362R0058

KOMMISSIONENS FÖRORDNING nr 58

om gemensamma kvalitetsnormer för vissa produkter som förtecknas i bilaga 1 B till förordning nr 23 om ett gradvis upprättande av den gemensamma organisationen av marknaden för frukt och grönsaker

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS KOMMISSION HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av bestämmelserna i Fördraget om upprättandet av den Europeiska ekonomiska gemenskapen,

med beaktande av bestämmelserna i förordning nr 23 om ett gradvis upprättande av den gemensamma organisationen av marknaden för frukt och grönsaker, särskilt artikel 2.3 i denna,

med beaktande av yttrandet från Förvaltningskommittén för frukt och grönsaker, och

med beaktande av följande:

I artikel 2 i förordning nr 23 föreskrivs att kvalitetsnormerna för de produkter som förtecknas i bilaga 1 B till den förordningen skall antas senast den 30 juni 1962.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

I bilagorna till denna förordning anges de kvalitetsnormer som från och med den 1 juli 1962 skall gälla för följande produkter:

Nummer i Gemensamma tulltaxan	Varubeskrivning
07.01C	Spenat
ex 07.01 D II	Witloofcikoria
07.01 F I	Ärter
07.01 F II	Bönor
ex 07.01 G II	Morötter
07.01 L	Kronärtskockor
ex 08.04 A	Bordsdruvor
08.07 C	Körsbär
08.08 A	Jordgubbar

Artikel 2

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

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

Utfärdad i Bryssel den 15 juni 1962.

På kommissionens vägnar
W. HALLSTEIN
Ordförande

BILAGA 1/1

Gemensamma kvalitetsnormer för spenat

I. *DEFINITION AV PRODUKTEN*

Denna norm gäller för spenat av sorter som härrör från *Spinacia oleracea* L. och är avsedd att levereras färsk till konsumenten, dock inte spenat avsedd för bearbetning.

II. *KVALITETSKRAV*

A. *Allmänt*

Syftet med normen är att ange de kvalitetskrav som spenat i blad- eller plantform, efter sortering och förpackning, skall uppfylla vid avsändningstillfället.

B. *Minimikrav*

Spenaten skall vara

— frisk,

— färsk till utseendet,

— ren samt i princip fri från jord och synliga spår av handelsgödsel och bekämpningsmedel,

— utan fröstock,

— fri från främmande lukt och smak.

Tvättad spenat skall vara tillräckligt avrunnen.

I fråga om spenatplantor skall rotdelen vara avskuren tätt under de först utvecklade bladen.

Produktens tillstånd skall vara sådant att den tål transport och hantering samt kan uppfylla marknadens krav på bestämmelseorten.

C. *Klassificering*

Spenat indelas i de två kvalitetsklasser som anges nedan.

i) *Klass I*

Denna klass omfattar spenat i både blad- och plantform.

Bladen skall vara

— oskadade,

— normala till färg och utseende för den aktuella sorten och för skördetidpunkten,

— fria från skador orsakade av frost, skadedjur och sjukdomar och som påverkar utseende och ätbarhet.

I fråga om bladspenat får bladstjälken vara högst 10 cm lång.

ii) *Klass II*

Denna klass omfattar bladspenat eller spenatplantor av en marknadsmässig kvalitet som inte uppfyller kraven för klass I men som uppfyller de minimikrav som anges i avsnitt II B.

III. *STORLEKSSORTERING*

Storlekssortering är inte obligatorisk för spenat.

IV. *TOLERANSER*

I varje förpackning medges en viss mängd produkter som inte uppfyller kvalitetskraven för den aktuella klassen.

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

ii) *Klass II*: 10 viktprocent produkter som inte uppfyller kraven för klassen men som lämpar sig för konsumtion.

Dessutom medges för spenatplantor en tolerans på 10 viktprocent plantor med rötter som inte är längre än 1 cm räknat från det först utvecklade bladet.

V. *FÖRPACKNING OCH PRESENTATION*

A. *Enhetlighet*

Varje förpackning skall ha ett enhetligt innehåll och får endast innehålla produkter av samma sort och kvalitet.

Bladspenat och spenatplantor får inte blandas i samma förpackning.

B. *Förpackning*

Produkten skall vara förpackad på ett sådant sätt att den får ett lämpligt skydd. Papper och annat material skall vara nytt och oskadligt för människoföda. Om material med tryck används får trycket endast förekomma på utsidan och inte komma i kontakt med produkten.

Den förpackade produkten skall vara fri från främmande beståndsdelar, däribland lösa stjälkar, gulnade blad och ogräs.

VI. *MÄRKNING*

Varje förpackning skall på utsidan vara tydligt och outplånligt märkt med följande upplysningar:

A. *Identifiering*

Packare / Avsändare } Namn och adress eller märke.

B. *Typ av produkt*

"Bladspenat" eller "spenatplantor" (om innehållet i förpackningen inte är synligt från utsidan).

C. *Produktens ursprung*

Odlingsområde eller nationell, regional eller lokal benämning.

D. *Kommersiella upplysningar*

Klass.

E. *Officiellt kontrollmärke* (valfritt).

BILAGA 1/2

Gemensamma kvalitetsnormer för witloofcikoria

I. *DEFINITION AV PRODUKTEN*

Denna norm gäller för witloofcikoria eller annan produkt som fås vid drivning av rötter av sorter av *Cichorium intybus* L. och som är avsedd att levereras färsk till konsumenten.

II. *KVALITETSKRAV*

A. *Allmänt*

Syftet med denna norm är att ange de kvalitetskrav som witloofcikoria, efter sortering och förpackning, skall uppfylla vid avsändningstillfället.

B. *Minimikrav*

i) Sallaten skall vara

— oskadad,

— frisk, dvs. fri från rödaktig missfärgning, frostskador eller röta, spår av slag och stötar eller angrepp av gnagare, sjukdomar, insekter eller andra skadedjur (särskilda bestämmelser för varje klass),

— färsk till utseendet,

— ren, dvs. fri från jord och rester av handelsgödsel eller andra kemikalier,

— fri från onormal yttre fukt,

— fri från främmande lukt och smak,

— blek, dvs. vit till gulaktigt vit till färgen,

— jämnt skuren omedelbart nedanför huvudet.

ii) Sallaten skall vara tillräckligt och jämnt utvecklad. Den skall vara tillräckligt färsk för att tåla transport och hantering, förbli i gott skick tills den når sin bestämmelseort och där uppfylla marknadens krav.

