1606/62 *DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABERS TIDENDE* 7.7.62

KOMMISSIONENS FORORDNING Nr. 58

om fastsættelse af fælles kvalitetsnormer for visse produkter i bilag I B til forordning nr. 23 om den gradvise oprettelse af en fælles markedsordning for frugt og grøntsager

KOMMISSIONEN FOR DET EUROPÆISKE ØKONOMISKE FÆLLESSKAB HAR

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det europæiske økonomiske Fællesskab,

under henvisning til forordning nr. 23 om den gradvise oprettelse af en fælles markedsordning for frugt og grøntsager, særlig artikel 2, stk. 3,

under henvisning til udtalelse fra forvaltningskomiteen for frugt og grøntsager, og

ud fra følgende betragtning:

Artikel 2 i forordning nr. 23 bestemmer, at kvalitetsnormerne for de i bilag I B i nævnte forordning anførte produkter skal fastsættes senest 30. juni 1962,

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

Artikel 1

Kvalitetsnormerne for følgende produkter:

Pos. i den fælles toldtarif	Varebeskrivelse
07.01 C	Spinat
ex 07.01 D II	Cikorie
07.01 F I	Ærter
07.01 F II	Bønner
ex 07.01 G II	Gulerødder
07.01 L	Artiskokker
ex 08.04 A	Druer, til spisebrug
08.07 C	Kirsebær
08.08 A	Jordbær

er anført i bilagene til denne forordning og gælder fra 1. juli 1962.

Artikel 2

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

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

Udfærdiget i Bruxelles, den 15. juni 1962.

På Kommissionens vegne
W. HALLSTEIN
Formand

BILAG I/1

Fælles kvalitetsnormer for spinat

I. DEFINITION

Denne norm omfatter spinat af sorter af Spinacia oleracea L., bestemt for levering i frisk tilstand til forbrugeren, med undtagelse af de produkter, der er bestemt for bearbejdning.

II. KVALITETSKRAV

A. *Almindelige bestemmelser*

Standardiseringen har til formål at fastsætte de normer, som spinat skal opfylde på forsendelsestidspunktet, efter klargøring og emballering, præsenteret som enkelte blade eller som hele planter.

B. *Mindstekrav*

Spinaten skal være:

- sund,
- af frisk udseende,
- ren, praktisk taget fri for jord, synlige rester af kunstgødning eller plantebeskyttelsesmidler,
- uden frødannelse,

Produktet skal være tilstrækkeligt afdryppet efter skylning.

For spinat som hele planter skal roddelen være skåret af umiddelbart under det først udviklede blad.

Produktet skal være i en sådan stand, at det kan tåle transport og håndtering og opfylde bestemmelsesstedets handelsmæssige krav.

C. *Klasseinddeling*

Spinaten inddeles i to kvalitetsklasser, der er nærmere anført nedenfor.

i) *Klasse I*

Spinat som enkelte blade og som hele planter kan placeres i denne klasse.

Bladene skal være:

- hele
- af normal farve og udseende, under hensyn til sorten og høsttidspunktet,
- fri for skader forårsaget af frost, skadedyr, sygdomme, der påvirker deres udseende eller egnethed som levnedsmiddel.

Hvad spinat som enkelte blade angår, må længden på bladstilken ikke overstige 10 cm.

ii) *Klasse II*

Denne klasse omfatter spinat som enkelte blade eller som hele planter af en handelsmæssig kvalitet, der ikke kan placeres i klasse I, men som opfylder de i punkt II B anførte mindstekrav.

III. STØRRELSESSORTERING

Sortering af spinat efter størrelse er ikke obligatorisk.

IV. TOLERANCER

Kvalitetstolerancer er tilladt i hver pakning for de produkter, der ikke opfylder kravene til klassen.

i) Klasse I: 10 vægtprocent af de varer, der ikke opfylder kravene til klassen, men som opfylder kravene til klasse II.

ii) Klasse II: 10 vægtprocent af de varer, der ikke opfylder kravene til klassen, men er egnet til spisebrug.

Hvad angår varen som hele planter, tillader man desuden 10 vægtprocent af hele planter, hvis rødder er afskåret højst én centimeter fra det først udviklede blads basis.

