i samme salgsemballage, forudsat at de er af ensartet kvalitet, og at hver sort er af samme oprindelse. Produkterne skal ikke være af ensartet størrelse.

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

B. **Emballage**

Æblerne skal emballeres således, at produktet sikres passende beskyttelse. Specielt skal salgsemballager af en nettovægt på over 3 kg være tilstrækkeligt stive til at beskytte produktet ordentligt.

([9]) Beregnet som beskrevet i OECD-vejledningen om objektive test. Vejledningen findes på: http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications.

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

Klæbemærker, der påsættes hvert enkelt produkt, skal kunne aftages uden at efterlade synlige spor af lim, og uden at skrællen beskadiges. Lasermærkning af de enkelte frugter må ikke forårsage fejl på frugtkødet eller overfladen.

Kolliene skal være fri for fremmedlegemer.

VI. **BESTEMMELSER VEDRØRENDE MÆRKNING**

Hvert kolli ([10]) skal på samme side være forsynet med følgende oplysninger, anført med bogstaver, som er let læselige, ikke kan udviskes og er synlige udefra:

A. **Identifikation**

Pakkeriets og/eller afsenderens navn og fysiske adresse (f.eks. gade/by/region/postnummer og land, hvis dette ikke er det samme som oprindelseslandet).

Disse oplysninger kan erstattes af følgende:

— For alle kolli med undtagelse af færdigpakninger: den officielt udstedte eller anerkendte kode for pakkeriet og/eller afsenderen efter betegnelsen »Pakkeri og/eller afsender« (eller en tilsvarende forkortelse). Foran koden anføres ISO 3166-(alfa)-lande-/områdekoden for det anerkendende land, hvis der ikke er tale om oprindelseslandet.

— For færdigpakninger: navn og adresse på salgsvirksomheden med sæde i EU efter angivelsen »Emballeret for:« eller tilsvarende. I dette tilfælde skal klæbemærket også omfatte koden for pakkeriet og/eller afsenderen. Salgsvirksomheden stiller al information til rådighed om betydningen af den pågældende kode, som kontrolmyndighederne skønner nødvendig.

B. **Produktets art**

— »Æbler«, hvis indholdet ikke er synligt udefra.

— Sortsnavn. Ved blandinger af forskellige æblesorter, navn på hver sort.

— Sortsnavnet kan erstattes af et synonym. En handelsbetegnelse ([11]) må kun angives som supplement til sortsnavnet eller synonymet.

— Er der tale om mutanter med sortsbeskyttelse, må navnet på denne sort angives i stedet for navnet på den oprindelige sort. Er der tale om mutanter uden sortsbeskyttelse, må navnet på denne sort kun angives i tillæg til navnet på den oprindelige sort.

— »Miniatureæbler« i givet fald.

C. **Produktets oprindelse**

Oprindelsesland ([12]) og eventuelt navnet på produktionsområdet eller det nationale, regionale eller lokale område.

Ved blandinger af forskellige æblesorter af forskellig oprindelse, skal hvert oprindelsesland anføres i umiddelbar nærhed af navnet på den pågældende sort.

D. **Handelsmæssige oplysninger**

— Klasse

— Størrelse eller for frugter, der er lag- og rækkepakket, stykantal.

([10]) Denne mærkningsbestemmelse gælder ikke for salgsemballager, der er pakket i kolli. Den gælder dog for salgsemballager, der frembydes særskilt.

([11]) En handelsbetegnelse kan være et varemærke, for hvilket der er ansøgt om eller opnået beskyttelse, eller enhver anden kommerciel betegnelse.

([12]) Det fulde navn eller almindeligt anvendte navn anføres.

Hvis størrelsen er anført, skal denne angives:

a) for frugter, der er omfattet af reglerne om ensartethed, som mindste og største diameter eller mindste og største vægt

b) for frugter, der ikke er omfattet af reglerne om ensartethed, kan størrelsen angives som diameteren eller vægten af den mindste frugt i kolliet, efterfulgt af udtrykket »og derover« eller en tilsvarende benævnelse, eller eventuelt som diameteren eller vægten af den største frugt i kolliet.

E. **Officielt kontrolmærke (valgfrit)**

Det er ikke nødvendigt at anføre de oplysninger, der er nævnt i første afsnit, på kolli, hvis de indeholder salgsemballager, der kan ses udefra, og som hver især er påført disse oplysninger. Disse kolli må ikke være påført vildledende mærkning. Er de anbragt på paller, skal oplysningerne anføres på en etiket, der anbringes synligt på mindst to sider af pallen.

Tillæg

Ikke-udtømmende liste over æblesorter

Frugter af sorter, som ikke er anført på listen, klassificeres efter deres sortsegenskaber.

Nogle af sorterne i følgende tabel kan afsættes under betegnelser, for hvilke der er ansøgt om eller opnået varemærkebeskyttelse i et eller flere lande. De første tre kolonner i følgende tabel indeholder ikke disse varemærker. I fjerde kolonne er der udelukkende til orientering anført kendte handelsbetegnelser.

Forklaring:

M = miniaturesort

R = rustdannelse

V = æbleglassethed

* = mutant uden sortsbeskyttelse, men knyttet til et registreret/beskyttet varemærke; mutanter, der ikke er markeret med en asterisk, er beskyttede sorter.

Sorter	Mutant	Synonymer	Varemærker	Farve-gruppe	Supplerende specifikationer
African Red			African Carmine ™	B	
Akane		Tohoku 3, Primerouge		B	
Alkmene		Early Windsor		C	
Alwa				B	
Amasya				B	
Ambrosia			Ambrosia ®	B	
Annurca				B	
Ariane			Les Naturianes ®	B	
Arlet		Swiss Gourmet		B	R
AW 106			Sapora ®	C	
Belgica				B	
Belle de Boskoop		Schone van Boskoop, Goudreinette		D	R
	Boskoop rouge	Red Boskoop, Roter Boskoop, Rode Boskoop		B	R
	Boskoop Valastrid			B	R

Berlepsch		Freiherr von Berlepsch		C	
	Berlepsch rouge	Red Berlepsch, Roter Berlepsch		B	
Bonita				A	
Braeburn				B	
	Hidala		Hillwell ®	A	
	Joburn		Aurora ™, Red Braeburn ™, Southern Rose ™	A	
	Lochbuie Red Braeburn			A	
	Mahana Red Braeburn		Redfield ®	A	
	Mariri Red		Eve ™, Aporo ®	A	
	Royal Braeburn			A	
Bramley's Seedling		Bramley, Triomphe de Kiel		D	
Cardinal				B	
Caudle			Cameo ®, Camela®	B	
	Cauflight		Cameo ®, Camela®	A	
CIV323			Isaaq ®	B	
CIVG198			Modi ®	A	
Civni			Rubens ®	B	
Collina				C	
Coop 38			Goldrush ®, Delisdor ®	D	R
Coop 39			Crimson Crisp ®	A	
Coop 43			Juliet ®	B	
Coromandel Red		Corodel		A	
Cortland				B	
Cox's Orange Pippin		Cox orange, Cox's O.P.		C	R

Cripps Pink			Pink Lady ®, Flavor Rose ®	C	
	Lady in Red		Pink Lady ®	B	
	Rosy Glow		Pink Lady ®	B	
	Ruby Pink			B	
Cripps Red			Sundowner ™, Joya ®	B	
Dalinbel			Antares ®	B	R
Dalitron			Altess ®	D	
Delblush			Tentation ®	D	
Delcorf			Delbarestivale ®	C	
	Celeste			B	
	Bruggers Festivale		Sissired ®	A	
	Dalili		Ambassy ®	A	
	Wonik*		Appache ®	A	
Delcoros			Autento ®	A	
Delgollune			Delbard Jubilé ®	B	
Delicious ordinaire		Ordinary Delicious		B	
Discovery				C	
Dykmanns Zoet				C	
Egremont Russet				D	R
Elise		De Roblos, Red Delight		A	
Elstar				C	
	Bel-El		Red Elswout ®	C	
	Daliest		Elista ®	C	
	Daliter		Elton ™	C	
	Elshof			C	
	Elstar Boerekamp		Excellent Star ®	C	
	Elstar Palm		Elstar PCP ®	C	
	Goedhof		Elnica ®	C	
	Red Elstar			C	
	RNA9842		Red Flame ®	C	
	Valstar			C	
	Vermuel		Elrosa ®	C	

Empire				A	
Fengapi			Tessa ®	B	
Fiesta		Red Pippin		C	
Fresco			Wellant ®	B	R
Fuji				B	V
	Aztec		Fuji Zhen ®	A	V
	Brak		Fuji Kiku ® 8	B	V
	FUCIV51		SAN-CIV ®	A	V
	Fuji Fubrax		Fuji Kiku ® Fubrax	B	V
	Fuji Supreme			A	V
	Fuji VW		King Fuji ®	A	V
	Heisei Fuji		Beni Shogun ®	A	V
	Raku-Raku			B	V
Gala				C	
	Alvina			A	
	ANABP 01		Bravo ™	A	
	Baigent		Brookfield ®	A	
	Bigigalaprim		Early Red Gala ®	A	
	Devil Gala			A	
	Fengal		Gala Venus	A	
	Gala Schnico		Schniga ®	A	
	Gala Schnico Red		Schniga ®	A	
	Galafresh		Breeze ®	A	
	Galaval			A	
	Galaxy		Selekta ®	B	
	Gilmac		Neon ®	A	
	Imperial Gala			B	
	Jugala			B	
	Mitchgla		Mondial Gala ®	B	
	Natali Gala			B	
	Regal Prince		Gala Must ®	B	
	Royal Beaut			A	
	Simmons		Buckeye ® Gala	A	
	Tenroy		Royal Gala ®	B	
	ZoukG1		Gala One®	A	

Galmac			Camelot ®	B	
Gloster				B	
Golden 972				D	
Golden Delicious		Golden		D	
	CG10 Yellow Delicious		Smothee ®	D	
	Golden Delicious Reinders		Reinders ®	D	
	Golden Parsi		Da Rosa ®	D	
	Leratess		Pink Gold ®	D	
	Quemoni		Rosagold ®	D	
Goldstar			Rezista Gold Granny ®	D	
Gradigold			Golden Supreme ™, Golden Extreme ™	D	
Gradiyel			Goldkiss ®	D	
Granny Smith				D	
	Dalivair		Challenger ®	D	
Gravensteiner		Gravenstein		D	
GS 66			Fräulein ®	B	
HC2-1			Easy pep's! Zingy ®	A	
Hokuto				C	
Holsteiner Cox		Holstein		C	R
Honeycrisp			Honeycrunch ®	C	
Horneburger				D	
Idared				B	
	Idaredest			B	
	Najdared			B	
Ingrid Marie				B	R
Inored			Story ®, LoliPop ®	A	
James Grieve				D	
Jonagold				C	
	Early Jonagold		Milenga ®	C	

	Dalyrian			C	
	Decosta			C	
	Jonagold Boerekamp		Early Queen ®	C	
	Jonagold Novajo	Veulemanns		C	
	Jonagored		Morren's Jonagored ®	C	
	Jonagored Supra		Morren's Jonagored ® Supra ®	C	
	Red Jonaprince		Wilton's ®, Red Prince ®	C	
	Rubinstar			C	
	Schneica	Jonica		C	
	Vivista			C	
Jonathan				B	
Karmijn de Sonnaville				C	R
Kizuri			Morgana ®	B	
Ladina				B	
La Flamboyante			Mairac ®	B	
Laxton's Superb				C	R
Ligol				B	
Lobo				B	
Lurefresh			Redlove ® Era ®	A	
Lureprec			Redlove ® Circe ®	A	
Luregust			Redlove ® Calypso ®	A	
Luresweet			Redlove ® Odysso ®	A	
Maigold				B	
Maribelle			Lola ®	B	
MC38			Crimson Snow ®	A	
McIntosh				B	
Melrose				C	

Milwa			Diwa ®, Junami ®	B	
Minneiska			SweeTango ®	B	
Moonglo				C	
Morgenduft		Imperatore		B	
Mountain Cove			Ginger Gold ™	D	
Mored			Joly Red ®	A	
Mutsu		Crispin		D	
Newton				C	
Nicogreen			Greenstar ®	D	
Nicoter			Kanzi ®	B	
Northern Spy				C	
Ohrin		Orin		D	
Paula Red				B	
Pinova			Corail ®	C	
	RoHo 3615		Evelina ®	B	
Piros				C	
Plumac			Koru ®	B	
Prem A153			Lemonade ®, Honeymoon ®	C	
Prem A17			Smitten ®	C	
Prem A280			Sweetie™	B	
Prem A96			Rockit ™	B	M
R201			Kissabel ® Rouge	A	
Rafzubin			Rubinette ®	C	
	Frubaur		Rubinette ® Rossina	A	
	Rafzubex		Rubinette ® Rosso	A	
Rajka			Rezista Romelike ®	B	
Regalyou			Candine ®	A	
Red Delicious		Rouge américaine		A	
	Campsur		Red Chief ®	A	
	Erovan		Early Red One ®	A	

	Evasni		Scarlet Spur ®	A	
	Stark Delicious			A	
	Starking			C	
	Starkrimson			A	
	Starkspur			A	
	Topred			A	
	Trumdor		Oregon Spur Delicious ®	A	
Reine des Reinettes		Gold Parmoné, Goldparmäne		C	V
Reinette grise du Canada		Graue Kanadarenette, Renetta Canada		D	R
RM1			Red Moon ®	A	
Rome Beauty		Belle de Rome, Rome, Rome Sport		B	
RS1			Red Moon ®	A	
Rubelit				A	
Rubin				C	
Rubinola				B	
Šampion		Shampion, Champion, Szampion		B	
	Reno 2			A	
	Šampion Arno	Szampion Arno		A	
Santana				B	
Sciearly			Pacific Beauty ™, NZ Beauty	A	
Scifresh			Jazz ™	B	
Sciglo			Southern Snap ™	A	
Scilate			Envy ®	B	
Sciray		GS48		A	
Scired			NZ Queen	A	R
Sciros			Pacific Rose ™, NZ Rose	A	
Senshu				C	

Shinano Gold			Yello ®	D	
Spartan				A	
SQ 159			Natyra ®, Magic Star ®	A	
Stayman				B	
Summerred				B	
Sunrise				A	
Sunset				D	R
Suntan				D	R
Sweet Caroline				C	
TCL3			Posy ®	A	
Topaz				B	
Tydeman's Early Worcester		Tydeman's Early		B	
Tsugaru				C	
UEB32642			Opal ®	D	
WA 2			Sunrise Magic ™	A	
WA 38			Cosmic Crisp ™	A	
Worcester Pearmain				B	
Xeleven			Swing ® natural more	A	
York				B	
Zari				B	
Zouk 16			Flanders Pink ®, Mariposa ®	B	
Zouk 31			Rubisgold ®	D	
Zouk 32			Coryphée ®	A	

DEL 2:HANDELSNORM FOR CITRUSFRUGTER

I. DEFINITION AF PRODUKTET

Normen gælder for citrusfrugter af forædlede sorter af følgende arter, der er bestemt til levering i frisk tilstand til forbrugerne, men gælder ikke for citrusfrugter til industriel forarbejdning:

— citroner af arten *Citrus limon* (L.) Burm. f. og hybrider deraf

— mandariner af arten *Citrus reticulata* Blanco, herunder satsumas (*Citrus unshiu* Marcow), klementiner (*Citrus clementina* hort. ex Tanaka), almindelige mandariner (*Citrus deliciosa* Ten.) og tangeriner (*Citrus tangerina* Tanaka) af disse arter og hybrider deraf

— appelsiner af arten *Citrus sinensis* (L.) Osbeck og hybrider deraf.