C. *Klassificering*

i) *Klass "Extra"*

Sallat i denna klass skall vara av högsta kvalitet. Den skall framför allt

— vara välformad,

— vara fast,

— vara oskadad,

— ha täta huvuden, dvs. huvuden med en spetsig, väl sluten topp,

— inte vara grönaktig eller glasartad,

— vara utan tecken på bildande av en fröstock.

ii) *Klass I*

Sallat i denna klass skall vara av god kvalitet. Den skall framför allt

— vara tillräckligt fast,

— inte vara grönaktig,

— vara utan tecken på bildande av en fröstock.

Den får ha en mindre regelbunden form, och toppen får, utan att vara öppen, vara mindre sluten än i klass "Extra".

III. *STORLEKSSORTERING*

Storleken på witloofcikoria bestäms av diameter och längd, varvid diametern mäts på det bredaste vinkelräta tvärsnittet mot den längsgående axeln.

Om sallaten är kortare än 14 cm får diametern inte vara mindre än 2,5 cm. Om längden är 14 cm eller mer får diametern inte vara mindre än 3 cm.

Sallat klassificerad som "Extra" får inte ha en större diameter än 6 cm. Sallat klassificerad som klass I får inte ha en större diameter än 8 cm.

Sallatens längd får vara från 9 till 17 cm för klass "Extra" och från 9 till 20 cm för klass I.

I samma förpackning

i) får huvudenas längd variera med högst 5 cm för klass "Extra" och högst 8 cm för klass I.

ii) får huvudenas diameter variera med högst 2,5 cm för klass "Extra" och högst 4 cm för klass I.

IV. *TOLERANSER*

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

A. *Kvalitetstoleranser*

i) *Klass "Extra"*: 5 % i antal av huvuden som inte uppfyller kraven för denna klass men som uppfyller kraven för klass I.

ii) *Klass I*: 10 % i antal av huvuden som inte uppfyller kraven för denna klass men som lämpar sig för konsumtion.

B. *Storlekstoleranser*

I en och samma förpackning: 10 % i antal av huvuden med en längd och diameter som inte avviker med mer än 1 cm från de högsta och lägsta värden för storlek och enhetlighet som anges i avsnitt III. Dock skall kraven på minsta diameter vara uppfyllda.

C. *Totala toleranser*

Kvalitets- och storlekstoleranserna får tillsammans aldrig överstiga

— 10 % för klass "Extra", och

— 15 % för klass I.

V. *FÖRPACKNING OCH PRESENTATION*

A. *Enhetlighet*

Varje förpackning skall innehålla sallat av samma sort, kvalitet och storlek.

I varje förpackningsskikt skall sallatshuvudena vara av enhetlig kvalitet och storlek.

B. *Förpackning*

Förpackningen skall ge produkten ett lämpligt skydd. Förpackningarna skall vara rena och luktfria. Papper och annat material som används inuti förpackningen skall vara nytt och oskadligt för människoföda. Om material med tryck används får trycket endast förekomma på utsidan och inte komma i kontakt med sallaten. Vid förpackningstillfället skall sallaten vara fri från främmande beståndsdelar.

Sallaten får förpackas

i) i lådor, och

ii) i små förpackningar.

Huvudena skall vara utplacerade horisontellt i på varandra liggande skikt, och jämnt fördelade inom varje skikt. Små förpackningar får endast innehålla ett skikt med sallat.

Sallaten skall vara avskild från packlådans botten, sidor och lock med ett skyddande material.

VI. *MÄRKNING*

Varje förpackning skall på utsidan vara tydligt och outplånligt märkt med följande upplysningar:

A. *Identifiering*

Packare / Avsändare } Namn och adress eller märke.

B. *Typ av produkt*

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

C. *Produktens ursprung*

Odlingsområde eller nationell, regional eller lokal benämning.

D. *Kommersiella upplysningar*

Klass.

E. *Officiellt kontrollmärke*

(valfritt).

BILAGA 1/3

Gemensamma kvalitetsnormer för spritärter

I. *DEFINITION AV PRODUKTEN*

Denna norm gäller för spritärter av sorter som härrör från *Pisum sativum* L. och är avsedda att levereras färska till konsumenten, dock inte ärter avsedda för bearbetning.

II. *KVALITETSKRAV*

A. *Allmänt*

Syftet med normen är att ange de kvalitetskrav som ärter, efter sortering och förpackning, skall uppfylla vid avsändningstillfället.

B. *Minimikrav*

i) Baljorna skall vara

— oskadade,

— friska (särskilda bestämmelser för varje klass),

— rena,

— fria från onormal yttre fukt,

— fria från främmande lukt och smak.

ii) Ärterna skall vara

— färska,

— välformade,

— friska, dvs. fria från insekts- och sjukdomsangrepp,

— av normal storlek.

iii) Produktens tillstånd skall vara sådant att den tål transport och hantering samt kan uppfylla marknadens krav på bestämmelseorten.

C.' *Klassificering*

Ärter indelas i de två kvalitetsklasser som anges nedan.

i) *Klass I*

Ärter i denna klass skall vara av god kvalitet.

Baljorna skall vara

— av en sorttypisk form, storlek och färg,

— försedda med stjälk,

— utan hagelskador,

— färska och saftspända,

— välmatade och innehålla minst fem ärter,

— utan förändringar orsakade av värme.

Själva ärterna skall vara

— välformade,

— mjälla,

— saftiga och tillräckligt fasta, dvs. de skall bli platta utan att krossas om de kläms mellan två fingrar,

— omjöliga,

— minst till hälften, men inte helt, utvecklade,

— av en sorttypisk färg.

ii) *Klass II*

Ärterna får vara mognare än de i klass I.

Baljorna får

— vara lätt missfärgade utan att ha förlorat sin sorttypiska färg,

— ha mycket ringa ytliga skador om dessa inte är progressiva eller innebär en risk för att ärterna påverkas.

Mindre färska baljor är tillåtna, dock inte vissnade.

Baljorna skall innehålla minst tre ärter.

Själva ärterna får vara

— mindre välformade,

— något mindre färgade,

— något hårdare.