V. PAKNING OG PRÆSENTATION

A. *Ensartethed*

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

Det er ikke tilladt i én og samme emballage at blande spinat som enkelte blade og som hele planter.

B. *Emballage*

Indpakningen skal være foretaget på en sådan måde, at den sikrer produktet en passende beskyttelse. Papiret, eller andre anvendte materialer, skal være nyt og uskadeligt for menneskeføde. Såfremt disse materialer bærer påtrykte oplysninger, må disse kun forekomme på ydersiden, således at de ikke kommer i berøring med produktet.

Ved emballeringen skal produktet være fri for ethvert fremmedlegeme, herunder enkelte frøstande, gulnede blade og ukrudtsplanter.

VI. MÆRKNING

Hver pakning skal på ydersiden, med letlæselige bogstaver, der ikke kan viskes ud, være forsynet med følgende oplysninger:

A. *Identifikation*

Pakker / Afsender } Navn og adresse eller mærke

B. *Varens art*

»Spinat som enkelte blade« eller »Spinat som hele planter« (for lukkede emballagers vedkommende).

C. *Varens oprindelse*

Dyrkningsområde, eller national, regional eller lokal betegnelse.

D. *Handelsoplysninger*

Klasse.

E. *Officielt kontrolstempel* (valgfrit)

BILAG I/2

Fælles kvalitetsnormer for cikorie

I. DEFINITION

Denne norm omfatter cikoriesalat eller produkter, der er drevet frem af rødderne af cikorie eller Witloof cikorie (afledt af Cichorium intybus L.), bestemt for levering til forbrugeren i frisk tilstand.

II. KVALITETSKRAV

A. *Almindelige bestemmelser*

Standardiseringen har til formål at fastsætte de normer, som cikorie skal opfylde på forsendelsestidspunktet, efter klargøring og emballering.

B. *Mindstekrav*

i) Salaten skal være:

- hel,
- sund, d. v. s. fri for rødlige pletter, pletter af solskold eller forrådnelsespletter, mærker af slag eller stød eller angreb fra gnavere, sygdomsangreb, angreb fra insekter eller andre snyltere (med forbehold af de for hver klasse særlige bestemmelser),
- af frisk udseende,
- ren, især fri for alle snavsede blade og for rester af kunstgødning eller plantebeskyttelsesmidler,

- fri for unormal ydre fugtighed,
- fri for fremmed lugt eller smag,
- lys, d. v. s. have en hvid til gullighvid farve,
- rent afskåret umiddelbart under hovedet.

ii) Salaten skal være tilstrækkeligt og regelmæssigt udviklet og være i en sådan friskhedstilstand, at den kan tåle transport og håndtering og forblive i god stand indtil bestemmelsesstedet og opfylde de handelsmæssige krav på bestemmelsesstedet.

C. *Klasseinddeling*

i) *Klasse Ekstra*

De i klasse Ekstra placerede salathoveder skal være af usædvanlig fin kvalitet. De skal især:

- have en regelmæssig form,
- være faste,
- være ubeskadigede,
- have et fast hoved, d. v. s. at toppen skal være tilspidset og godt lukket,
- være uden grønlig eller glasgrøn misfarvning,
- være uden stokdannelse i midterpartiet.

ii) *Klasse I*

De i denne klasse placerede salathoveder skal være af god kvalitet. De skal især:

- være tilstrækkeligt faste,
- være uden grønlig misfarvning,
- være uden stokdannelse i midterpartiet.

De kan være mindre regelmæssige af form og have en mindre fast og mindre godt lukket top, uden dog at være åben.

III. STØRRELSESSORTERING

Salathovederne er genstand for en sortering efter størrelse bestemt, på den ene side af den største diameter af det største tværsnit vinkelret på længdeaksen og på den anden side af længden.

Diameteren må i intet tilfælde være mindre end 2,5 cm, når salathovederne er under 14 cm lange. Den kan i intet tilfælde være mindre end 3 cm, når salathovederne er 14 cm lange eller mere.

De i klasse Ekstra placerede salathoveder må ikke have en diameter på over 6 cm; de i klasse I placerede salathoveder må ikke have en diameter på over 8 cm.

Længden på salathovederne kan variere mellem 9 cm og 17 cm, begge ikke inkluderet, for klasse Ekstra og mellem 9 cm og 20 cm, begge ikke inkluderet, for klasse I.