II. BESTEMMELSER VEDRØRENDE KVALITET

Normen fastsætter de kvalitetskrav, som citrusfrugter skal opfylde efter klargøring og emballering.

I de led, der følger efter forsendelsesleddet, kan produkterne dog udvise følgende i forhold til de fastsatte normer:

— en let forringelse af friskheden og fastheden

— for produkter i andre klasser end klasse »Ekstra«: en let forringelse på grund af deres udvikling og letfordærvelige karakter.

A. Minimumskrav

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

— hele

— fri for sår og/eller større helede beskadigelser

— 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

— praktisk taget fri for skadegørere

— fri for skader forårsaget af skadegørere, der påvirker frugtkødet

— fri for tegn på udtørring

— fri for skader som følge af lave temperaturer eller frost

— fri for unormal ydre fugtighed

— fri for fremmed lugt og/eller smag.

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

— tåle transport og håndtering og

— ankomme til bestemmelsesstedet i tilfredsstillende stand.

B. Krav til modenhed

Citrusfrugterne skal have nået en passende udvikling og modningsgrad efter kriterierne for sorten, plukkeperioden og produktionsområdet.

Citrusfrugternes modning bestemmes ud fra de parametre, der er anført for hver art:

— minimumssaftindhold

— minimumsforhold mellem sukker/syreindhold ([13])

— farve.

Efter normal udvikling skal citrusfrugterne have opnået den sortstypiske farve på bestemmelsesstedet.

	Minimums-saftindhold (%)	Minimums-forhold mellem sukker og syre	Farve
Citroner	20		Farven skal være sortstypisk. Citroner kan dog være grønne (men ikke mørkegrønne), hvis de opfylder minimumskravene til saftindhold.
Satsumas, klementiner og andre mandarinsorter og hybrider deraf			
Satsumas	33	6,5:1	Farven skal være sortstypisk på mindst en tredjedel af frugtens overflade.
Klementiner	40	7,0:1	
Andre mandarinsorter og hybrider deraf	33	7,5:1 ([14])	
Appelsiner			
Blodappelsiner	30	6,5:1	Farven skal være sortstypisk. Appelsiner kan dog være lysegrønne på højst en femtedel af frugtens samlede overfladeareal, hvis de opfylder minimumskravene til saftindhold. Appelsiner, der produceres i områder med høje lufttemperaturer og høj relativ fugtighed i udviklingsperioden, kan dog være grønne på over en femtedel af frugtens samlede overflade, hvis de opfylder minimumskravene til saftindhold.
Navels	33	6,5:1	
Andre sorter	35	6,5:1	
Mosambi, Sathgudi og Pacitan med grøn farve på mere end en femtedel af overfladen	33		
Andre sorter med grøn farve på mere end en femtedel af overfladen	45		

Citrusfrugter, der opfylder disse krav til modenhed, kan behandles, så den grønne farve forsvinder. Denne behandling er kun tilladt, hvis de øvrige naturlige smagsegenskaber ikke ændres.

C. **Klasseinddeling**

Citrusfrugter inddeles i følgende tre klasser:

i) *Klasse »Ekstra«*

Citrusfrugter i denne klasse skal være af fineste kvalitet. De skal være karakteristiske for sorten og/eller handelstypen.

([13]) Beregnet som beskrevet i OECD-vejledningen om objektive test. Vejledningen findes på: http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications.

([14]) For sorterne Mandora og Minneola er minimumsforholdet mellem sukker/syreindhold 6.0:1 indtil udgangen af det produktionsår, der begynder den 1. januar 2023.

De må ikke have fejl, bortset fra ubetydelige overfladefejl, som ikke forringer helhedsindtrykket, kvaliteten, holdbarheden eller præsentationen i emballagen.

ii) *Klasse I*

Citrusfrugter i denne klasse skal være af god kvalitet. De skal være karakteristiske for sorten og/eller handelstypen.

Følgende mindre fejl kan dog tillades, hvis de ikke forringer helhedsindtrykket, kvaliteten, holdbarheden eller præsentationen i emballagen:

— mindre formfejl

— mindre farvefejl, herunder let svidning

— mindre overfladefejl under udvikling, forudsat at de ikke påvirker frugtkødet

— mindre overfladefejl, der er opstået under frugtens vækst, som f.eks. sølvskurv, rustdannelser eller skader forårsaget af skadegørere

— mindre, helede fejl, der skyldes mekanisk påvirkning, som f.eks. haglskader, grengnav eller stødpletter påført under håndtering

— let og delvis løsnen af skrællen for alle frugter i mandaringruppen.

iii) *Klasse II*

Denne klasse omfatter citrusfrugter, der ikke kan placeres i de højere klasser, men som opfylder de ovenfor angivne minimumskrav.

Følgende fejl kan accepteres, hvis citrusfrugterne bevarer deres væsentlige egenskaber med hensyn til kvalitet, holdbarhed og præsentation:

— formfejl

— farvefejl, herunder svidning

— overfladefejl under udvikling, forudsat at de ikke påvirker frugtkødet

— overfladefejl, der er opstået under frugtens vækst, som f.eks. sølvskurv, rustdannelser eller skader forårsaget af skadegørere

— helede fejl, der skyldes mekanisk påvirkning, som f.eks. haglskader, grengnav eller stødpletter påført under håndtering

— helede overfladiske småskader

— ru overflade

— let og delvis løsnen af skrællen for appelsiner og delvis løsnen af skrællen for alle frugter i mandaringruppen.

III. **BESTEMMELSER VEDRØRENDE STØRRELSESSORTERING**

Størrelsen bestemmes efter den største diameter i tværsnit eller efter antal.

A. **Mindstestørrelse**

Der gælder følgende mindstestørrelser:

Frugt	Diameter (i mm)
Citroner	45
Satsumas og andre mandarinsorter og hybrider deraf	45
Klementiner	35
Appelsiner	53

B. **Ensartethed**

Citrusfrugter kan størrelsessorteres på en af følgende måder:

a) For at sikre ensartet størrelse må forskellen mellem produkter i samme kolli ikke overstige:

— 10 mm, hvis den mindste frugts diameter (som anført på kolliet) er < 60 mm

— 15 mm, hvis den mindste frugts diameter (som anført på kolliet) er ≥ 60 mm, men < 80 mm

— 20 mm, hvis den mindste frugts diameter (som anført på kolliet) er ≥ 80 mm, men < 110 mm

— der gælder ingen grænse for, hvor stor forskellen i diameter kan være for frugter med en diameter på ≥ 110 mm.

b) Anvendes der størrelseskoder, skal koderne og intervallerne i følgende tabel overholdes:

	Størrelseskode	Diameter (i mm)
Citroner		
	0	79-90
	1	72-83
	2	68-78
	3	63-72
	4	58-67
	5	53-62
	6	48-57
	7	45-52
Satsumas, klementiner og andre mandarinsorter og hybrider deraf		
	1 — XXX	78 og derover
	1 — XX	67-78
	1 eller 1 — X	63-74
	2	58-69
	3	54-64
	4	50-60
	5	46-56
	6 ([15])	43-52
	7	41-48
	8	39-46
	9	37-44
	10	35-42
Appelsiner		
	0	92-110
	1	87-100

([15]) Størrelser under 45 mm gælder kun for klementiner.

	2	84-96
	3	81-92
	4	77-88
	5	73-84
	6	70-80
	7	67-76
	8	64-73
	9	62-70
	10	60-68
	11	58-66
	12	56-63
	13	53-60

For at opnå ensartet størrelse anvendes ovennævnte størrelsesskalaer, bortset fra følgende tilfælde:

For frugter, der præsenteres i løs afladning i bokspaller, og for frugt i salgsemballager på højst 5 kg netto må den maksimale forskel ikke være større end intervallet ved gruppering af tre på hinanden følgende størrelsesklasser i størrelsesskalaen.

c) For frugter, der størrelsessorteres efter antal, skal størrelsesforskellen være i overensstemmelse med litra a).

IV. **BESTEMMELSER VEDRØRENDE TOLERANCER**

For hvert parti gælder følgende kvalitets- og størrelsestolerancer for produkter, der ikke opfylder kravene til den angivne klasse, i alle handelsled.

A. **Kvalitetstolerancer**

i) *Klasse »Ekstra«*

Der accepteres en samlet tolerance på 5 % efter antal eller vægt af citrusfrugter, der ikke opfylder kravene til klassen, men som opfylder kravene til klasse I. Inden for denne tolerance må højst 0,5 % i alt bestå af produkter, der opfylder kravene til klasse II.

ii) *Klasse I*

Der accepteres en samlet tolerance på 10 % efter antal eller vægt af citrusfrugter, der ikke opfylder kravene til klassen, men som opfylder kravene til klasse II. Inden for denne tolerance må højst 1 % i alt bestå af produkter, der hverken opfylder kravene til klasse II eller minimumskravene, eller af produkter, der er angrebet af råd.

iii) *Klasse II*

Der accepteres en samlet tolerance på 10 % efter antal eller vægt af citrusfrugter, der hverken opfylder kravene til klassen eller minimumskravene. Inden for denne tolerance må højst 2 % i alt bestå af produkter, der er angrebet af råd.

B. **Størrelsestolerancer**

For alle klasser: Der accepteres en samlet tolerance på 10 % efter antal eller vægt af citrusfrugter, der svarer til størrelsen umiddelbart under og/eller over den størrelse (eller de størrelser, hvis tre størrelser forsendes samlet), der er angivet på kolliet.

I alle tilfælde omfatter tolerancen på 10 % kun frugter, hvis diameter ikke er under følgende mindstestørrelser:

Frugt	Diameter (i mm)
Citroner	43
Satsumas og andre mandarinsorter og hybrider deraf	43
Klementiner	34
Appelsiner	50

V. BESTEMMELSER VEDRØRENDE PRÆSENTATION

A. Ensartethed

Indholdet i hvert kolli skal være ensartet og må kun bestå af citrusfrugter af samme oprindelse, sort eller handelstype, kvalitet og størrelse og af praktisk taget samme udvikling og modningsgrad.

For klasse »Ekstra« kræves det desuden, at farven er ensartet.

Det er imidlertid tilladt at blande citrusfrugter af forskellige arter i samme salgsemballage, forudsat at de er af ensartet kvalitet og for hver arts vedkommende af samme sort eller handelstype og oprindelse. Produkterne skal ikke være af ensartet størrelse.

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

B. Emballage

Citrusfrugterne skal emballeres således, at produktet sikres passende beskyttelse.

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

Klæbemærker, der påsættes hvert enkelt produkt, skal kunne aftages uden at efterlade synlige spor af lim, og uden at skrællen beskadiges. Lasermærkning af de enkelte frugter må ikke forårsage fejl på frugtkødet eller overfladen.

Hvis frugterne omvikles enkeltvis, skal der anvendes fint, tørt, nyt og lugtfrit ([16]) papir.

Det er forbudt at anvende stoffer, der kan ændre citrusfrugternes naturlige egenskaber, særlig deres smag eller lugt ([17]).

Kolliene skal være fri for fremmedlegemer. Den præsentationsform, hvor en stilk med grønne blade bliver siddende på frugten, er dog tilladt.

VI. BESTEMMELSER VEDRØRENDE MÆRKNING

Hvert kolli ([18]) skal på samme side være forsynet med følgende oplysninger, anført med bogstaver, som er let læselige, ikke kan udviskes og er synlige udefra:

A. Identifikation

Pakkeriets og/eller afsenderens navn og fysiske adresse (f.eks. gade/by/region/postnummer og land, hvis dette ikke er det samme som oprindelseslandet).

([16]) Anvendelsen af konserveringsmidler og andre kemiske stoffer, der kan efterlade en fremmed smag på frugtskrællen, er tilladt, hvis det sker i overensstemmelse med de relevante EU-bestemmelser.

([17]) Anvendelsen af konserveringsmidler og andre kemiske stoffer, der kan efterlade en fremmed smag på frugtskrællen, er tilladt, hvis det sker i overensstemmelse med de relevante EU-bestemmelser.

([18]) Denne mærkningsbestemmelse gælder ikke for salgsemballager, der er pakket i kolli. Den gælder dog for salgsemballager, der frembydes særskilt.

Disse oplysninger kan erstattes af følgende:

— For alle kolli med undtagelse af færdigpakninger: den officielt udstedte eller anerkendte kode for pakkeriet og/eller afsenderen efter betegnelsen »Pakkeri og/eller afsender« (eller en tilsvarende forkortelse). Foran koden anføres ISO 3166-(alfa)-lande-/områdekoden for det anerkendende land, hvis der ikke er tale om oprindelseslandet.