Övermogna ärter utelämnas.

III. *STORLEKSSORTERING*

Storlekssortering är inte obligatorisk för ärter.

IV. *TOLERANSER*

I varje förpackning medges en viss mängd produkter som inte uppfyller kvalitetskraven för den aktuella klassen.

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

ii) *Klass II*: 10 viktprocent produkter som inte uppfyller kraven för klassen men som lämpar sig för konsumtion.

Dessa toleranser skall under inga omständigheter gälla för produkter som är angripna av sådana progressiva sjukdomar som *Aschochyta pisi* och *Ascochyta pinodella*.

V. *FÖRPACKNING OCH PRESENTATION*

A. *Enhetlighet*

Varje förpackning skall ha ett enhetligt innehåll och får endast innehålla ärter av samma ursprung, sort och kvalitet.

B. *Förpackning*

Produkten skall vara förpackad på ett sådant sätt att den får ett lämpligt skydd.

Papper och annat material som används inuti förpackningen skall vara nytt och oskadligt för människoföda. Om material med tryck används får trycket endast förekomma på utsidan och inte komma i kontakt med produkten. Förpackningarna får inte innehålla blad, stjälkar eller andra främmande beståndsdelar.

VI. *MÄRKNING*

Varje förpackning skall på utsidan vara tydligt och outplånligt märkt med följande upplysningar:

A. *Identifiering*

Packare / Avsändare } Namn och adress eller märke.

B. *Typ av produkt*

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

C. *Produktens ursprung*

Odlingsområde eller nationell, regional eller lokal benämning.

D. *Kommersiella upplysningar*

Klass.

E. *Officiellt kontrollmärke* (valfritt).

BILAGA 1/4

Gemensamma kvalitetsnormer för bönor

I. *DEFINITION AV PRODUKTEN*

Denna norm gäller för bönor som härrör från *Phaseolus vulgaris* L. och *Phaseolus coccineus* L. och är avsedda att levereras färska till kunden, dock inte bönor avsedda för spritning eller bearbetning.

II. *KVALITETSKRAV*

A. *Allmänt*

Syftet med normen är att ange de kvalitetskrav som bönor, efter sortering och förpackning, skall uppfylla vid avsändningstillfället.

B. *Minimikrav*

i) Bönorna skall vara

- oskadade,
- friska (särskilda bestämmelser för varje klass),
- färska till utseendet,
- rena, framförallt skall de vara fria från orenheter och synliga spår av kemikalier som använts,
- fria från främmande lukt och smak,
- fria från onormal yttre fukt.

ii) Bönorna skall vara tillräckligt utvecklade. Produktens tillstånd skall vara sådant att den tål transport och hantering, bibehåller sitt goda skick tills den når bestämmelseorten samt där kan uppfylla marknadens krav.

C. *Klassificering*

a) *Småbönor ("haricots verts", "vaxbönor")*

Småbönor indelas i de tre kvalitetsklasser som anges nedan.

i) *Klass "Extra"*

Bönor i denna klass skall vara av högsta kvalitet samt ha en sorttypisk form, storlek och färg. De skall vara

- saftspända,
- mycket mjälla,
- frö- och trådlösa,
- felfria.

ii) *Klass I*

Bönor i denna klass skall vara av god kvalitet. De skall vara saftspända och mjälla samt ha en sorttypisk form, storlek och färg.

Smärre missfärgningar, små frön och korta mjuka trådar är tillåtna.

iii) *Klass II*

Denna klass omfattar småbönor av en marknadsmässig kvalitet som inte uppfyller kraven för de högre klasserna men som uppfyller de minimikrav som anges ovan.

Bönor i denna klass skall vara tämligen mjälla. Fröna får inte vara överdrivet utvecklade.

De får ha smärre ytliga fel.

b) *Övriga bönor*

Övriga bönor indelas i de två kvalitetsklasser som anges nedan.

i) *Klass I*

Produkter i denna klass skall vara av god kvalitet samt ha en sorttypisk form, storlek och färg.

Bönorna skall vara

- i ett sådant tillstånd att de enkelt kan brytas för hand (gäller endast brytbönor),
- unga och mjälla,
- trådlösa, gäller dock inte skärbönor,
- praktiskt taget fria från fläckar orsakade av blåst och fria från alla andra fel.

Fröna skall vara svagt utvecklade och mjälla, bedömt utifrån den aktuella sorten. Baljorna skall vara slutna.

ii) *Klass II*

Denna klass omfattar bönor av en marknadsmässig kvalitet som inte uppfyller kraven för den högre klassen men som uppfyller de minimikrav som anges ovan. Bönor i denna klass skall vara

— tämligen unga och mjälla.

Fröna får vara något mer utvecklade än i klass I men skall trots detta vara sorttypiskt mjälla.

Spår av sjukdomar eller frostskador får inte förekomma. Mindre ytliga fel och små fläckar orsakade av blåst får dock förekomma. Bönor med trådar är tillåtet.

III. *STORLEKSSORTERING*

Endast småbönor behöver storlekssorteras. Storleken bestäms av baljans största bredd. Sorteringen skall ske i följande klasser:

— Mycket små: baljbredden max. 6 mm.

— Små: baljbredden max. 9 mm.

— Genomsnittliga: baljbredden större än 9 mm.

"Små" och "genomsnittliga" bönor får inte placeras i klass "Extra".

"Genomsnittliga" bönor får inte placeras i klass I.

IV. *TOLERANSER*

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

A. *Kvalitetstoleranser*

i) *Klass "Extra"*: 5 viktprocent bönor som inte uppfyller kvalitetskraven för klassen men som uppfyller kraven för nästa lägre klass (klass I).

ii) *Klass I*: 10 viktprocent bönor som inte uppfyller kraven för klassen men som uppfyller kraven för nästa lägre klass (klass II). Av dessa får max. 5 % av sorter som skall vara trådlösa ha trådar.

iii) *Klass II*: 10 viktprocent bönor som inte uppfyller minimikraven men som lämpar sig för konsumtion.

Produkter angripna av *Colletotrichum (Glocosporium) Lindemuthianum* får inte under några omständigheter inrymmas i toleranserna.

B. *Storlekstoleranser* (småbönor)

För samtliga klasser: 10 viktprocent produkter som inte uppfyller storleksnormen i varje förpackning.