I én og samme pakning:

i) er den største længdeforskel mellem salathovederne begrænset til 5 cm for klasse Ekstra og 8 cm for klasse I;

ii) er den største diameterforskel mellem salathovederne 2,5 cm for klasse Ekstra og 4 cm for klasse I.

IV. TOLERANCER

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

A. *Kvalitetstolerancer*

i) *Klasse Ekstra:* 5 % efter antal af hoveder, der ikke opfylder kravene til klassen, men som opfylder kravene til klasse I.

ii) *Klasse I:* 10 % efter antal af hoveder, der ikke opfylder kravene til klassen, men er egnet til spisebrug.

B. *Størrelsestolerancer*

For én og samme pakning, 10 % efter antal af hoveder, hvis dimensioner, hvad angår længde som diadiameter, højst afviger én centimeter til hver side fra de yderdimensioner, der er fastsat for størrelsessorteringen og ensartetheden, der omtaltes i punkt III, med forbehold af den fastsatte mindstediameter.

C. *Samlet tolerance*

Kvalitets- og størrelsestolerancerne tilsammen må under ingen omstændigheder overstige:

- 10 % for klasse Ekstra,
- 15 % for klasse I.

V. PAKNING OG PRÆSENTATION

A. *Ensartethed*

Hver pakning må kun indeholde salathoveder af samme sort, kvalitet og størrelse.
I én og samme pakning skal lagene være ensartede med hensyn til kvalitet og størrelse.

B. *Emballage*

Indpakningen skal være foretaget på en sådan måde, at den sikrer produktet en passende beskyttelse. Papiret, eller andre anvendte materialer, inden i emballagen skal være nyt og uskadeligt for menneskeføde. Såfremt disse materialer bærer påtrykte oplysninger, må disse kun forekomme på ydersiden, således at de ikke kommer i berøring med salathovederne. Disse skal ved indpakningen være fri for ethvert fremmedlegeme.

Salathovederne kan være pakket:

i) i kasser,

ii) i små emballager.

Salathovederne anbringes vandret lagvis oven på hinanden og regelmæssigt i rækker i hvert lag. De små emballager må kun indeholde et enkelt lag salathoveder.
Salathovederne skal være adskilt fra kassens bund, sider og låg med et beskyttende materiale.

VI. MÆRKNING

Hver pakning skal på ydersiden, med letlæselige bogstaver, der ikke kan viskes ud, være forsynet med følgende oplysninger:

A. *Identifikation*

Pakker / Afsender } Navn og adresse eller mærke

B. *Varens art*

»Cikoriesalat« (Witloofsalat) (for lukkede emballager).

C. *Varens oprindelse*

Dyrkningsområde eller national, regional eller lokal betegnelse.

D. *Handelsoplysninger*

Klasse.

E. *Officielt kontrolstempel* (valgfrit).

BILAG I/3

Fælles kvalitetsnormer for ærter med bælg

I. DEFINITION

Denne norm omfatter ærter med bælg af de sorter, der stammer fra Pisum sativum L., bestemt for levering til forbrugeren i frisk tilstand, med undtagelse af ærter til industriel forarbejdning.

II. KVALITETSKRAV

A. *Almindelige bestemmelser*

Standardiseringen har til formål at fastsætte de normer, som ærterne skal opfylde på forsendelsestidspunktet, efter klargøring og emballering.

B. *Mindstekrav*

i) Bælgene skal være:

- hele,
- sunde, med forbehold af de for hver klasse/særlige bestemmelser,
- rene,
- fri for unormal ydre fugtighed,
- fri for fremmed lugt eller smag.

ii) Ærterne skal være:

- friske,
- velformede,
- sunde, d. v. s. fri for beskadigelser forårsaget af insekt- eller sygdomsangreb,
- normalt udviklede.

iii) Produktet skal være i en sådan stand, at det kan tåle transport og håndtering op opfylde de handelsmæssige krav på bestemmelsesstedet.

C. *Klasseinddeling*

Ærterne inddeles i to kvalitetsklasser, der er nærmere anført nedenfor.

i) *Klasse I*

Ærter placeret i denne klasse skal være af god kvalitet.