— For færdigpakninger: navn og adresse på salgsvirksomheden med sæde i EU efter angivelsen »Emballeret for:« eller tilsvarende. I dette tilfælde skal klæbemærket også omfatte koden for pakkeriet og/eller afsenderen. Salgsvirksomheden stiller al information til rådighed om betydningen af den pågældende kode, som kontrolmyndighederne skønner nødvendig.

B. **Produktets art**

— »Citroner«, »Mandariner« eller »Appelsiner«, hvis produktet ikke er synligt udefra.

— »Blandede citrusfrugter« eller tilsvarende betegnelse og de forskellige arters almindeligt anvendte navn, hvis blandingen består af citrusfrugter af forskellige arter.

— For appelsiner angives sortsnavnet og/eller den pågældende sortsgruppe, hvis der er tale om »Navels« og »Valencias«.

— For »Satsumas« og »Klementiner« angives artens almindeligt anvendte navn, og det er valgfrit at angive sortsnavnet.

— For andre mandariner og hybrider deraf skal sortsnavnet angives.

— For citroner: er det valgfrit at angive sortsnavnet.

— »Med kerner« for klementiner med over 10 kerner.

— »Uden kerner« (valgfri angivelse, citrusfrugter uden kerner kan undertiden indeholde kerner).

C. **Produktets oprindelse**

— Oprindelsesland ([19]) og eventuelt navnet på produktionsområdet eller det nationale, regionale eller lokale område.

— Ved blandinger af citrusfrugter af forskellige arter af forskellig oprindelse, skal hvert oprindelsesland anføres i umiddelbar nærhed af navnet på den pågældende art.

D. **Handelsmæssige oplysninger**

— Klasse

— Størrelsen angives som:

  — minimums- og maksimumsstørrelse (i mm) eller

  — størrelseskode(r) eventuelt efterfulgt af en minimums- og maksimumsstørrelse eller

  — stykantal.

— Behandles frugten efter høst, anføres det, hvilket konserveringsmiddel eller hvilke andre kemiske stoffer der er anvendt efter høsten.

E. **Officielt kontrolmærke (valgfrit).**

Det er ikke nødvendigt at anføre de oplysninger, der er nævnt i første afsnit, på kolli, hvis de indeholder salgsemballager, der kan ses udefra, og som hver især er påført disse oplysninger. Disse kolli må ikke være påført vildledende mærkning. Er de anbragt på paller, skal oplysningerne anføres på en etiket, der anbringes synligt på mindst to sider af pallen.

([19]) Det fulde navn eller almindeligt anvendte navn anføres.

DEL 3:HANDELSNORM FOR KIWIER

I. DEFINITION AF PRODUKTET

Normen gælder for kiwier af forædlede sorter af *Actinidia chinensis* Planch og *Actinidia deliciosa* (A. Chev.), C.F. C.F. Liang og A.R. Ferguson, der er bestemt til levering i frisk tilstand til forbrugerne, men gælder ikke for kiwier til industriel forarbejdning.

II. BESTEMMELSER VEDRØRENDE KVALITET

Normen fastsætter de kvalitetskrav, som kiwifrugter skal opfylde efter klargøring og emballering.

I de led, der følger efter forsendelsesleddet, kan produkterne dog udvise følgende i forhold til de fastsatte normer:

— en let forringelse af friskheden og fastheden

— for produkter i andre klasser end klasse »Ekstra«: en let forringelse på grund af deres udvikling og letfordærvelige karakter.

A. Minimumskrav

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

— hele (men uden stilk)

— 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

— praktisk taget fri for skadegørere

— fri for skader forårsaget af skadegørere, der påvirker frugtkødet

— tilstrækkeligt faste; hverken bløde, indskrumpede eller vandfyldte

— velformede, dobbelte eller mangedobbelte frugter udelukkes

— fri for unormal ydre fugtighed

— fri for fremmed lugt og/eller smag.

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

— tåle transport og håndtering og

— ankomme til bestemmelsesstedet i tilfredsstillende stand.

B. Minimumskrav til modenhed

Kiwierne skal være tilstrækkeligt udviklede og modne.

Med henblik herpå skal frugterne ved emballeringen have nået en modningsgrad på mindst 6,2° Brix ([20]) eller et gennemsnitligt tørstofindhold på 15 %, således at de når op på 9,5° Brix[21] i begyndelsen af distributionskæden.

C. Klasseinddeling

Kiwier inddeles i følgende tre klasser:

i) *Klasse »Ekstra«*

Kiwier i denne klasse skal være af fineste kvalitet. De skal være sortstypiske.

De skal være faste, og frugtkødet må ikke være forringet på nogen måde.

([20]) Beregnet som beskrevet i OECD-vejledningen om objektive test. Vejledningen findes på: http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications.

De må ikke have fejl, bortset fra ubetydelige overfladefejl, som ikke forringer helhedsindtrykket, kvaliteten, holdbarheden eller præsentationen i emballagen.

Forholdet mellem frugternes mindste og største diameter målt i tværsnit skal være mindst 0,8.

ii) *Klasse I*

Kiwier i denne klasse skal være af god kvalitet. De skal være sortstypiske.

De skal være faste, og frugtkødet må ikke være forringet på nogen måde.

Følgende mindre fejl kan dog tillades, hvis de ikke forringer helhedsindtrykket, kvaliteten, holdbarheden eller præsentationen i emballagen:

— mindre formfejl (men opsvulmninger og misdannelser er udelukket)

— mindre farvefejl

— mindre overfladefejl, såfremt deres samlede areal ikke overstiger 1 cm^2

— små »Hayward-mærker« i form af linjer på langs og uden forhøjning.

Forholdet mellem frugternes mindste og største diameter målt i tværsnit skal være mindst 0,7.

iii) *Klasse II*

Denne klasse omfatter kiwier, som ikke kan placeres i de højere klasser, men som opfylder de ovenfor angivne minimumskrav.

Frugterne skal være rimeligt faste, og frugtkødet skal være uden alvorlige fejl.

Følgende fejl kan accepteres, hvis kiwierne bevarer deres væsentlige egenskaber med hensyn til kvalitet, holdbarhed og præsentation:

— formfejl

— farvefejl

— overfladefejl, som f.eks. små helede revner, ardannelse eller ujævnt arvæv, forudsat at det samlede areal ikke overstiger 2 cm^2

— flere mere udprægede »Hayward-mærker« med en mindre forhøjning

— lette stødpletter.

III. **BESTEMMELSER VEDRØRENDE STØRRELSESSORTERING**

Størrelsen bestemmes efter frugternes vægt.

Mindstevægten er 90 g for klasse »Ekstra«, 70 g for klasse I og 65 g for klasse II.

For at sikre ensartet størrelse må forskellen mellem produkter i samme kolli ikke overstige:

— 10 g for frugter på under 85 g

— 15 g for frugter, der vejer mellem 85 g og 120 g

— 20 g for frugter, der vejer mellem 120 g og 150 g

— 40 g for frugter, der vejer 150 g og derover.

IV. **BESTEMMELSER VEDRØRENDE TOLERANCER**

For hvert parti gælder følgende kvalitets- og størrelsestolerancer for produkter, der ikke opfylder kravene til den angivne klasse, i alle handelsled.

A. **Kvalitetstolerancer**

i) *Klasse »Ekstra«*

Der accepteres en samlet tolerance på 5 % efter antal eller vægt af kiwier, der ikke opfylder kravene til klassen, men som opfylder kravene til klasse I. Inden for denne tolerance må højst 0,5 % i alt bestå af produkter, der opfylder kravene til klasse II.

ii) *Klasse I*

Der accepteres en samlet tolerance på 10 % efter antal eller vægt af kiwier, der ikke opfylder kravene til klassen, men som opfylder kravene til klasse II. Inden for denne tolerance må højst 1 % i alt bestå af produkter, der hverken opfylder kravene til klasse II eller minimumskravene, eller af produkter, der er angrebet af råd.

iii) *Klasse II*

Der accepteres en samlet tolerance på 10 % efter antal eller vægt af kiwier, der hverken opfylder kravene til klassen eller minimumskravene. Inden for denne tolerance må højst 2 % i alt bestå af produkter, der er angrebet af råd.

B. **Størrelsestolerancer**

For alle klasser: Der accepteres en samlet tolerance på 10 % efter antal eller vægt af kiwier, der ikke opfylder størrelseskravene.

Kiwier må dog ikke veje under 85 g i klasse »Ekstra«, 67 g i klasse I og 62 g i klasse II.

V. **BESTEMMELSER VEDRØRENDE PRÆSENTATION**

A. **Ensartethed**

Indholdet i hvert kolli skal være ensartet og må kun bestå af kiwier af samme oprindelse, sort, kvalitet og størrelse.

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

B. **Emballage**

Kiwierne skal emballeres således, at produktet sikres passende beskyttelse.

De materialer, der anvendes indvendigt i kolliet, skal være rene og af en kvalitet, der ikke fremkalder ydre eller indre forringelser af produktet. Anvendelsen af materialer, herunder papir eller stempler med handelsmæssige oplysninger, er tilladt, hvis påtrykningen eller mærkningen foretages med giftfri sværte eller lim.

Klæbemærker, der påsættes hvert enkelt produkt, skal kunne aftages uden at efterlade synlige spor af lim, og uden at overfladen beskadiges. Lasermærkning af de enkelte frugter må ikke forårsage fejl på frugtkødet eller overfladen.

Kolliene skal være fri for fremmedlegemer.

VI. **BESTEMMELSER VEDRØRENDE MÆRKNING**

Hvert kolli ([21]) skal på samme side være forsynet med følgende oplysninger, anført med bogstaver, som er let læselige, ikke kan udviskes og er synlige udefra:

A. **Identifikation**

Pakkeriets og/eller afsenderens navn og fysiske adresse (f.eks. gade/by/region/postnummer og land, hvis dette ikke er det samme som oprindelseslandet).

([21]) Denne mærkningsbestemmelse gælder ikke for salgsemballager, der er pakket i kolli. Den gælder dog for salgsemballager, der frembydes særskilt.

Disse oplysninger kan erstattes af følgende:

— For alle kolli med undtagelse af færdigpakninger: den officielt udstedte eller anerkendte kode for pakkeriet og/eller afsenderen efter betegnelsen »Pakkeri og/eller afsender« (eller en tilsvarende forkortelse). Foran koden anføres ISO 3166-(alfa)-lande-/områdekoden for det anerkendende land, hvis der ikke er tale om oprindelseslandet.

— For færdigpakninger: navn og adresse på salgsvirksomheden med sæde i EU efter angivelsen »Emballeret for:« eller tilsvarende. I dette tilfælde skal klæbemærket også omfatte koden for pakkeriet og/eller afsenderen. Salgsvirksomheden stiller al information til rådighed om betydningen af den pågældende kode, som kontrolmyndighederne skønner nødvendig.

B. **Produktets art**

— »Kiwier« og/eller »Actinidia«, hvis indholdet ikke er synligt udefra

— Sortens navn (valgfrit).

— Frugtkødets farve eller tilsvarende angivelse, hvis det ikke er grønt.

C. **Produktets oprindelse**

Oprindelsesland ([22]) og eventuelt navnet på produktionsområdet eller det nationale, regionale eller lokale område.

D. **Handelsmæssige oplysninger**

— Klasse

— Størrelse udtrykt som frugternes mindste og største vægt

— Stykantal (valgfrit).

E. **Officielt kontrolmærke (valgfrit)**

Det er ikke nødvendigt at anføre de oplysninger, der er nævnt i første afsnit, på kolli, hvis de indeholder salgsemballager, der kan ses udefra, og som hver især er påført disse oplysninger. Disse kolli må ikke være påført vildledende mærkning. Er de anbragt på paller, skal oplysningerne anføres på en etiket, der anbringes synligt på mindst to sider af pallen.

DEL 4:HANDELSNORM FOR HOVEDSALAT, KRUSET ENDIVIE OG BREDBLADET ENDIVIE

I. **DEFINITION AF PRODUKTET**

Normen gælder for:

— hovedsalat af forædlede sorter af:

  — *Lactuca sativa* var. *capitata* L. (almindelig hovedsalat, inkl. icebergtypen),

  — *Lactuca sativa* var. *longifolia* Lam. (bindsalat)

  — *Lactuca sativa var. crispa* L. (pluksalat)

  — krydsninger af disse sorter og

— kruset endivie af forædlede sorter af *Cichorium endivia* L. var. *crispum* Lam. og

— bredbladet endivie af forædlede sorter af *Cichorium endivia* L. var. *latifolium* Lam.

som er bestemt til levering i frisk tilstand til forbrugerne.

Normen gælder hverken for produkter, der er beregnet til industriel forarbejdning, produkter, der frembydes som enkeltblade, eller hovedsalat med rodklump eller hovedsalat i potter.

([22]) Det fulde navn eller almindeligt anvendte navn anføres.

II. **BESTEMMELSER VEDRØRENDE KVALITET**

Normen fastsætter de kvalitetskrav, som produktet skal opfylde efter klargøring og emballering.

I de led, der følger efter forsendelsesleddet, kan produkterne dog udvise følgende i forhold til de fastsatte normer:

— en let forringelse af friskheden og fastheden

— en let forringelse, som skyldes deres udvikling og deres letfordærvelige karakter.

A. **Minimumskrav**

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

— hele

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

— rene og afpudsede, dvs. praktisk taget fri for jord og andre vækstmedier samt praktisk taget fri for synlige fremmedlegemer

— friske af udseende

— praktisk taget fri for skadegørere

— praktisk taget fri for angreb af skadegørere

— saftspændte

— fri for stokløbning

— fri for unormal ydre fugtighed

— fri for fremmed lugt og/eller smag.

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

Rødderne skal med et rent snit være skåret af umiddelbart under bladfæstet.