C. *Totala toleranser* (småbönor)

Kvalitets- och storlekstoleranserna får tillsammans aldrig överstiga

— 10 % för klass "Extra", och

— 15 % för klass I och klass II.

V. *FÖRPACKNING OCH PRESENTATION*

A. *Enhetlighet*

Varje förpackning skall ha ett enhetligt innehåll och får endast innehålla bönor av samma ursprung, sort och kvalitet.

B. *Förpackning*

Förpackningen skall ge produkten ett ändamålsenligt skydd.

Papper och annat material som används inuti förpackningen skall vara nytt och oskadligt för människoföda. Om material med tryck används får trycket endast förekomma på utsidan och inte

komma i kontakt med produkten. Produkten skall vid förpackningstillfället vara fri från främmande beståndsdelar.

VI. *MÄRKNING*

Varje förpackning skall på utsidan vara tydligt och outplånligt märkt med följande upplysningar:

A. *Identifiering*

Packare / Avsändare } Namn och adress eller märke.

B. *Typ av produkt*

Angivelse av typ ("brytbönor", "skärbönor", "småbönor") eller sort (om innehållet i förpackningen inte är synligt från utsidan).

C. *Produktens ursprung*

Odlingsområde eller nationell, regional eller lokal benämning.

D. *Kommersiella upplysningar*

— Klass.

— Storleken (valfritt) angiven som "mycket små", "små" eller "genomsnittliga" i fråga om småbönor.

E. *Officiellt kontrollmärke* (valfritt).

BILAGA 1/5

Gemensamma kvalitetsnormer för morötter

I. *DEFINITION AV PRODUKTEN*

Denna norm gäller för rötter av *Daucus carota* L. som är avsedda att levereras färska till konsumenten, dock inte morötter avsedda för bearbetning.

II. *KVALITETSKRAV*

A. *Allmänt*

Syftet med normen är att ange de kvalitetskrav som morötter, efter sortering och förpackning, skall uppfylla vid avsändningstillfället.

B. *Minimikrav*

i) Morötterna skall vara

— friska, dvs. de får inte ha fel som kan påverka ätbarheten och hållbarheten,

— rena, med andra ord skall tvättade morötter vara helt fria från jord och andra främmande beståndsdelar medan otvättade morötter i princip skall vara fria från grov smuts och orenheter,

— fasta, dvs. inte uppvisa några tecken på att mjukna,

— utan fröstock och varken vara träiga eller greniga,

— fria från främmande lukt och smak,

— fria från onormal yttre fukt, dvs. tillräckligt torkade efter tvättning.

ii) Produktens tillstånd skall vara sådant att den kan tåla transport och hantering samt uppfylla marknadens krav på bestämmelseorten.

C. *Klassificering*

i) *Klass "Extra"*

Morötter i denna klass skall vara av högsta kvalitet samt vara tvättade. De skall vara

— hela,

— släta,

— färska till utseendet,

— välformade,

— utan klyvskador,

— utan sprickor,

— utan frostskador.

Morötter i denna klass skall vara sorttypiska i fråga om egenskaper och färg. Grön nacke får inte förekomma.

ii) *Klass I*

Morötter i denna klass skall vara av god kvalitet.

De skall

— vara hela,

— vara färska till utseendet,

— ha sorttypiska egenskaper och färg.

De får ha följande defekter:

— Viss missbildning.

— Visst färgfel.

— Läkta, mindre sprickor.

— Smärre klyvskador orsakade av hantering eller tvätt.

— Avsaknad av rotspets.

För morötter upp till 8 cm längd medges gröna nackar på högst 1 cm och för övriga morötter gröna nackar på högst 2 cm.

iii) *Klass II*

Denna klass omfattar morötter av en marknadsmässig kvalitet som inte uppfyller kraven för de högre klasserna men som uppfyller de minimikrav som anges i avsnitt II B.

I denna klass tillåts läkta sprickor som inte når kärnan.

För morötter upp till 10 cm längd medges gröna nackar på högst 1,5 cm och för övriga morötter gröna nackar på högst 3 cm.

III. *STORLEKSSORTERING*

Storleken på morötter bestäms

— av diametern på det tjockaste stället, eller

— av nettovikten per morot (utan blast).

i) *Tidiga morötter*(1) *och småfallande sorter, med eller utan blast*

Morötterna får inte vara mindre än 10 mm om storleken bestäms av diametern och inte väga mindre än 8 g om storleken bestäms av vikten.

Morötterna får inte vara större än 40 mm om storleken bestäms av diametern och inte väga mer än 150 g om storleken bestäms av vikten.

ii) *Sena morötter och storfallande sorter*

Morötterna får inte vara mindre än 20 mm om storleken bestäms av diametern och inte väga mindre än 50 g om storleken bestäms av vikten.

Morötter i klass "Extra" får inte vara större än 40 mm om storleken bestäms av diametern och inte väga mer än 150 g om storleken bestäms av vikten.

(1) Morötter vars tillväxt inte har hämmats.

För samtliga klasser gäller att skillnaden i diameter eller vikt mellan den minsta och den största moroten i en förpackning inte får vara mer än 30 mm respektive 200 g.

IV. *TOLERANSER*

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

A. *Kvalitetstoleranser*

i) *Klass "Extra"*

— 5 viktprocent morötter vars nacke har smärre spår av grön färg, varvid toleransen inte skall beaktas vid beräkningen av de totala toleranserna.

— 5 viktprocent morötter som inte uppfyller kraven för klassen men som uppfyller kraven för den närmast lägre klassen (klass I).

ii) *Klass I*

10 viktprocent morötter som inte uppfyller kraven för klassen men som uppfyller kraven för den närmast lägre klassen (klass II).

iii) *Klass II*

10 viktprocent morötter som inte uppfyller minimikraven men som lämpar sig för konsumtion.

B. *Storlekstoleranser*

10 viktprocent morötter som inte uppfyller storlekskraven i varje förpackning.

Om morötterna lastas i lös vikt gäller denna tolerans för varje transportenhet eller för varje parti om transportenheten innehåller flera partier.

C. *Totala toleranser*

Kvalitets- och storlekstoleranserna får tillsammans aldrig överstiga

— 10 % för klass "Extra", och

— 15 % för klass I och klass II.