Produkterne skal være normalt udviklede. Produkternes udvikling og tilstand skal være således, at de kan:

— tåle transport og håndtering og

— ankomme til bestemmelsesstedet i tilfredsstillende stand.

B. **Klasseinddeling**

Produkterne inddeles i følgende to klasser:

i) *Klasse I*

Produkterne i denne klasse skal være af god kvalitet. De skal være karakteristiske for sorten og/eller handelstypen.

Produkterne skal være:

— velformede

— faste, dog afhængig af dyrkningsform og produkttype

— fri for skader og angreb, der forringer spiseligheden

— fri for frostskader.

Hovedsalat skal have et enkelt velskabt hoved. Det er dog tilladt, at hovedsalat dyrket som beskyttet afgrøde har et mindre veludviklet hoved.

Bindsalat skal have et hoved, evt. af mindre størrelse.

Hvad angår kruset endivie og bredbladet endivie, skal den centrale del være gul.

ii) *Klasse II*

Denne klasse omfatter produkter, der ikke kan placeres i klasse I, men som opfylder de ovenfor angivne minimumskrav.

Produkterne skal være:

— rimeligt velformede

— fri for skader og forandringer, der i alvorlig grad foringer spiseligheden.

Følgende fejl kan accepteres, hvis produkterne bevarer deres væsentlige egenskaber med hensyn til kvalitet, holdbarhed og præsentation:

— mindre farvefejl

— mindre skader forårsaget af angreb af skadegørere.

Hovedsalat skal have et hoved, som dog kan være mindre veludviklet. For hovedsalat dyrket som beskyttet afgrøde kræves der ikke hoved.

Bindsalat kan være uden hoved.

III. **BESTEMMELSER VEDRØRENDE STØRRELSESSORTERING**

Størrelsen bestemmes efter vægten pr. styk.

For at sikre ensartet størrelse må forskellen mellem produkter i samme kolli:

a) For hovedsalat, ikke overstige

— 40 g hvis det letteste hoved vejer under 150 g

— 100 g hvis det letteste hoved vejer mellem 150 og 300 g

— 150 g hvis det letteste hoved vejer mellem 300 og 450 g

— 300 g hvis det letteste hoved vejer over 450 g.

b) For kruset endivie og bredbladet endivie, ikke overstige

— 300 g.

IV. **BESTEMMELSER VEDRØRENDE TOLERANCER**

For hvert parti gælder følgende kvalitets- og størrelsestolerancer for produkter, der ikke opfylder kravene til den angivne klasse, i alle handelsled.

A. **Kvalitetstolerancer**

i) *Klasse I*

Der accepteres en samlet tolerance på 10 % efter antal af hoveder, der ikke opfylder kravene til klassen, men som opfylder kravene til klasse II. Inden for denne tolerance må højst 1 % i alt bestå af produkter, der hverken opfylder kravene til klasse II eller minimumskravene, eller af produkter, der er angrebet af råd.

ii) *Klasse II*

Der accepteres en samlet tolerance på 10 % efter antal af produkter, der hverken opfylder kravene til klassen eller minimumskravene. Inden for denne tolerance må højst 2 % i alt bestå af produkter, der er angrebet af råd.

B. **Størrelsestolerancer**

For alle klasser: Der accepteres en samlet tolerance på 10 % efter antal af produkter, der ikke opfylder størrelseskravene.

V. BESTEMMELSER VEDRØRENDE PRÆSENTATION

A. Ensartethed

Indholdet i hvert kolli skal være ensartet og må kun bestå af produkter af samme oprindelse, sort eller handelstype, kvalitet og størrelse.

Det er imidlertid tilladt at blande hovedsalat og/eller endivie af forskellige sorter, handelstyper og/eller farver i samme kolli, forudsat at de er af ensartet kvalitet og for hver sort, handelstype og/eller farve af samme oprindelse. Produkterne skal ikke være af ensartet størrelse.

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

B. Emballage

Produkterne skal emballeres således, at de sikres passende beskyttelse. De skal emballeres hensigtsmæssig under hensyntagen til emballagens størrelse og art, dvs. uden for store hulrum, og uden at produkterne udsættes for tryk.

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

Kolliene skal være fri for fremmedlegemer.

VI. BESTEMMELSER VEDRØRENDE MÆRKNING

Hvert kolli ([23]) skal på samme side være forsynet med følgende oplysninger, anført med bogstaver, som er let læselige, ikke kan udviskes og er synlige udefra:

A. Identifikation

Pakkeriets og/eller afsenderens navn og fysiske adresse (f.eks. gade/by/region/postnummer og land, hvis dette ikke er det samme som oprindelseslandet).

Disse oplysninger kan erstattes af følgende:

— For alle kolli med undtagelse af færdigpakninger: den officielt udstedte eller anerkendte kode for pakkeriet og/eller afsenderen efter betegnelsen »Pakkeri og/eller afsender« (eller en tilsvarende forkortelse). Foran koden anføres ISO 3166-(alfa)-lande-/områdekoden for det anerkendende land, hvis der ikke er tale om oprindelseslandet.

— Kun for færdigpakninger: navn og adresse på salgsvirksomheden med sæde i EU efter angivelsen »Emballeret for:« eller tilsvarende. I dette tilfælde skal klæbemærket også omfatte koden for pakkeriet og/eller afsenderen. Salgsvirksomheden stiller al information til rådighed om betydningen af den pågældende kode, som kontrolmyndighederne skønner nødvendig.

B. Produktets art

— »Hovedsalat«, »bataviasalat«, »icebergsalat«, »bindsalat«, »pluksalat« (eller f.eks. »egebladssalat«, »lollo bionda« eller »lollo rossa«), »kruset endivie«, »bredbladet endivie« eller en tilsvarende betegnelse, hvis indholdet ikke er synligt udefra.

— Eventuelt »dyrket som beskyttet afgrøde« eller en tilsvarende angivelse.

— Sortens navn (valgfrit).

— »Blanding af hovedsalat og/eller endivie« eller en tilsvarende betegnelse, hvis der er tale om en blanding af hovedsalat og/eller endivie af forskellige sorter, handelstyper og/eller farver. Er produkterne ikke synlige udefra, skal det anføres, hvilke sorter, handelstyper og/eller og farver og mængder af hvert produkt kolliet indeholder.

([23]) Denne mærkningsbestemmelse gælder ikke for salgsemballager, der er pakket i kolli. Den gælder dog for salgsemballager, der frembydes særskilt.

C. **Produktets oprindelse**

— Oprindelsesland ([24]) og eventuelt navnet på produktionsområdet eller det nationale, regionale eller lokale område.

— På blandinger af hovedsalat og/eller endivie af forskellige sorter, handelstyper og/eller farver og forskellig oprindelse, skal hvert enkelt oprindelsesland anføres i umiddelbar nærhed af navnet på den pågældende sort, handelstype og/eller farve.

D. **Handelsmæssige oplysninger**

— Klasse

— Størrelse, udtrykt ved mindstevægt pr. styk eller antal hoveder

E. **Officielt kontrolmærke (valgfrit).**

Det er ikke nødvendigt at anføre de oplysninger, der er nævnt i første afsnit, på kolli, hvis de indeholder salgsemballager, der kan ses udefra, og som hver især er påført disse oplysninger. Disse kolli må ikke være påført vildledende mærkning. Er de anbragt på paller, skal oplysningerne anføres på en etiket, der anbringes synligt på mindst to sider af pallen.

DEL 5:HANDELSNORM FOR FERSKNER OG NEKTARINER

I. **DEFINITION AF PRODUKTET**

Normen gælder for ferskner og nektariner af forædlede sorter af *Prunus persica* Sieb. og *Prunus persica* Zucc., der er bestemt til levering i frisk tilstand til forbrugerne, men gælder ikke for ferskner og nektariner til industriel forarbejdning.

II. **BESTEMMELSER VEDRØRENDE KVALITET**

Normen fastsætter de kvalitetskrav, som ferskner og nektariner skal opfylde efter klargøring og emballering.

I de led, der følger efter forsendelsesleddet, kan produkterne dog udvise følgende i forhold til de fastsatte normer:

— en let forringelse af friskheden og fastheden

— for produkter i andre klasser end klasse »Ekstra«: en let forringelse på grund af deres udvikling og letfordærvelige karakter.

A. **Minimumskrav**

Generelt for klasserne gælder under hensyn til tolerancer og særlige bestemmelser for de enkelte klasser, at ferskner og nektariner 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

— praktisk taget fri for skadegørere

— fri for skader forårsaget af skadegørere, der påvirker frugtkødet

— fri for revner i stilkhulen

— fri for unormal ydre fugtighed

— fri for fremmed lugt og/eller smag.

Fersknernes og nektarinernes udvikling og tilstand skal være således, at frugterne kan:

— tåle transport og håndtering og

— ankomme til bestemmelsesstedet i tilfredsstillende stand.

([24]) Det fulde navn eller almindeligt anvendte navn anføres.

B. **Krav til modenhed**

Frugterne skal være tilstrækkeligt udviklede og modne. Frugtkødets brydningsindeks bør være på mindst 8° Brix ([25]).

C. **Klasseinddeling**

Ferskner og nektariner inddeles i følgende tre klasser:

i) *Klasse »Ekstra«*

Ferskner og nektariner i denne klasse skal være af fineste kvalitet. De skal være sortstypiske.

Frugtkødet må ikke være forringet på nogen måde.

De må ikke have fejl, bortset fra ubetydelige overfladefejl, som ikke forringer helhedsindtrykket, kvaliteten, holdbarheden eller præsentationen i emballagen.

ii) *Klasse I*

Ferskner og nektariner i denne klasse skal være af god kvalitet. De skal være sortstypiske. Frugtkødet må ikke være forringet på nogen måde.

Følgende mindre fejl kan dog tillades, hvis de ikke forringer helhedsindtrykket, kvaliteten, holdbarheden eller præsentationen i emballagen:

— mindre formfejl

— mindre udviklingsfejl

— mindre farvefejl

— lette trykmærker, der højst må dække 1 cm^2 af det samlede overfladeareal

— mindre overfladefejl inden for følgende grænser:

  — 1,5 cm i længde for aflange fejl

  — 1 cm^2 af det samlede overfladeareal for andre fejl.

iii) *Klasse II*

Denne klasse omfatter ferskner og nektariner, der ikke kan placeres i de højere klasser, men som opfylder de ovenfor angivne minimumskrav.

Frugtkødet skal være frit for væsentlige fejl.

Følgende fejl kan accepteres, hvis fersknerne og nektarinerne bevarer deres væsentlige egenskaber med hensyn til kvalitet, holdbarhed og præsentation:

— formfejl

— udviklingsfejl, herunder revnet sten, forudsat at frugten er lukket og frugtkødet ikke er forringet

— farvefejl

— stødpletter, der kan være let misfarvede, men som højst dækker 2 cm^2 af det samlede overfladeareal

— overfladefejl inden for følgende grænser:

  — 2,5 cm i længde for aflange fejl

  — 2 cm^2 af det samlede overfladeareal for andre fejl.

([25]) Beregnet som beskrevet i OECD-vejledningen om objektive test. Vejledningen findes på: http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications.

III. **BESTEMMELSER VEDRØRENDE STØRRELSESSORTERING**

Størrelsen bestemmes enten efter den største diameter i tværsnit eller efter vægt eller antal.

Mindstestørrelsen er:

— 56 mm eller 85 g i klasse »Extra«

— 51 mm eller 65 g i klasse I og II.

Frugter på under 56 mm eller 85 g afsættes dog ikke fra den 1. juli til den 31. oktober (nordlige halvkugle) og fra den 1. januar til den 30. april (sydlige halvkugle).

Følgende bestemmelser er valgfri for klasse II.

For at sikre ensartet størrelse må forskellen mellem produkter i samme kolli:

a) for frugter, der størrelsessorteres efter diameter, ikke overstige:

— 5 mm for frugter på under 70 mm

— 10 mm for frugter på 70 mm og derover

b) for frugter, der størrelsessorteres efter vægt:

— 30 g for frugter på under 180 g

— 80 g for frugter på 180 g og derover

c) for frugter, der størrelsessorteres efter antal, ikke overstige de forskelle, der er fastsat i litra a) eller litra b).

Anvendes der størrelseskoder, skal koderne i følgende tabel overholdes.

	Kode	Diameter			vægt	
		fra (mm)	til (mm)		fra (g)	til (g)
1	D	51	56		65	85
2	C	56	61	eller	85	105
3	B	61	67		105	135
4	A	67	73		135	180
5	AA	73	80		180	220
6	AAA	80	90		220	300
7	AAAA	> 90			> 300	

IV. **BESTEMMELSER VEDRØRENDE TOLERANCER**

For hvert parti gælder følgende kvalitets- og størrelsestolerancer for produkter, der ikke opfylder kravene til den angivne klasse, i alle handelsled.

A. **Kvalitetstolerancer**

i) *Klasse »Ekstra«*

Der accepteres en samlet tolerance på 5 % efter antal eller vægt af ferskner eller nektariner, der ikke opfylder kravene til klassen, men som opfylder kravene til klasse I. Inden for denne tolerance må højst 0,5 % i alt bestå af produkter, der opfylder kravene til klasse II.

ii) *Klasse I*

Der accepteres en samlet tolerance på 10 % efter antal eller vægt af ferskner eller nektariner, der ikke opfylder kravene til klassen, men som opfylder kravene til klasse II. Inden for denne tolerance må højst 1 % i alt bestå af produkter, der hverken opfylder kravene til klasse II eller minimumskravene, eller af produkter, der er angrebet af råd.

iii) *Klasse II*

Der accepteres en samlet tolerance på 10 % efter antal eller vægt af ferskner eller nektariner, der hverken opfylder kravene til klassen eller minimumskravene. Inden for denne tolerance må højst 2 % i alt bestå af produkter, der er angrebet af råd.

B. **Størrelsestolerancer**

For alle klasser (hvis der anvendes størrelsessortering): Der accepteres en samlet tolerance på 10 % efter antal eller vægt af ferskner eller nektariner, der ikke opfylder størrelseskravene.

V. BESTEMMELSER VEDRØRENDE PRÆSENTATION

A. Ensartethed

Indholdet i hvert kolli skal være ensartet og må kun bestå af ferskner eller nektariner af samme oprindelse, sort, kvalitet, modningsgrad og størrelse (hvis der anvendes størrelsessortering) og for klasse »Ekstra« samme farve.

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

B. Emballage

Fersknerne og nektarinerne skal emballeres således, at produktet sikres passende beskyttelse.

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

Klæbemærker, der påsættes hvert enkelt produkt, skal kunne aftages uden at efterlade synlige spor af lim, og uden at overfladen beskadiges. Lasermærkning af de enkelte frugter må ikke forårsage fejl på frugtkødet eller overfladen.

Kolliene skal være fri for fremmedlegemer.

VI. BESTEMMELSER VEDRØRENDE MÆRKNING

Hvert kolli ([26]) skal på samme side være forsynet med følgende oplysninger, anført med bogstaver, som er let læselige, ikke kan udviskes og er synlige udefra:

A. Identifikation

Pakkeriets og/eller afsenderens navn og fysiske adresse (f.eks. gade/by/region/postnummer og land, hvis dette ikke er det samme som oprindelseslandet).

Disse oplysninger kan erstattes af følgende:

— For alle kolli med undtagelse af færdigpakninger: den officielt udstedte eller anerkendte kode for pakkeriet og/eller afsenderen efter betegnelsen »Pakkeri og/eller afsender« (eller en tilsvarende forkortelse). Foran koden anføres ISO 3166-(alfa)-lande-/områdekoden for det anerkendende land, hvis der ikke er tale om oprindelseslandet

— For færdigpakninger: navn og adresse på salgsvirksomheden med sæde i EU efter angivelsen »Emballeret for:« eller tilsvarende. I dette tilfælde skal klæbemærket også omfatte koden for pakkeriet og/eller afsenderen. Salgsvirksomheden stiller al information til rådighed om betydningen af den pågældende kode, som kontrolmyndighederne skønner nødvendig.

([26]) Denne mærkningsbestemmelse gælder ikke for salgsemballager, der er pakket i kolli. Den gælder dog for salgsemballager, der frembydes særskilt.

B. **Produktets art**

— »Ferskner« eller »Nektariner«, hvis indholdet ikke er synligt udefra

— Frugtkødets farve

— Sortens navn (valgfrit).

C. **Produktets oprindelse**

Oprindelsesland ([27]) og eventuelt navnet på produktionsområdet eller det nationale, regionale eller lokale område.

D. **Handelsmæssige oplysninger**

— Klasse

— Størrelse (hvis der anvendes størrelsessortering) udtrykt ved mindste og største diameter (i mm) eller mindste og største vægt (i g) eller størrelseskode.

— Stykantal (valgfrit).

E. **Officielt kontrolmærke (valgfrit)**

Det er ikke nødvendigt at anføre de oplysninger, der er nævnt i første afsnit, på kolli, hvis de indeholder salgsemballager, der kan ses udefra, og som hver især er påført disse oplysninger. Disse kolli må ikke være påført vildledende mærkning. Er de anbragt på paller, skal oplysningerne anføres på en etiket, der anbringes synligt på mindst to sider af pallen.

DEL 6:HANDELSNORM FOR PÆRER

I. **DEFINITION AF PRODUKTET**

Normen gælder for pærer af forædlede sorter af *Pyrus communis* L., der er bestemt til levering i frisk tilstand til forbrugerne, men gælder ikke for pærer til industriel forarbejdning.

II. **BESTEMMELSER VEDRØRENDE KVALITET**

Normen fastsætter de kvalitetskrav, som pærer skal opfylde efter klargøring og emballering.

I de led, der følger efter forsendelsesleddet, kan produkterne dog udvise følgende i forhold til de fastsatte normer:

— en let forringelse af friskheden og fastheden

— for produkter i andre klasser end klasse »Ekstra«: en let forringelse på grund af deres udvikling og letfordærvelige karakter.

A. **Minimumskrav**

Generelt for klasserne gælder under hensyn til tolerancer og særlige bestemmelser for de enkelte klasser, at pærer 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

— praktisk taget fri for skadegørere

— fri for skader forårsaget af skadegørere, der påvirker frugtkødet

— fri for unormal ydre fugtighed

— fri for fremmed lugt og/eller smag.

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

— tåle transport og håndtering og

— ankomme til bestemmelsesstedet i tilfredsstillende stand.

([27]) Det fulde navn eller almindeligt anvendte navn anføres.

B. **Krav til modenhed**

Pærernes udvikling og modenhed skal sikre, at de kan fortsætte deres modningsproces og nå den modningsgrad, der kan forventes for den enkelte sort.

C. **Klasseinddeling**

Pærer inddeles i følgende tre klasser:

i) *Klasse »Ekstra«*

Pærer i denne klasse skal være af fineste kvalitet. De skal være sortstypiske ([28]).

Frugtkødet må ikke være forringet på nogen måde, og skrællen skal være fri for ru rustdannelse.

De må ikke have fejl bortset fra ubetydelige overfladefejl, som ikke forringer helhedsindtrykket, kvaliteten, holdbarheden eller præsentationen i emballagen.

Stilken skal være hel.

Pærer med sten er ikke tilladt.

ii) *Klasse I*

Pærer i denne klasse skal være af god kvalitet. De skal være sortstypiske ([29]).

Frugtkødet må ikke være forringet på nogen måde.

Følgende mindre fejl kan dog tillades, hvis de ikke forringer helhedsindtrykket, kvaliteten, holdbarheden eller præsentationen i emballagen:

— mindre formfejl

— mindre udviklingsfejl

— mindre farvefejl

— meget let ru rustdannelse

— mindre overfladefejl inden for følgende grænser:

  — 2 cm i længde for aflange fejl

  — 1 cm^2 af det samlede overfladeareal for andre fejl, undtagen for skurv (*Venturia Pirina* og *V. inaequalis*), hvis samlede areal ikke må overstige 0,25 cm^2.

— lette stødpletter, der ikke må udgøre mere end 1 cm^2.

Stilken kan være en smule beskadiget.

Pærer med sten er ikke tilladt.

iii) *Klasse II*

Denne klasse omfatter pærer, der ikke kan placeres i de højere klasser, men som opfylder ovennævnte minimumskrav.

Frugtkødet skal være frit for væsentlige fejl.

Følgende fejl kan accepteres, hvis pærerne bevarer deres væsentlige egenskaber med hensyn til kvalitet, holdbarhed og præsentation:

— formfejl

— udviklingsfejl

— farvefejl

— lettere ru rustdannelser

([28]) En ikke-udtømmende liste over storfrugtede sorter og sommerpærer findes i tillægget til denne norm.
([29]) En ikke-udtømmende liste over storfrugtede sorter og sommerpærer findes i tillægget til denne norm.

— overfladefejl inden for følgende grænser:

— 4 cm i længde for aflange fejl

— 2,5 cm^2 af det samlede overfladeareal for andre fejl, undtagen for skurv (*Venturia Pirina* og V. *inaequalis*), hvis samlede areal ikke må overstige 1 cm^2.

— lette stødpletter, der ikke må udgøre mere end 2 cm^2.

III. **BESTEMMELSER VEDRØRENDE STØRRELSESSORTERING**

Størrelsen bestemmes efter den største diameter i tværsnit eller efter vægt.

Mindstestørrelsen er:

a) For frugter, der størrelsessorteres efter diameter, ikke overstige:

	»Ekstra«	Klasse I	Klasse II
Storfrugtede sorter	60 mm	55 mm	55 mm
Andre sorter	55 mm	50 mm	45 mm

b) For frugter, der størrelsessorteres efter vægt:

	»Ekstra«	Klasse I	Klasse II
Storfrugtede sorter	130 g	110 g	110 g
Andre sorter	110 g	100 g	75 g

Sommerpærer, der er anført i tillægget til denne norm, skal ikke overholde mindstestørrelsen.

For at sikre ensartet størrelse må forskellen mellem produkter i samme kolli:

a) for frugter, der størrelsessorteres efter diameter, ikke overstige:

— 5 mm for frugter i klasse »Ekstra« og frugter i klasse I og II, der er lag- og rækkepakket

— 10 mm for frugter i klasse I, der er pakket i salgsemballager eller løst i kolliet

b) for frugter, der størrelsessorteres efter vægt:

— for frugter i klasse »Ekstra« og frugter i klasse I og II, der er lag- og rækkepakket, ikke overstige:

Interval (g)	Vægtforskel (g)
75-100	15
100-200	35
200-250	50
> 250	80

— for frugter i klasse I, der er pakket i salgsemballager eller løst i kolliet:

Interval (g)	Vægtforskel (g)
100-200	50
> 200	100

Der er ikke fastsat krav om ensartethed for frugter i klasse II, der er pakket i salgsemballager eller løst i kolliet.

IV. BESTEMMELSER VEDRØRENDE TOLERANCER

For hvert parti gælder følgende kvalitets- og størrelsestolerancer for produkter, der ikke opfylder kravene til den angivne klasse, i alle handelsled.

A. Kvalitetstolerancer

i) *Klasse »Ekstra«*

Der accepteres en samlet tolerance på 5 % efter antal eller vægt af pærer, der ikke opfylder kravene til klassen, men som opfylder kravene til klasse I. Inden for denne tolerance må højst 0,5 % i alt bestå af produkter, der opfylder kravene til klasse II.

ii) *Klasse I*

Der accepteres en samlet tolerance på 10 % efter antal eller vægt af pærer, der ikke opfylder kravene til klassen, men som opfylder kravene til klasse II. Inden for denne tolerance må højst 1 % i alt bestå af produkter, der hverken opfylder kravene til klasse II eller minimumskravene, eller af produkter, der er angrebet af råd.

iii) *Klasse II*

Der accepteres en samlet tolerance på 10 % efter antal eller vægt af pærer, der hverken opfylder kravene til klassen eller minimumskravene. Inden for denne tolerance må højst 2 % i alt bestå af produkter, der er angrebet af råd.

B. Størrelsestolerancer

For alle klasser: Der accepteres en samlet tolerance på 10 % efter antal eller vægt af pærer, der ikke opfylder størrelseskravene. Denne tolerance gælder ikke for frugter, der er mindst:

— 5 mm mindre end mindstediameteren

— 10 g mindre end mindstevægten.

V. BESTEMMELSER VEDRØRENDE PRÆSENTATION

A. Ensartethed

Indholdet i hvert kolli skal være ensartet og må kun bestå af pærer af samme oprindelse, sort, kvalitet og størrelse (hvis de er størrelsessorteret) samt modningsgrad.

For klasse »Ekstra« kræves det desuden, at farven er ensartet.

Det er imidlertid tilladt at blande pærer af forskellige sorter i samme salgsemballage, forudsat at de er af ensartet kvalitet, og at hver sort er af samme oprindelse. Produkterne skal ikke være af ensartet størrelse.

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

B. Emballage

Pærerne skal emballeres således, at produktet sikres passende beskyttelse.

De materialer, der anvendes indvendigt i kolliet, skal være rene og af en kvalitet, der ikke fremkalder ydre eller indre forringelser af produktet. Anvendelsen af materialer, herunder papir eller stempler med handelsmæssige oplysninger, er tilladt, hvis påtrykningen eller mærkningen foretages med giftfri sværte eller lim.

Klæbemærker, der påsættes hvert enkelt produkt, skal kunne aftages uden at efterlade synlige spor af lim, og uden at overfladen beskadiges. Lasermærkning af de enkelte frugter må ikke forårsage fejl på frugtkødet eller overfladen.

Kolliene skal være fri for fremmedlegemer.

VI. **BESTEMMELSER VEDRØRENDE MÆRKNING**

Hvert kolli ([30]) skal på samme side være forsynet med følgende oplysninger, anført med bogstaver, som er let læselige, ikke kan udviskes og er synlige udefra:

A. **Identifikation**

Pakkeriets og/eller afsenderens navn og fysiske adresse (f.eks. gade/by/region/postnummer og land, hvis dette ikke er det samme som oprindelseslandet).

Disse oplysninger kan erstattes af følgende:

— For alle kolli med undtagelse af færdigpakninger: den officielt udstedte eller anerkendte kode for pakkeriet og/eller afsenderen efter betegnelsen »Pakkeri og/eller afsender« (eller en tilsvarende forkortelse). Foran koden anføres ISO 3166-(alfa)-lande-/områdekoden for det anerkendende land, hvis der ikke er tale om oprindelseslandet.

— Kun for færdigpakninger: navn og adresse på salgsvirksomheden med sæde i EU efter angivelsen »Emballeret for:« eller tilsvarende. I dette tilfælde skal klæbemærket også omfatte koden for pakkeriet og/eller afsenderen. Salgsvirksomheden stiller al information til rådighed om betydningen af den pågældende kode, som kontrolmyndighederne skønner nødvendig.

B. **Produktets art**

— »Pærer«, hvis indholdet ikke er synligt udefra

— Sortsnavn. Ved blandinger af forskellige pæresorter, navn på hver sort.

Sortsnavnet kan erstattes af et synonym. En handelsbetegnelse ([31]) må kun angives som supplement til sortsnavnet eller synonymet.

C. **Produktets oprindelse**

Oprindelsesland ([32]) og eventuelt navnet på produktionsområdet eller det nationale, regionale eller lokale område.

Ved blandinger af forskellige pæresorter af forskellig oprindelse skal hvert oprindelsesland anføres i umiddelbar nærhed af navnet på den pågældende sort.

D. **Handelsmæssige oplysninger**

— Klasse

— Størrelse eller for frugter, der er lag- og rækkepakket, stykantal.

Hvis størrelsen er anført, skal denne angives:

a) for frugter, der er omfattet af reglerne om ensartethed, ved mindste og største diameter eller mindste og største vægt

b) for frugter, der ikke er omfattet af reglerne om ensartethed, kan størrelsen eventuelt angives ved diameteren eller vægten af den mindste frugt i kolliet, efterfulgt af udtrykket »og derover« eller en tilsvarende benævnelse, eller, hvis det er relevant, ved diameteren eller vægten for den største frugt i kolliet.