V. *FÖRPACKNING OCH PRESENTATION*

A. *Enhetlighet*

Innehållet i varje förpackning skall vara av samma sort och kvalitet.

B. *Förpackning*

Morötterna får utbjudas på ett av följande sätt:

i) I knippen (tidiga morötter och småfallande sorter).

Morötterna skall ha blasten kvar, och den skall vara färsk, grön och frisk.

Knippena i en förpackning skall vara praktiskt taget enhetliga till vikt och storlek samt vara jämnt fördelade i ett eller flera skikt.

ii) *Utan blast*

Blasten skall vridas eller skäras av morotens topp utan att moroten skadas.

Morötterna får

a) utbjudas i små förpackningar avsedda för direkt försäljning till konsumenten,

b) varvas i flera skikt eller inte,

c) sändas i lös vikt (lastade direkt i en transportcontainer) i fråga om klass II.

Produkten skall vara förpackad på ett sådant sätt att den får ett lämpligt skydd. Papper och annat material som används inuti förpackningen skall vara nytt och oskadligt för människo-

föda. Om material med tryck används får trycket endast förekomma på utsidan och inte komma i kontakt med produkten. När morötterna förpackas bör de vara fria från jord (om morötterna är tvättade) och andra främmande beståndsdelar.

VI. *MÄRKNING*

Varje förpackning skall på utsidan vara tydligt och outplånligt märkt med följande upplysningar:

A. *Identifiering*

Packare / Avsändare } Namn och adress eller märke.

B. *Typ av produkt*

i) "Tidiga morötter", "småfallande sorter" eller "sena morötter" (om innehållet i förpackningen inte är synligt från utsidan).

ii) Namn på sorten för klass "Extra".

C. *Produktens ursprung*

Odlingsområde eller nationell, regional eller lokal benämning.

D. *Kommersiella upplysningar*

Klass.

E. *Officiellt kontrollmärke* (valfritt).

BILAGA 1/6

Gemensamma kvalitetsnormer för kronärtskockor

I. *DEFINITION AV PRODUKTEN*

Denna norm gäller för blomkorgar av *Cynara scolymus* L. som är avsedda att levereras färska till konsumenten, dock inte kronärtskockor avsedda för bearbetning.

II. *KVALITETSKRAV*

A. *Allmänt*

Syftet med normen är att ange de kvalitetskrav som kronärtskockor, efter iordningställande och packning, skall uppfylla vid avsändningstillfället.

B. *Minimikrav*

Blomkorgarna skall vara

— färska till utseendet och får inte visa tecken på vissnande,

— oskadade,

— friska, dvs. de får inte ha försämrats så att ätbarheten och hållbarheten påverkas,

— rena, dvs. fria från orenheter och alla spår av kemikalier,

— fria från främmande lukt och smak.

C. *Klassificering*

Kronärtskockornas blomkorgar indelas efter kvalitet i de tre klasser som anges nedan.

i) *Klass "Extra"*
Blomkorgar i denna klass skall vara av högsta kvalitet. De skall ha samtliga de egenskaper (särskilt tätt sittande korgblad i mittpartiet) och den färg som är kännetecknande för sorten. De skall vara felfria. Dessutom får inte blombotten visa några tecken på begynnande träighet.

ii) *Klass I*

Blomkorgar i denna klass skall vara av god kvalitet. De skall ha den form som är typisk för sorten och korgbladen i mittpartiet skall sitta samman så tätt som är normalt för sorten. Dessutom får blombotten inte visa några tecken på begynnande träighet.

De får endast ha följande fel:

— Smärre förändringar till följd av frost (sprickor).

— Mycket lätta stötskador.

iii) *Klass II*

Blomkorgar i denna klass skall vara av marknadsmässig kvalitet. De får vara något öppna.

De får dessutom ha följande fel:

— Lätt deformering.

— Förändringar till följd av frost (frostbitna).

— Lätta stötskador.

— Mindre fläckar på de yttre korgbladen.

— Begynnande träighet i blombotten.

III. *STORLEKSSORTERING*

Storleken på kronärtskockornas blomkorgar bestäms av den största tvärsnittsdiametern. De storleksgrupper som anges nedan är obligatoriska för klass "Extra" och klass I samt frivilliga för klass II.

— Diameter på minst 13 cm.

— Diameter från och med 11 till 13 cm.

— Diameter från och med 9 till 11 cm.

— Diameter från och med 7,5 till 9 cm.

— Diameter från och med 6 till 7,5 cm.

Blomkorgar i klass II som inte kan storlekssorteras i de grupper som anges ovan skall sorteras på följande sätt:

— Diameter på minst 13 cm.

— Diameter från och med 9 till 13 cm.

— Diameter från och med 6 till 9 cm.

För kronärtskockor av sorterna "Poivrade" och "Bouquet" medges en diameter på 3,5 till 6 cm.

IV. *TOLERANSER*

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

A. *Kvalitetstoleranser*

i) *Klass "Extra"*: 5 antalsprocent av blomkorgar som inte uppfyller kraven för klassen men som uppfyller kraven för klass I.

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

iii) *Klass II*: 10 antalsprocent av blomkorgar som inte uppfyller kraven för klassen men som lämpar sig för konsumtion.

B. *Storlekstoleranser*

I varje förpackning får max. 10 % av antalet blomkorgar ha en storlek som inte uppfyller normerna. De skall dock uppfylla storlekskraven för den närmast övre eller undre klassen, och för korgar i den minsta storleksklassen (6 × 7,5 cm) skall diametern vara minst 5 cm.

För kronärtskockor av sorterna "Poivrade" eller "Bouquet" medges inga storlekstoleranser.

C. *Totala toleranser*

Kvalitets- och storlekstoleranserna får tillsammans aldrig överstiga

— 10 % för klass "Extra", och

— 15 % för klass I och klass II.

V. *FÖRPACKNING OCH PRESENTATION*

A. *Enhetlighet*

Varje förpackning skall innehålla blomkorgar av samma sort, storlek och kvalitet.

B. *Förpackning*

Produkten skall vara ändamålsenligt förpackad med tanke på dess storlek och typen av förpackning, dvs. inte ligga för glest eller tätt.

Stjälkarna får inte vara längre än 10 cm och skall vara prydligt avskurna.