E. **Officielt kontrolmærke (valgfrit).**

Det er ikke nødvendigt at anføre de oplysninger, der er nævnt i første afsnit, på kolli, hvis de indeholder salgsemballager, der kan ses udefra, og som hver især er påført disse oplysninger. Disse kolli må ikke være påført vildledende mærkning. Er de anbragt på paller, skal oplysningerne anføres på en etiket, der anbringes synligt på mindst to sider af pallen.

([30]) Denne mærkningsbestemmelse gælder ikke for salgsemballager, der er pakket i kolli. Den gælder dog for salgsemballager, der frembydes særskilt.

([31]) En handelsbetegnelse kan være et varemærke, for hvilket der er ansøgt om eller opnået beskyttelse, eller enhver anden kommerciel betegnelse.

([32]) Det fulde navn eller almindeligt anvendte navn anføres.

Tillæg

Ikke-udtømmende liste over storfrugtede sorter og sommerpæresorter

Småfrugtede sorter og andre sorter, der ikke er anført i tabellen, kan afsættes, hvis de overholder størrelsesbestemmelserne for andre sorter i normens afsnit III.

Nogle af de sorter, der er opført i nedenstående tabel, kan afsættes under betegnelser, for hvilke der er ansøgt om eller opnået varemærkebeskyttelse i et eller flere lande. Første og anden kolonne i følgende tabel indeholder ikke disse varemærker. I tredje kolonne er der udelukkende til orientering anført nogle kendte varemærker.

Forklaring:

L = storfrugtede sorter

SP = sommerpærer, som der ikke er fastsat nogen mindstestørrelse for.

Sort	Synonymer	Varemærker/ Handelsbetegnelser	Størrelse
Abbé Fétel	Abate Fetel		L
Abugo o Siete en Boca			SP
Akça			SP
Alka			L
Alsa			L
Alexandrine Douillard			L
Amfora			L
Angelys		Angys ®	L
Bambinella			SP
Bay 6474		Alessia ®	L
Bergamotten			SP
Beurré Alexandre Lucas	Lucas		L
Beurré Bosc	Bosc, Beurré d'Apremont, Empereur Alexandre, Kaiser Alexander		L
Beurré Clairgeau			L
Beurré d'Arenberg	Hardenpont		L
Beurré Giffard			SP
Beurré précoce Morettini	Morettini		SP
Blanca de Aranjuez	Agua de Aranjuez, Espadona, Blanquilla		SP
Bon Rouge		Victoria Blush	L
Cape Rose		Cheeky ®	L
Carusella			SP
Castell	Castell de Verano		SP
Celina		QTee ®	L

Sort	Synonymer	Varemærker/ Handelsbetegnelser	Størrelse
Cepuna		Migo ®	L
CH201		Fred ®	L
Colorée de Juillet	Bunte Juli		SP
Comice rouge			L
Concorde			L
Condoula			SP
Coscia	Ercolini		SP
Curé	Curato, Pastoren, Del cura de Ouro, Espadon de invierno, Bella de Berry, Lombardia de Rioja, Batall de Campana		L
D'Anjou			L
Deveci			L
Dita			L
D. Joaquina	Doyenné de Juillet		SP
Doyenné d'hiver	Winterdechant		L
Doyenné du Comice	Comice, Vereinsdechant		L
Dpp1		Flare ™, Cape Fire ®	L
Erika			L
Etrusca			SP
Falstaff			L
Flamingo			L
Forelle		Vermont Beauty	L
Général Leclerc		Amber Grace ™	L
Gentile			SP
Golden Russet Bosc			L
Gräfin Gepa		Saxonia ®, Early Desire ®	L
Grand Champion			L
H2-169		Ambrosia ®	L
Harovin Sundown		Cold Snap ®	L
Harrow Delight			L
Jeanne d'Arc			L
Joséphine			L
Kieffer			L
Klapa Mīlule			L

Sort	Synonymer	Varemærker/ Handelsbetegnelser	Størrelse
Leonardeta	Mosqueruela, Margallon, Colorada de Alcanadre, Leonarda de Magallon		SP
Lombacad		Cascade ®	L
Moscatella			SP
Mramornaja			L
Mustafabey			SP
Nojabrskaja	Novemberbirne	Xenia ®, Novembra ®	L
Packham's Triumph	Williams d'Automne		L
Passe Crassane	Passa Crassana		L
PE2UNIBO		Early Giulia ®	L
PE3UNIBO		Debby Green ®	L
Perita de San Juan			SP
Pérola			SP
Pitmaston	Williams Duchesse		L
Précoce de Trévoux	Trévoux		SP
Président Drouard			L
Rode Doyenne van Doorn		Sweet Sensation ®, Sweet Dored ®	L
Rosemarie		Sempre	L
Santa Maria	Santa Maria Morettini		L
Spadoncina	Agua de Verano, Agua de Agosto		SP
Suvenirs			L
Taylors Gold			L
Thimo		Saxonia ®, Queens Forelle ™	L
Triomphe de Vienne			L
Uta		Dazzling Gold ®	L
Vasarine Sviestine			L
Williams Bon Chrétien	Bon Chrétien, Bartlett, Williams, Summer Bartlett		L

DEL 7:HANDELSNORM FOR JORDBÆR

I. DEFINITION AF PRODUKTET

Normen gælder for jordbær af forædlede sorter af slægten *Fragaria* L., der er bestemt til levering i frisk tilstand til forbrugerne, men gælder ikke for jordbær til industriel forarbejdning.

II. BESTEMMELSER VEDRØRENDE KVALITET

Normen fastsætter de kvalitetskrav, som jordbær skal opfylde efter klargøring og emballering.

I de led, der følger efter forsendelsesleddet, kan produkterne dog udvise følgende i forhold til de fastsatte normer:

— en let forringelse af friskheden og fastheden

— for produkter i andre klasser end klasse »Ekstra«: en let forringelse på grund af deres udvikling og letfordærvelige karakter.

A. Minimumskrav

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

— hele og ubeskadigede

— 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, men ikke vaskede

— praktisk taget fri for skadegørere

— praktisk taget fri for angreb af skadegørere

— med blomsterbæger (undtagen skovjordbær); blomsterbægeret skal være frisk og grønt, og det samme gælder stilken (hvis den stadig sidder på)

— fri for unormal ydre fugtighed

— fri for fremmed lugt og/eller smag.

Jordbærrene skal være tilstrækkeligt udviklede og modne. Jordbærrenes udvikling og tilstand skal være således, at de kan:

— tåle transport og håndtering og

— ankomme til bestemmelsesstedet i tilfredsstillende stand.

B. Klasseinddeling

Jordbær inddeles i følgende tre klasser:

i) *Klasse »Ekstra«*

Jordbær i denne klasse skal være af fineste kvalitet. De skal være sortstypiske.

De skal opfylde følgende krav:

— Overfladen skal være skinnende, afhængigt af sortens særpræg.

— De skal være fri for jord.

De må ikke have fejl, bortset fra ubetydelige overfladefejl, som ikke forringer helhedsindtrykket, kvaliteten, holdbarheden og præsentationen i emballagen.

ii) *Klasse I*

Jordbær i denne klasse skal være af god kvalitet. De skal være sortstypiske.

Følgende mindre fejl kan dog tillades, hvis de ikke forringer helhedsindtrykket, kvaliteten, holdbarheden eller præsentationen i emballagen:

— mindre formfejl

— en lille hvidlig plet, som højst må dække en tiendedel af bærrets samlede overfladearal

— lette overfladiske trykmærker.

De skal være praktisk taget fri for jord.

iii) *Klasse II*

Denne klasse omfatter jordbær, som ikke kan placeres i de højere klasser, men som opfylder ovennævnte minimumskrav.

Følgende fejl kan accepteres, hvis jordbærrene bevarer deres væsentlige egenskaber med hensyn til kvalitet, holdbarhed og præsentation:

— formfejl

— en hvidlig plet, som højst må dække en femtedel af bærrets samlede overfladeareal

— mindre, tørre trykskader, som ikke ser ud til at udvikle sig yderligere

— mindre spor af jord.

III. **BESTEMMELSER VEDRØRENDE STØRRELSESSORTERING**

Størrelsen bestemmes efter den største diameter i tværsnit.

Mindstestørrelsen er:

— 25 mm for klasse »Ekstra«

— 18 mm for klasse I og II.

Der kræves ingen mindstestørrelse for skovjordbær.

IV. **BESTEMMELSER VEDRØRENDE TOLERANCER**

For hvert parti gælder følgende kvalitets- og størrelsestolerancer for produkter, der ikke opfylder kravene til den angivne klasse, i alle handelsled.

A. **Kvalitetstolerancer**

i) *Klasse »Ekstra«*

Der accepteres en samlet tolerance på 5 % efter antal eller vægt af jordbær, der ikke opfylder kravene til klassen, men som opfylder kravene til klasse I. Inden for denne tolerance må højst 0,5 % i alt bestå af produkter, der opfylder kravene til klasse II.

ii) *Klasse I*

Der accepteres en samlet tolerance på 10 % efter antal eller vægt af jordbær, der ikke opfylder kravene til klassen, men som opfylder kravene til klasse II. Inden for denne tolerance må højst 2 % i alt bestå af produkter, der hverken opfylder kravene til klasse II eller minimumskravene, eller af produkter, der er angrebet af råd.

iii) *Klasse II*

Der accepteres en samlet tolerance på 10 % efter antal eller vægt af jordbær, der hverken opfylder kravene til klassen eller minimumskravene. Inden for denne tolerance må højst 2 % i alt bestå af produkter, der er angrebet af råd.

B. **Størrelsestolerancer**

For alle klasser: Der accepteres en samlet tolerance på 10 % efter antal eller vægt af jordbær, der ikke opfylder kravene til mindstestørrelse.

V. **BESTEMMELSER VEDRØRENDE PRÆSENTATION**

A. **Ensartethed**

Indholdet i hvert kolli skal være ensartet og må kun bestå af jordbær af samme oprindelse, sort og kvalitet.

I klasse »Ekstra« skal andre jordbær end skovjordbær være særlig ensartede og regelmæssige med hensyn til modningsgrad, farve og størrelse. I klasse I kan de være mindre ensartede med hensyn til størrelsen.

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

B. **Emballage**

Jordbærrene skal emballeres således, at produktet sikres passende beskyttelse.

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

Kolliene skal være fri for fremmedlegemer.

VI. **BESTEMMELSER VEDRØRENDE MÆRKNING**

Hvert kolli ([33]) skal på samme side være forsynet med følgende oplysninger, anført med bogstaver, som er let læselige, ikke kan udviskes og er synlige udefra:

A. **Identifikation**

Pakkeriets og/eller afsenderens navn og fysiske adresse (f.eks. gade/by/region/postnummer og land, hvis dette ikke er det samme som oprindelseslandet).

Disse oplysninger kan erstattes af følgende:

— For alle kolli med undtagelse af færdigpakninger: den officielt udstedte eller anerkendte kode for pakkeriet og/eller afsenderen efter betegnelsen »Pakkeri og/eller afsender« (eller en tilsvarende forkortelse). Foran koden anføres ISO 3166-(alfa)-lande-/områdekoden for det anerkendende land, hvis der ikke er tale om oprindelseslandet.

— For færdigpakninger: navn og adresse på salgsvirksomheden med sæde i EU efter angivelsen »Emballeret for:« eller tilsvarende. I dette tilfælde skal klæbemærket også omfatte koden for pakkeriet og/eller afsenderen. Salgsvirksomheden stiller al information til rådighed om betydningen af den pågældende kode, som kontrolmyndighederne skønner nødvendig.

B. **Produktets art**

— »Jordbær«, hvis indholdet ikke er synligt udefra

— Sortens navn (valgfrit).

C. **Produktets oprindelse**

Oprindelsesland ([34]) og eventuelt produktionsområde eller national, regional eller lokal betegnelse.

D. **Handelsmæssige oplysninger**

— Klasse

([33]) Denne mærkningsbestemmelse gælder ikke for salgsemballager, der er pakket i kolli. Den gælder dog for salgsemballager, der frembydes særskilt.

([34]) Det fulde navn eller almindeligt anvendte navn anføres.

E. **Officielt kontrolmærke (valgfrit).**

Det er ikke nødvendigt at anføre de oplysninger, der er nævnt i første afsnit, på kolli, hvis de indeholder salgsemballager, der kan ses udefra, og som hver især er påført disse oplysninger. Disse kolli må ikke være påført vildledende mærkning. Er de anbragt på paller, skal oplysningerne anføres på en etiket, der anbringes synligt på mindst to sider af pallen.

DEL 8:HANDELSNORM FOR SØD PEBER

I. **DEFINITION AF PRODUKTET**

Normen gælder for sød peber af forædlede sorter ([35]) af *Capsicum annuum* L., der er bestemt til levering i frisk tilstand til forbrugerne, men gælder ikke for sød peber til industriel forarbejdning.

II. **BESTEMMELSER VEDRØRENDE KVALITET**

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

I de led, der følger efter forsendelsesleddet, kan produkterne dog udvise følgende i forhold til de fastsatte normer:

— en let forringelse af friskheden og fastheden

— for produkter i andre klasser end klasse »Ekstra«: en let forringelse på grund af deres udvikling og letfordærvelige karakter.

A. **Minimumskrav**

Generelt for klasserne gælder under hensyn til tolerancer og særlige bestemmelser for de enkelte klasser, at frugterne 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

— faste

— praktisk taget fri for skadegørere

— fri for skader forårsaget af skadegørere, der påvirker frugtkødet

— fri for skader som følge af lave temperaturer eller frost

— forsynet med stilk; stilken skal være pænt afskåret, og blomsterbægeret skal være uskadt

— fri for unormal ydre fugtighed

— fri for fremmed lugt og/eller smag.

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

— tåle transport og håndtering og

— ankomme til bestemmelsesstedet i tilfredsstillende stand.

B. **Klasseinddeling**

Sød peber inddeles i følgende tre klasser:

i) *Klasse »Ekstra«*

Sød peber i denne klasse skal være af fineste kvalitet. De skal være karakteristiske for sorten og/eller handelstypen.

([35]) Nogle sorter af sød peber kan være stærke. Eksempler på handelssorter af sød peber, der kan være lidt stærke, er Sivri, Padron og Somborka.

De må ikke have fejl, bortset fra ubetydelige overfladefejl, som ikke forringer helhedsindtrykket, kvaliteten, holdbarheden og præsentationen i emballagen.

ii) *Klasse I*

Sød peber i denne klasse skal være af god kvalitet. De skal være karakteristiske for sorten og/eller handelstypen.

Følgende mindre fejl kan dog tillades, hvis de ikke forringer helhedsindtrykket, kvaliteten, holdbarheden eller præsentationen i emballagen:

— mindre formfejl

— lette sølvskinnende pletter eller skader forårsaget af blærefødder, der dækker højst 1/3 af det samlede overfladeareal

— mindre overfladefejl, som f.eks.:

— huller, rifter, svidning og stødpletter, der, når det gælder aflange fejl, i alt er højst 2 cm lange, og når det gælder andre fejl, i alt dækker højst 1 cm^2, eller

— tørre overfladiske sprækker, der i alt dækker højst 1/8 af den samlede overflade.

— let beskadiget stilk.

iii) *Klasse II*

Denne klasse omfatter sød peber, der ikke kan placeres i de højere klasser, men som opfylder ovennævnte minimumskrav.

Følgende fejl kan accepteres, hvis de søde peberfrugter bevarer deres væsentlige egenskaber med hensyn til kvalitet, holdbarhed og præsentation:

— formfejl

— sølvskinnende pletter eller skader forårsaget af blærefødder, der dækker højst 2/3 af det samlede overfladeareal

— overfladefejl, som f.eks.:

— huller, rifter, svidning, stødpletter og helede skader, der, når det gælder aflange fejl, i alt er højst 4 cm lange, og når det gælder andre fejl, i alt dækker højst 2,5 cm^2, eller

— tørre overfladiske sprækker, der i alt dækker højst 1/4 af det samlede overfladeareal.

— griffelråd, der dækker højst 1 cm^2

— tegn på udtørring på højst 1/3 af overfladen

— beskadiget stilk og blomsterbæger, forudsat at det omkringsiddende kød er uskadt.

III. **BESTEMMELSER VEDRØRENDE STØRRELSESSORTERING**

Størrelsen bestemmes efter den største diameter i tværsnit eller efter vægt. For at sikre ensartet størrelse må forskellen mellem produkter i samme kolli:

a) for sød peber, der størrelsessorteres efter diameter, ikke overstige:

— 20 mm

b) for sød peber, der størrelsessorteres efter vægt, ikke overstige:

— 30 g, hvis den tungeste frugt vejer 180 g eller derunder

— 80 g, hvis den letteste frugt vejer mere end 180 g, men mindre end 260 g

— der gælder ingen begrænsning, hvis den letteste frugt vejer 260 g eller mere.

Aflange frugter skal være tilstrækkeligt ensartede i længden.

Der kræves ikke ensartet størrelse for klasse II.

IV. BESTEMMELSER VEDRØRENDE TOLERANCER

For hvert parti gælder følgende kvalitets- og størrelsestolerancer for produkter, der ikke opfylder kravene til den angivne klasse, i alle handelsled.

A. Kvalitetstolerancer

i) *Klasse »Ekstra«*

Der accepteres en samlet tolerance på 5 % efter antal eller vægt af frugter, der ikke opfylder kravene til klassen, men som opfylder kravene til klasse I. Inden for denne tolerance må højst 0,5 % i alt bestå af produkter, der opfylder kravene til klasse II.

ii) *Klasse I*

Der accepteres en samlet tolerance på 10 % efter antal eller vægt af frugter, der ikke opfylder kravene til klassen, men som opfylder kravene til klasse II. Inden for denne tolerance må højst 1 % i alt bestå af produkter, der hverken opfylder kravene til klasse II eller minimumskravene, eller af produkter, der er angrebet af råd.

iii) *Klasse II*

Der accepteres en samlet tolerance på 10 % efter antal eller vægt af frugter, der hverken opfylder kravene til klassen eller minimumskravene. Inden for denne tolerance må højst 2 % i alt bestå af produkter, der er angrebet af råd.

B. Størrelsestolerancer

For alle klasser (hvis der anvendes størrelsessortering): Der accepteres en samlet tolerance på 10 % efter antal eller vægt af frugter, der ikke opfylder størrelseskravene.

V. BESTEMMELSER VEDRØRENDE PRÆSENTATION

A. Ensartethed

Indholdet i hvert kolli skal være ensartet og må kun bestå af sød peber af samme oprindelse, sort eller handelstype, kvalitet og størrelse (hvis de er størrelsessorteret) og, for så vidt angår klasse »Ekstra« og klasse I, af stort set samme modningsgrad og farve.

Det er imidlertid tilladt at blande søde peberfrugter af forskellige handelstyper og/eller farver i samme emballage, forudsat at de er af ensartet kvalitet, og at hver handelstype og/eller farve er af samme oprindelse. Produkterne skal ikke være af ensartet størrelse.

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

B. Emballage

Frugterne skal emballeres således, at produkterne sikres passende beskyttelse.

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

Klæbemærker, der påsættes hvert enkelt produkt, skal kunne aftages uden at efterlade synlige spor af lim, og uden at overfladen beskadiges. Lasermærkning af de enkelte frugter må ikke forårsage fejl på frugtkødet eller overfladen.

Kolliene skal være fri for fremmedlegemer.

VI. **BESTEMMELSER VEDRØRENDE MÆRKNING**

Hvert kolli ([36]) skal på samme side være forsynet med følgende oplysninger, anført med bogstaver, som er let læselige, ikke kan udviskes og er synlige udefra:

A. **Identifikation**

Pakkeriets og/eller afsenderens navn og fysiske adresse (f.eks. gade/by/region/postnummer og land, hvis dette ikke er det samme som oprindelseslandet).

Disse oplysninger kan erstattes af følgende:

— For alle kolli med undtagelse af færdigpakninger: den officielt udstedte eller anerkendte kode for pakkeriet og/eller afsenderen efter betegnelsen »Pakkeri og/eller afsender« (eller en tilsvarende forkortelse). Foran koden anføres ISO 3166-(alfa)-lande-/områdekoden for det anerkendende land, hvis der ikke er tale om oprindelseslandet.

— For færdigpakninger: navn og adresse på salgsvirksomheden med sæde i EU efter angivelsen »Emballeret for:« eller tilsvarende. I dette tilfælde skal klæbemærket også omfatte koden for pakkeriet og/eller afsenderen. Salgsvirksomheden stiller al information til rådighed om betydningen af den pågældende kode, som kontrolmyndighederne skønner nødvendig.

B. **Produktets art**

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

— »Blandede søde peberfrugter« eller en tilsvarende betegnelse, hvis der er tale om en blanding af søde peberfrugter af forskellige handelstyper og/eller farver. Er produkterne ikke synlige udefra, skal det anføres, hvilke handelstyper og/eller farver og mængder af hvert produkt kolliet indeholder.

C. **Produktets oprindelse**

Oprindelsesland ([37]) og eventuelt produktionsområde eller national, regional eller lokal betegnelse.

Ved blandinger af forskellige handelstyper og/eller farver af søde peberfrugter af forskellig oprindelse, skal hvert oprindelsesland anføres i umiddelbar nærhed af navnet på den pågældende handelstype og/eller farve.

D. **Handelsmæssige oplysninger**

— Klasse

— Størrelse (hvis der anvendes størrelsessortering) udtrykt ved mindste og største diameter eller mindste og største vægt.

— Stykantal (valgfrit).

— »(Handels- eller sortsbetegnelse) kan være lidt stærk« eller en tilsvarende angivelse, hvis det er relevant.

E. **Officielt kontrolmærke (valgfrit).**

Det er ikke nødvendigt at anføre de oplysninger, der er nævnt i første afsnit, på kolli, hvis de indeholder salgsemballager, der kan ses udefra, og som hver især er påført disse oplysninger. Disse kolli må ikke være påført vildledende mærkning. Er de anbragt på paller, skal oplysningerne anføres på en etiket, der anbringes synligt på mindst to sider af pallen.

DEL 9:HANDELSNORM FOR SPISEDRUER

I. **DEFINITION AF PRODUKTET**

Normen gælder for spisedruer af forædlede sorter af *Vitis vinifera* L., der er bestemt til levering i frisk tilstand til forbrugerne, men gælder ikke for spisedruer til industriel forarbejdning.

([36]) Denne mærkningsbestemmelse gælder ikke for salgsemballager, der er pakket i kolli. Den gælder dog for salgsemballager, der frembydes særskilt.

([37]) Det fulde navn eller almindeligt anvendte navn anføres.

II. **BESTEMMELSER VEDRØRENDE KVALITET**

Normen fastsætter de kvalitetskrav, som spisedruer skal opfylde efter klargøring og emballering.

I de led, der følger efter forsendelsesleddet, kan produkterne dog udvise følgende i forhold til de fastsatte normer:

— en let forringelse af friskheden og fastheden

— for produkter i andre klasser end klasse »Ekstra«: en let forringelse på grund af deres udvikling og letfordærvelige karakter.

A. **Minimumskrav**

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

— 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

— praktisk taget fri for skadegørere

— praktisk taget fri for angreb af skadegørere

— fri for unormal ydre fugtighed

— fri for fremmed lugt og/eller smag.

Endvidere skal druerne være:

— hele

— velformede

— normalt udviklede.

Pigmentering som følge af sol betragtes ikke som en fejl.

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

— tåle transport og håndtering og

— ankomme til bestemmelsesstedet i tilfredsstillende stand.

B. **Krav til modenhed**

Druesaften skal have et brydningsindeks ([38]) på mindst:

— 12° Brix for sorterne Alphonse Lavallée, Cardinal og Victoria

— 13° Brix for alle andre sorter med sten

— 14° Brix for alle sorter uden sten.

Endvidere skal alle sorter have et tilfredsstillende forhold mellem sukker- og syreindhold.

C. **Klasseinddeling**

Spisedruer inddeles i følgende tre klasser:

i) *Klasse »Ekstra«*

Spisedruer i denne klasse skal være af fineste kvalitet. De skal være sortstypiske under hensyntagen til produktionsområdet.

Druerne skal være faste, fastsiddende og ensartet fordelt i klasen, og det naturlige vokslag skal være så godt som intakt.

De må ikke have fejl, bortset fra ubetydelige overfladefejl, som ikke forringer helhedsindtrykket, kvaliteten, holdbarheden og præsentationen i emballagen.

([38]) Beregnet som beskrevet i OECD-vejledningen om objektive test. Vejledningen findes på: http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications.

ii) *Klasse I*

Spisedruer i denne klasse skal være af god kvalitet. De skal være sortstypiske under hensyntagen til produktionsområdet.

Druerne skal være faste og fastsiddende, og det naturlige vokslag skal så vidt muligt være intakt. De kan dog være mindre ensartet fordelt i klasen, end det er tilfældet for klasse »Ekstra«.

Følgende mindre fejl kan dog tillades, hvis de ikke forringer helhedsindtrykket, kvaliteten, holdbarheden eller præsentationen i emballagen:

— mindre formfejl

— mindre farvefejl

— let svidning, der kun har påvirket skallen.

— mindre overfladefejl.

iii) *Klasse II*

Denne klasse omfatter spisedruer, som ikke kan placeres i de højere klasser, men som opfylder ovennævnte minimumskrav.

Klaserne kan have mindre fejl med hensyn til form, udvikling og farve, såfremt de væsentlige sortsegenskaber under hensyntagen til produktionsområdet ikke derved ændres.

Druerne skal være tilstrækkeligt faste og fastsiddende, og det naturlige vokslag skal om muligt være intakt. De kan være mere uregelmæssigt fordelt i klasen, end det er tilfældet for klasse I.

Følgende fejl kan accepteres, hvis spisedruerne bevarer deres væsentlige egenskaber med hensyn til kvalitet, holdbarhed og præsentation:

— formfejl

— farvefejl

— let svidning, der kun har skadet skallen

— lette stødpletter

— mindre overfladefejl.

III. BESTEMMELSER VEDRØRENDE STØRRELSESSORTERING

Størrelsen bestemmes af klasernes vægt.

En klase druer i klasse »Ekstra« og klasse I skal veje mindst 75 g. Denne bestemmelse gælder ikke for portionspakninger i alle klasser.

IV. BESTEMMELSER VEDRØRENDE TOLERANCER

For hvert parti gælder følgende kvalitets- og størrelsestolerancer for produkter, der ikke opfylder kravene til den angivne klasse, i alle handelsled.

A. Kvalitetstolerancer

i) *Klasse »Ekstra«*

Der accepteres en samlet tolerance på 5 % efter vægt af klaser, der ikke opfylder kravene til klassen, men som opfylder kravene til klasse I. Inden for denne tolerance må højst 0,5 % i alt bestå af produkter, der opfylder kravene til klasse II.

ii) *Klasse I*

Der accepteres en samlet tolerance på 10 % efter vægt af klaser, der ikke opfylder kravene til klassen, men som opfylder kravene til klasse II. Inden for denne tolerance må højst 1 % i alt bestå af produkter, der hverken opfylder kravene til klasse II eller minimumskravene, eller af produkter, der er angrebet af råd.

I tillæg til disse tolerancer tillades der en andel på højst 10 % efter vægt af løse druer, dvs. druer, der er løsnet fra klasen/delklasen, forudsat at disse druer er intakte og ikke forringet.

iii) *Klasse II*

Der accepteres en samlet tolerance på 10 % efter vægt af klaser, der hverken opfylder kravene til klassen eller minimumskravene. Inden for denne tolerance må højst 2 % i alt bestå af produkter, der er angrebet af råd.

I tillæg til disse tolerancer tillades der en andel på højst 10 % efter vægt af løse druer, dvs. druer, der er løsnet fra klasen/delklasen, forudsat at disse druer er intakte og ikke forringet.