Om förpackningen är av trä skall produkten, med papper eller på annat lämpligt sätt, åtminstone vara avskild från botten, de två långsidorna och locket om sådant finns. Papper eller annat material som används inuti förpackningen skall vara nytt samt oskadligt för människoföda. Om material med tryck används får trycket endast förekomma på utsidan och inte komma i kontakt med produkten.

VI. *MÄRKNING*

Varje förpackning skall på utsidan vara tydligt och outplånligt märkt med följande upplysningar:

A. *Identifiering*

Packare / Avsändare } Namn och adress eller märke.

B. *Typ av produkt*

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

— Namn på sorten för klass "Extra".

— "Poivrade" eller "Bouquet" om korgarnas diameter är mellan 3,5 och 6 cm.

C. *Produktens ursprung*

Odlingsområde eller nationell, regional eller lokal benämning.

D. *Kommersiella upplysningar*

— Klass.

— Antal blomkorgar eller nettovikt.

— Storleksklass angiven som blomkorgarnas minsta och största diameter.

E. *Officiellt kontrollmärke* (valfritt).

BILAGA 1/7

Gemensamma kvalitetsnormer för bordsdruvor

I. *DEFINITION AV PRODUKTEN*

Denna norm gäller för bordsdruvor av sorter som härrör från *Vitis vinifera*, är avsedda att levereras färska till konsumenten och som finns med i den bilagda förteckningen över druvsorter.

II. *KVALITETSKRAV*

A. *Allmänt*

Syftet med normen är att ange de kvalitetskrav som bordsdruvor, efter sortering och förpackning, skall uppfylla vid avsändningstillfället.

B. *Minimikrav*

i) Klasar och druvor skall vara

— friska,

— rena, dvs. sakna synliga spår av kemikalier,

— fria från insekts- eller sjukdomsangrepp,

— fria från synliga tecken på svampangrepp,

— fria från onormal yttre fukt,

— fria från främmande lukt och smak.

ii) Dessutom skall druvorna vara

— välformade,

— normalt utvecklade,

— fast fästade vid stjälken.

Solpigmentering är inte ett fel. (Spruckna eller skadade druvor skall skäras av utan överdriven uttunning av klasarna.)

iii) Klasarna skall ha plockats försiktigt.

Mogenhetsgraden skall vara sådan att druvorna tål transport och hantering samt kan uppfylla marknadens krav på bestämmelseorten.

C. *Klassificering*

i) *Klass "Extra"*

Bordsdruvor i denna klass skall vara av högsta kvalitet.

Klasarna skall ha en form, storlek och färg som i odlingsdistriktet är typisk för sorten samt vara felfria.

Druvorna skall vara fasta, fast fästade, jämnt fördelade utmed stjälken och ha en praktiskt taget intakt dagghinna.

ii) *Klass I*

Bordsdruvor i denna klass skall vara av god kvalitet.

Klasarna skall ha en form, storlek och färg som i odlingsdistriktet är typisk för sorten.

Druvorna skall vara fasta, fast fästade och, så långt det är möjligt, ha en intakt dagghinna. De får dock vara mindre jämnt fördelade utmed stjälken än i klassen "Extra".

Följande är tillåtet:

— Viss deformering.

— Smärre färgfel.

— Mycket lätta solskador som endast påverkar skalet.

III. *STORLEKSSORTERING*

För druvor som odlas i växthus och för stora ochs må frilandsodlade druvor gäller följande minimikrav för storleken på klasarna:

		Friland	
	Växthus	*Stora druvor*	*Små druvor*
— Klass "Extra"	300 g	200 g	150 g
— Klass I	250 g	150 g	100 g

(Obs: I bilaga 1 till denna norm finns en förteckning över hur druvorna indelas i drivhussorter och i små och stora frilandsodlade sorter.)

IV. *TOLERANSER*

I varje förpackning medges en viss mängd druvor som inte uppfyller kraven för den aktuella klassen.

A. *Kvalitetstoleranser*

i) *Klass "Extra"*: 5 viktprocent frukt som inte uppfyller kraven för klassen men som uppfyller kraven för närmast lägre klass (klass I).

ii) *Klass I*: 10 viktprocent frukt som inte uppfyller kraven för klassen men som uppfyller minimikraven.

B. *Storlekstoleranser*

i) *Klass "Extra"*: 10 viktprocent klasar per förpackning som inte uppfyller storlekskraven för klassen men som uppfyller storlekskraven för klass I.

ii) *Klass I*: 10 viktprocent klasar per förpackning som inte uppfyller storlekskraven för klassen men som inte är mindre än följande minimistorlekar:

		Friland	
	Växthus	*Stora druvor*	*Små druvor*
— per klase	200 g	100 g	75 g

C. *Totala toleranser*

Kvalitets- och storlekstoleranserna får tillsammans aldrig överstiga

— 10 % för klass "Extra", och

— 15 % för klass I.

V. *FÖRPACKNING OCH PRESENTATION*

A. *Enhetlighet*

Varje förpackning skall ha ett enhetligt innehåll. Varje förpackning får endast innehålla klasar av samma sort, klass och mogenhetsgrad.

I klass "Extra" skall klasarna vara av praktiskt taget identisk storlek och färg.

B. *Förpackning*

Frukten skall vara förpackad på ett sådant sätt att den är lämpligt skyddad. Druvor i klass "Extra" skall vara förpackade i ett enda skikt om innehållet i förpackningen väger mer än 1 kg.

Produkterna i varje förpackning skall vara fria från främmande beståndsdelar.

Papper eller annat material som används inuti förpackningen skall vara nytt och oskadligt för människoföda.

Om material med tryck används får trycket endast förekomma på utsidan och inte komma i kontakt med frukten.

VI. *MÄRKNING*

Varje förpackning skall på utsidan vara tydligt och outplånligt märkt med följande upplysningar:

A. *Identifiering*

Packare / Avsändare } Namn och adress eller märke.

B. *Typ av produkt*

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

— Sortens namn.

C. *Produktens ursprung*

Odlingsområde eller nationell, regional eller lokal benämning.

D. *Kommersiella upplysningar*

Klass.