B. **Størrelsestolerancer**

For alle klasser (hvis der anvendes størrelsessortering): Der accepteres en samlet tolerance på 10 % efter vægt af klaser, der ikke opfylder størrelseskravene. I hver salgsemballage (undtagen hvis der er tale om portionspakninger), tillades en klase, der vejer under 75 g for at nå op på den anførte vægt, såfremt klasen opfylder alle de øvrige krav til den angivne klasse.

V. BESTEMMELSER VEDRØRENDE PRÆSENTATION

A. Ensartethed

Indholdet i hvert kolli skal være ensartet og må kun bestå af klaser af samme oprindelse, sort, kvalitet og modenhed.

Klaser i klasse »Ekstra« skal være af stort set samme farve og størrelse.

Det er imidlertid tilladt at blande spisedruer af forskellige sorter i samme salgsemballage, forudsat at de er af ensartet kvalitet, og at hver sort er af samme oprindelse.

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

B. Emballage

Spisedruerne skal emballeres således, at produkterne sikres passende beskyttelse.

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

Klæbemærker, der påsættes hvert enkelt produkt, skal kunne aftages uden at efterlade synlige spor af lim, og uden at overfladen beskadiges.

Kolliene skal være fri for ethvert fremmedlegeme, dog kan et stykke af vinranken på højst 5 cm i længden sidde på klasens stilk som en særlig måde at præsentere klasen på.

VI. BESTEMMELSER VEDRØRENDE MÆRKNING

Hvert kolli ([39]) skal på samme side være forsynet med følgende oplysninger, anført med bogstaver, som er let læselige, ikke kan udviskes og er synlige udefra:

A. Identifikation

Pakkeriets og/eller afsenderens navn og fysiske adresse (f.eks. gade/by/region/postnummer og land, hvis dette ikke er det samme som oprindelseslandet).

Disse oplysninger kan erstattes af følgende:

— For alle kolli med undtagelse af færdigpakninger: den officielt udstedte eller anerkendte kode for pakkeriet og/eller afsenderen efter betegnelsen »Pakkeri og/eller afsender« (eller en tilsvarende forkortelse). Foran koden anføres ISO 3166-(alfa)-lande-/områdekoden for det anerkendende land, hvis der ikke er tale om oprindelseslandet.

([39]) Denne mærkningsbestemmelse gælder ikke for salgsemballager, der er pakket i kolli. Den gælder dog for salgsemballager, der frembydes særskilt.

— For færdigpakninger: navn og adresse på salgsvirksomheden med sæde i EU efter angivelsen »Emballeret for:« eller tilsvarende. I dette tilfælde skal klæbemærket også omfatte koden for pakkeriet og/eller afsenderen. Salgsvirksomheden stiller al information til rådighed om betydningen af den pågældende kode, som kontrolmyndighederne skønner nødvendig.

B. **Produktets art**

— »Spisedruer«, hvis indholdet ikke er synligt udefra

— Sortsnavn. Ved blandinger af forskellige sorter af spisedruer, navn på hver sort.

Sortsnavnet kan erstattes af et synonym. En handelsbetegnelse ([40]) må kun angives som supplement til sorten eller synonymet.

C. **Produktets oprindelse**

— Oprindelsesland ([41]) og eventuelt navnet på produktionsområdet eller det nationale, regionale eller lokale område.

— Ved blandinger af forskellige sorter af spisedruer af forskellig oprindelse skal hvert oprindelsesland anføres i umiddelbar nærhed af navnet på den pågældende sort.

D. **Handelsmæssige oplysninger**

— Klasse

— Eventuelt »Klaser i portionsstørrelse på under 75 g« eller en tilsvarende angivelse, hvis det er relevant.

E. **Officielt kontrolmærke (valgfrit).**

Det er ikke nødvendigt at anføre de oplysninger, der er nævnt i første afsnit, på kolli, hvis de indeholder salgsemballager, der kan ses udefra, og som hver især er påført disse oplysninger. Disse kolli må ikke være påført vildledende mærkning. Er de anbragt på paller, skal oplysningerne anføres på en etiket, der anbringes synligt på mindst to sider af pallen.

DEL 10:HANDELSNORM FOR TOMATER

I. **DEFINITION AF PRODUKTET**

Normen gælder for tomater af forædlede sorter af *Solanum lycopersicum* L., der er bestemt til levering i frisk tilstand til forbrugerne, men gælder ikke for tomater til industriel forarbejdning.

Tomater inddeles i fire handelstyper:

— »runde«

— »ribbede«

— »aflange«

— »kirsebærtomater/cocktailtomater« (miniaturesorter) af alle former.

II. **BESTEMMELSER VEDRØRENDE KVALITET**

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

I de led, der følger efter forsendelsesleddet, kan produkterne dog udvise følgende i forhold til de fastsatte normer:

— en let forringelse af friskheden og fastheden

— for produkter i andre klasser end klasse »Ekstra«: en let forringelse på grund af deres udvikling og letfordærvelige karakter.

([40]) En handelsbetegnelse kan være et varemærke, for hvilket der er ansøgt om eller opnået beskyttelse, eller enhver anden kommerciel betegnelse.

([41]) Det fulde navn eller almindeligt anvendte navn anføres.

A. **Minimumskrav**

Generelt 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

— fri for skader forårsaget af skadegørere, der påvirker frugtkødet

— 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. **Krav til modenhed**

Tomaternes udvikling og modenhed skal sikre, at de kan fortsætte deres modningsproces og nå en passende modningsgrad.

C. **Klasseinddeling**

Tomater inddeles i følgende tre klasser:

i) *Klasse »Ekstra«*

Tomater i denne klasse skal være af fineste kvalitet. De skal være faste og have sortens og/eller handelstypens kendetegn.

De må ikke have »grøn nakke« og andre fejl, bortset fra ubetydelige 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 have sortens og/eller handelstypens kendetegn.

De skal være fri for sprækker og tydelig forekomst af »grøn nakke«.

Følgende mindre fejl kan dog tillades, hvis de ikke forringer helhedsindtrykket, kvaliteten, holdbarheden eller præsentationen i emballagen:

— mindre form- og udviklingsfejl

— mindre farvefejl

— mindre overfladefejl

— meget lette stødpletter.

Desuden kan »ribbede« tomater have:

— helede sprækker, der er højst 1 cm lange

— udvækster, der dog ikke må være for udprægede

— mindre 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 omfatter tomater, som ikke kan placeres i de højere klasser, men som opfylder ovennævnte minimumskrav.

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 bevarer deres væsentlige egenskaber med hensyn til kvalitet, holdbarhed og præsentation:

— form- og udviklingsfejl

— farvefejl

— overfladefejl eller stødpletter, forudsat at de ikke forringer frugten i alvorlig grad

— helede sprækker, der er højst 3 cm lange for »runde«, »ribbede« eller »aflange« tomater.

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 eller efter vægt eller antal.

Følgende bestemmelser gælder ikke for tomater i klase og er valgfri for:

— »kirsebær« og »cocktailtomater« med en diameter på under 40 mm

— »ribbede« tomater af uregelmæssig form samt

— klasse II

For at sikre ensartet størrelse må forskellen mellem produkter i samme kolli:

a) for tomater, der størrelsessorteres efter diameter, ikke overstige:

— 10 mm, hvis den mindste frugts diameter (som anført på kolliet) er på under 50 mm

— 15 mm, hvis den mindste frugts diameter (som anført på kolliet) er på 50 mm og derover, men under 70 mm

— 20 mm, hvis den mindste frugts diameter (som anført på kolliet) er på 70 mm og derover, men under 100 mm

— der gælder ingen grænse for, hvor stor forskellen i diameter kan være for frugter med en diameter på 100 mm eller derover.

Anvendes der størrelseskoder, skal koderne og intervallerne i følgende tabel overholdes:

Størrelseskode	Diameter (i mm)
0	≤ 20
1	> 20 ≤ 25
2	> 25 ≤ 30
3	> 30 ≤ 35
4	> 35 ≤ 40
5	> 40 ≤ 47
6	> 47 ≤ 57

7	> 57 ≤ 67
8	> 67 ≤ 82
9	> 82 ≤ 102
10	> 102

b) For tomater, der størrelsessorteres efter vægt eller antal, må størrelsesforskellen ikke overstige de forskelle, der er fastsat i litra a).

IV. BESTEMMELSER VEDRØRENDE TOLERANCER

For hvert parti gælder følgende kvalitets- og størrelsestolerancer for produkter, der ikke opfylder kravene til den angivne klasse, i alle handelsled.

A. Kvalitetstolerancer

i) *Klasse »Ekstra«*

Der accepteres en samlet tolerance på 5 % efter antal eller vægt af tomater, der ikke opfylder kravene til klassen, men som opfylder kravene til klasse I. Inden for denne tolerance må højst 0,5 % i alt bestå af produkter, der opfylder kravene til klasse II.

ii) *Klasse I*

Der accepteres en samlet tolerance på 10 % efter antal eller vægt af tomater, der ikke opfylder kravene til klassen, men som opfylder kravene til klasse II. Inden for denne tolerance må højst 1 % i alt bestå af produkter, der hverken opfylder kravene til klasse II eller minimumskravene, eller af produkter, der er angrebet af råd.

For tomater i klase tillades der en andel på 5 % efter antal eller vægt af tomater, der har løsnet sig fra stænglen.

iii) *Klasse II*

Der accepteres en samlet tolerance på 10 % efter antal eller vægt af tomater, der hverken opfylder kravene til klassen eller minimumskravene. Inden for denne tolerance må højst 2 % i alt bestå af produkter, der er angrebet af råd.

For tomater i klase tillades der en andel på 10 % efter antal eller vægt af tomater, der har løsnet sig fra stænglen.

B. Størrelsestolerancer

For alle klasser: Der accepteres en samlet tolerance på 10 % efter antal eller vægt af tomater, der ikke opfylder størrelseskravene.

V. BESTEMMELSER VEDRØRENDE PRÆSENTATION

A. Ensartethed

Indholdet i hvert kolli skal være ensartet og må kun bestå af tomater af samme oprindelse, sort eller handelstype, kvalitet og størrelse (hvis de er størrelsessorteret).

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

Det er imidlertid tilladt at blande tomater af forskellige farver, sorter og/eller handelstyper i samme kolli, forudsat at de er af ensartet kvalitet, og at hver farve, sort og/eller handelstype er af samme oprindelse. Produkterne skal ikke være af ensartet størrelse.

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

B. **Emballage**

Tomaterne skal emballeres således, at produktet sikres passende beskyttelse.

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

Klæbemærker, der påsættes hvert enkelt produkt, skal kunne aftages uden at efterlade synlige spor af lim, og uden at skindet beskadiges. Lasermærkning af de enkelte frugter må ikke forårsage fejl på frugtkødet eller skrællen.

Kolliene skal være fri for fremmedlegemer.

VI. **BESTEMMELSER VEDRØRENDE MÆRKNING**

Hvert kolli ([42]) skal på samme side være forsynet med følgende oplysninger, anført med bogstaver, som er let læselige, ikke kan udviskes og er synlige udefra:

A. **Identifikation**

Pakkeriets og/eller afsenderens navn og fysiske adresse (f.eks. gade/by/region/postnummer og land, hvis dette ikke er det samme som oprindelseslandet).

Disse oplysninger kan erstattes af følgende:

— For alle kolli med undtagelse af færdigpakninger: den officielt udstedte eller anerkendte kode for pakkeriet og/eller afsenderen efter betegnelsen »Pakkeri og/eller afsender« (eller en tilsvarende forkortelse). Foran koden anføres ISO 3166-(alfa)-lande-/områdekoden for det anerkendende land, hvis der ikke er tale om oprindelseslandet.

— For færdigpakninger: navn og adresse på salgsvirksomheden med sæde i EU efter angivelsen »Emballeret for:« eller tilsvarende. I dette tilfælde skal klæbemærket også omfatte koden for pakkeriet og/eller afsenderen. Salgsvirksomheden stiller al information til rådighed om betydningen af den pågældende kode, som kontrolmyndighederne skønner nødvendig.

B. **Produktets art**

— »Tomater« eller »Tomater i klase« og handelstype eller »Kirsebærtomater/Cocktailtomater« eller »Kirsebærtomater i klase/Cocktailtomater i klase«) eller en tilsvarende betegnelse for andre miniaturesorter, hvis indholdet ikke er synligt udefra.

— »Blandede tomater« eller en tilsvarende betegnelse for blandinger af tomater af forskellige sorter, handelstyper og/eller farver. Er produkterne ikke synlige udefra, skal det anføres, hvilke farver, sorter eller handelstyper og mængder af hvert produkt kolliet indeholder.

— Sortens navn (valgfrit).

C. **Produktets oprindelse**

Oprindelsesland ([43]) og eventuelt navnet på produktionsområdet eller det nationale, regionale eller lokale område.

Ved blandinger af forskellige farver, sorter og/eller handelstyper af tomater af forskellig oprindelse, anføres hvert enkelt oprindelsesland i umiddelbar nærhed af navnet på den pågældende farve, sort og/eller handelstype.

D. **Handelsmæssige oplysninger**

— Klasse

— Størrelse (hvis de er størrelsessorteret), angivet som:

  — mindste og største diameter, eller

  — mindste og største vægt, eller

([42]) Denne mærkningsbestemmelse gælder ikke for salgsemballager, der er pakket i kolli. Den gælder dog for salgsemballager, der frembydes særskilt.

([43]) Det fulde navn eller almindeligt anvendte navn anføres.

— størrelseskode som angivet i afsnit III, eller

— antal, efterfulgt af mindste og største vægt.

E. **Officielt kontrolmærke (valgfrit)**

Det er ikke nødvendigt at anføre de oplysninger, der er nævnt i første afsnit, på kolli, hvis de indeholder salgsemballager, der kan ses udefra, og som hver især er påført disse oplysninger. Disse kolli må ikke være påført vildledende mærkning. Er de anbragt på paller, skal oplysningerne anføres på en etiket, der anbringes synligt på mindst to af pallens sider.«