E. *Officiellt kontrollmärke* (valfritt).

BILAGA 1/7

Bilaga 1

Förteckning över sorter

	Producentland			
	Italien	Frankrike	Belgien	Nederländerna
Drivhusdruvor				
Alphonse Lavallée (= Ribier)			×	
Black Alicante (= Granacke = Granaxa)			×	×
Canon Hall			×	
Colman			×	
Frankenthal (= Groß Vernatsch)			×	×
Golden Champion				×
Gradisca			×	
Gros Maroc				×
Léopold III			×	
Muscat d'Alexandrie			×	×
Muscat d'Hamburg (= Hambro = Black Hamburg)			×	×
Prof. Aberson				×
Royal			×	×
Frilandsodlade druvor				
a) *Sorter med stora bär*				
Alphonse Lavallée	×	×		
Angela	×			

	Producentland			
	Italien	Frankrike	Belgien	Nederländerna
Baresana (= Turchesca = Lattuario Bianco = Uva di Bisceglie)	×			
Cardinal	×	×		
Dabouki (= Malaga)		×		
Dattier de Beyrouth (= Regina = Menavacca Bianca)	×	×		
Ignea		×		
Italia (= Ideal)	×	×		
Muscat d'Alexandrie (= Zibibbo)	×	×		
Ohanez (= Uva d'Almeria)	×			
Olivette blanche		×		
Olivetta nera (= Olivetta Vibanese)	×	×		
Perlona	×			
Red Empereur	×			
Regina nera (= Menavacca nera = Lattuario nero)	×			
Schiava Grossa (= Frankenthal = Gro Vernatsch)	×			
b) *Sorter med små bär*				
Admirables de Courtiller		×		
Angelo Pirovano	×			
Anna Maria	×			
Catalanesca	×			
Chasselas (Doré, Muscat, Rose)	×	×		
Cimminita	×			
Clairettes		×		
Colombana bianca (= Verdea)	×			
Delizia di Vapio	×			
Gros Vert	×	×		
Jaoumet (= St Jacques ou Madeleine de Jacques)		×		
Madeleines	×	×		
Moscato di Terracina	×	×		
Moscato d'Adda	×			
Moscato d'Amburgo	×	×		
Oeillade		×		
Panse Précoce	×	×		
Pizzutello	×			
Perla di Csaba	×	×		
Perlette	×	×		
Primus	×			
Prunesta	×			
Regina dei Vigneti	×	×		
Servant (= St Jeannet)	×	×		
Sultanines	×	×		
Valensi		×		

BILAGA 1/8

Gemensamma kvalitetsnormer för körsbär

I. *DEFINITION AV PRODUKTEN*

Denna norm gäller för färska körsbärsfrukter som härrör från sorter av *Prunus Avium* L. och *Prunus Cerasus* L. och är avsedda att levereras färska till konsumenten, dock inte körsbär avsedda för bearbetning.

II. *KVALITETSKRAV*

A. *Allmänt*

Syftet med normen är att ange de kvalitetskrav som körsbär, efter sortering och förpackning, skall uppfylla vid avsändningstillfället.

B. *Minimikrav*

i) Körsbären skall vara

— färska till utseendet,

— friska,

— fasta (beroende på sorten),

— rena, dvs. fria från spår av kemikalier,

— fria från onormal yttre fukt,

— fria från främmande lukt och smak,

— fria från skadedjursangrepp,

— försedda med stjälk,

— felfria, dvs. inga spår av frost, solskador, sprickor eller stötar får förekomma.

ii) Körsbären skall vara tillräckligt utvecklade, och de skall ha nått en sådan mogenhetsgrad att de kan tåla transport och hantering, förbli i gott skick tills de når bestämmelseorten samt där uppfylla marknadens krav.

C. *Klassificering*

i) *Klass "Extra"*

Körsbär i denna klass skall vara av högsta kvalitet. De skall en sorttypisk form, färg och storlek. De skall vara felfria.

ii) *Klass I*

Körsbär i denna klass skall vara av god kvalitet. De skall ha de egenskaper som är typiska för sorten. De får dock vara lätt deformerade och ha en färg som inte är helt typisk för sorten.

III. *STORLEKSSORTERING*

Storleken på körsbär bestäms av den största tvärsnittsdiametern. För klass "Extra" skall denna vara minst 20 mm.

För klass I skall diametern vara minst

— 15 mm för tidiga sorter, och

— 17 mm för övriga sorter.

IV. *TOLERANSER*

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

A. *Kvalitetstoleranser*

i) *Klass Extra*: 5 viktprocent bär som inte uppfyller kraven för klassen men som uppfyller kraven för närmaste lägre klass (klass I). Av dessa 5 % får högst 2 % vara spruckna eller maskätna bär. Dessa toleranser gäller inte för bär som är övermogna eller olämpliga att konsumera.

ii) *Klass I*: 10 viktprocent bär som inte uppfyller minimikraven men som lämpar sig för konsumtion. Av dessa 10 % får högst 4 % vara spruckna eller maskätna bär. Dessa toleranser gäller inte för bär som är övermogna.

B. *Storlekstoleranser*

För samtliga klasser: 10 viktprocent bär som inte uppfyller det föreskrivna storlekskravet, dock under förutsättning att diametern är minst

— 17 mm för klass "Extra", och

— 15 mm (för tidiga sorter) eller 13 mm för klass I.

C. *Totala toleranser*

Kvalitets- och storlekstoleranserna får tillsammans aldrig överstiga

— 10 % för klass "Extra", och

— 15 % för klass I.

V. *FÖRPACKNING OCH PRESENTATION*

A. *Enhetlighet*

Innehållet i varje förpackning skall vara enhetligt och får endast bestå av bär av samma sort, kvalitet och storlek. Bär i klass "Extra" skall ha enhetlig färg och mogenhetsgrad.

B. *Förpackning*

Förpackningen skall ge produkten ett rimligt skydd. Varorna skall på lämpligt sätt vara avskilda från botten, sidorna och, om sådant finns, från locket.

Papper eller annat material som används inuti förpackningen skall vara nytt och oskadligt för människoföda. Om material med tryck används får trycket endast förekomma på utsidan och inte komma i kontakt med bären.

Bären skall vid förpackningstillfället vara fria från blad, kvistar och andra främmande beståndsdelar.

VI. *MÄRKNING*

Varje förpackning skall på utsidan vara tydligt och outplånligt märkt med följande upplysningar:

A. *Identifiering*

Packare / Avsändare } Namn och adress eller märke.

B. *Typ av produkt*

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

— Sortens namn för klass "Extra" (valfritt).

C. *Produktens ursprung*

Odlingsområde eller nationell, regional eller lokal benämning.

D. *Kommersiella upplysningar*

Klass.

E. *Officiellt kontrollmärke* (valfritt).

BILAGA 1/9

Gemensamma kvalitetsnormer för jordgubbar

I. *DEFINITION AV PRODUKTEN*

Denna norm gäller för jordgubbar som härrör från sorter av *Fragaria* och som är avsedda att levereras färska till konsumenten, dock inte jordgubbar avsedda för bearbetning.

II. *KVALITETSKRAV*

A. *Allmänt*

Syftet med normen är att ange de kvalitetskrav som jordgubbar, efter sortering och förpackning, skall uppfylla vid avsändningstillfället.

Normen gäller för jordgubbar i allmänhet. Det ankommer på varje land att ange specifika sorter.

B. *Minimikrav*

i) Jordgubbarna skall vara

- hela och oskadade,
- försedda med blomfoder och en kort, grön stjälk som är färsk (gäller dock inte smultron),
- friska,
- fria från insektsbett eller sjukdomsspår,
- rena, dvs. fria från smuts och synliga spår av kemikalier,
- färska, men inte sköljda,
- fria från onormal yttre fukt,
- fria från främmande lukt och smak.

ii) Bären skall vara handplockade med försiktighet samt fullt och normalt utvecklade.

Mogenhetsgraden skall vara sådan att bären tål transport och hantering samt kan uppfylla marknadens krav på bestämmelseorten.

C. *Klassificering*

i) *Klass "Extra"*

Bär i denna klass skall vara av högsta kvalitet

- De skall ha en sorttypisk färg och form och de skall i fråga om mogenhetsgrad, färg och storlek vara särskilt enhetliga och regelbundna(1).
- De skall ha en glans som är typisk för sorten.
- De skall vara fria från jord.

ii) *Klass I*

Bär i denna klass skall vara av god kvalitet.

- De får vara något mindre enhetliga till storleken, formen och utseendet.
- I fråga om färgen får de ha en liten, vit konisk spets.
- De skall vara praktiskt taget fria från jord.

III. *STORLEKSSORTERING*

Storleken bestäms av den största tvärsnittsdiametern. Jordgubbarna skall ha följande minimistorlekar:

	Klass "Extra"	*Klass I*
— Stora sorter	30 mm	25 mm
— Små sorter	20 mm	15 mm
— Smultron	—	—

För stora sorter i klass I får dock minimistorleken för produkter som saluförs från början av säsongen till och med den 5 juni minskas till 18 mm.

(1) Dessa enhetlighetskrav för klass "Extra" får tillämpas något mindre strängt på smultron.

I bilaga 1 till denna norm finns en förteckning över små och stora sorter.

IV. *TOLERANSER*

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

A. *Kvalitetstoleranser*

a) *Klass "Extra"*: 5 % i antal eller vikt av bär som inte uppfyller kraven för klassen men som uppfyller kraven för klass I.

b) *Klass I*: 10 % i antal eller vikt av bär som inte uppfyller kraven för klassen, dock inte bär som bär synliga spår av röta eller skador.

För bägge klasserna får de ovan angivna toleranserna inte i något fall medföra mer än 2 % förstörda bär.

B. *Storlekstoleranser*

För samtliga klasser: 10 % i antal eller vikt av bär per förpackning som inte uppfyller minimikraven för klassen och storleksgruppen.

C. *Totala toleranser*

Kvalitets- och storlekstoleranserna får tillsammans aldrig överstiga

— 10 % för klass "Extra", och

— 15 % för klass I.

V. *FÖRPACKNING OCH PRESENTATION*

A. *Enhetlighet*

Innehållet i varje förpackning skall vara enhetligt. Varje förpackning får endast innehålla frukt av samma ursprung, sort och kvalitetsklass. Den synliga delen av varje förpackning skall vara representativ för hela innehållet.

B. *Förpackning*

Frukten skall vara förpackad på ett sådant sätt att den är lämpligt skyddad.

Små förpackningar skall vara nya och oskadliga för människoföda. Detta krav gäller även papper eller annat material som används inuti förpackningarna. Om material med tryck används får trycket endast förekomma på utsidan och inte komma i kontakt med frukten.

Frukten skall vid förpackningstillfället vara fri från främmande beståndsdelar.

Frukt i klass "Extra" skall presenteras särskilt väl.

VI. *MÄRKNING*

Varje förpackning skall på utsidan vara tydligt och outplånligt märkt med följande upplysningar (uppgifterna får finnas på en etikett inuti förpackningen):

A. *Identifiering*

Packare
Avsändare } Namn och adress eller märke.

B. *Typ av produkt*

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

C. *Produktens ursprung*

Odlingsområde eller nationell, regional eller lokal benämning.

D. *Kommersiella upplysningar*

— Klass.

— Storlek.

— Sort.

E. *Officiellt kontrollmärke* (valfritt).

BILAGA 1/9

Bilaga 1

Förteckning över sorter

a) *Stora sorter*

Asieta
Auchincruise Climax
Auzuss
Cambridge Prizewinner
Cambridge Vigour
Director Paul Walbaum
Gauntlet
George Settwedel
Gorella
Hansa
Lihama
Macherauchs Späternte
Madame Lefever
Madame Moutot (= Hanekam)
Merton Princess
Mieze Schindler
Oberschlesien
Pillnitz
Rovena
Red Gauntlet
Room van Vlaanderen
Royal Sovereign
Senga Sengana
Sieger
Sieletz
Souvenir de Charles Machiroux
Triomphe de Tihange
(= Merveilleuse de Tihange)
Ville de Paris

b) *Små sorter*

Ada Herzberg
Cambridge Favourite
Deutsch Evern
Fertility
Gave's Royal
Général de Gaulle
Hamburg
Jucunda
Ladette
Macherauchs Deuerernte
Macherauchs (= Frühernte)
Marie-France
Nobile (= Brusca)
Perla
Regina
Reine des Précoces
Robinson
Royale du Vaucluse
Sannier
Sans Rivale
Senga 146
Senga Precosa
Späte aus Leopoldshall
Surprise des Halles
Surprise du Vaucluse
Tardive de Leopold
Voltaire
Ydun