- udvise den for sorten typiske form, udvikling og farve,
- være forsynet med stilk,
- være fri for haglskader,
- være friske og saftspændte,
- være velfyldte og indeholde mindst 5 ærter,
- ikke vise tegn på ændringer på grund af stærk varme.

Ærterne skal være:

- velformede,
- skøre,
- saftige og tilstrækkelig faste, d. v. s. presset mellem to fingre skal ærterne kunne knuses uden at dele sig,
- de må ikke være melede,
- mindst halvt færdigudviklede, uden dog at være fuldstænfig færdigudviklede,
- farvet på den for sorten typiske måde.

ii) *Klasse II*

Ærterne kan være mere modne i forhold til dem, der hører under klasse I.

Bælgene kan:

- have en lettere fejlfarvning uden dog at have mistet den for sorten typiske farve,
- have nogle beskadigelser, meget lette og overfladiske der ikke er under udvikling og ikke risikerer at påvirke ærterne.

Mindre friske bælge kan tillades; visne bælge skal dog udelukkes.

Bælgene skal indeholde mindst 3 ærter.

Ærterne kan være:

- mindre velformede,
- lidt mindre farvede,
- lidt fastere.

Ærter, der er for modne, udelukkes.

III. STØRRELSESSORTERING

Sortering af ærterne efter størrelse er ikke obligatorisk.

IV. TOLERANCER

Kvalitetstolerancer er tilladt i hver pakning for de varer, der ikke opfylder kravene til klassen:

i) *Klasse I:* 10 vægtprocent, der ikke svarer til kravene til klassen, men opfylder kravene til klasse II.

ii) *Klasse II:* 10 vægtprocent, der ikke svarer til kravene til klassen, men som er egnet til spisebrug.

Under ingen omstændigheder kan disse tolerancer vedrøre angreb forårsaget af sygdomme, der udvikler sig, såsom Ascochyta pisi, Ascochyta pinodella.

V. PAKNING OG PRÆSENTATION

A. *Ensartethed*

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

B. *Emballage*

Indpakningen skal være foretaget på en sådan måde, at den sikrer varen en passende beskyttelse.
Papiret, eller andre anvendte materialer, inden i emballagen skal være nyt og uskadeligt for menneskeføde.
Såfremt disse materialer bærer påtrykte oplysninger, må disse kun forekomme på ydersiden, således at de ikke kommer i berøring med produktet. Pakningerne skal ved indpakningen være fri for blade, stængler eller ethvert fremmedlegeme.

VI. MÆRKNING

Hver pakning skal på ydersiden, med letlæselige bogstaver, der ikke kan viskes ud, være forsynet med følgende oplysninger:

A. *Identifikation*

Pakker / Afsender } Navn og adresse eller mærke

B. *Varens art*

»Ærter« (for lukkede pakninger).

C. *Varens oprindelse*

Dyrkningsområde eller national, regional eller lokal betegnelse.

D. *Handelsoplysninger*

Klasse.

E. *Officielt kontrolstempel* (valgfrit).

BILAG I/4

Fælles kvalitetsnormer for bønner

I. DEFINITION

Denne norm omfatter bønner, der stammer fra Phaseolus vulgaris L., fra Ph. coccineus L., bestemt for levering til forbrugeren i frisk tilstand, med undtagelse af bønner til bælgning såvel som bønner til industriel forarbejdning.

II. KVALITETSKRAV

A. *Almindelige bestemmelser*

Standardiseringen har til formål at fastsætte de normer, som bønnerne skal opfylde på forsendelsestidspunktet, efter klargøring og emballering.

B. *Mindstekrav*

i) Bønnerne skal:

- være hele,
- være sunde (med forbehold af de for hver klasse særlige bestemmelser),
- være friske af udseende,
- være rene, især fri for enhver urenhed og enhver synlig rest af plantebeskyttelsesmidler,
- være fri for fremmed lugt eller smag,
- være fri for unormal ydre fugtighed.

ii) Bønnerne skal have udviklet sig tilstrækkeligt. Varen skal være i en sådan stand, at den kan tåle transport og håndtering og tåle at blive opbevaret under gode forhold indtil bestemmelsesstedet og opfylde de handelsmæssige krav på samme sted.

C. *Klasseinddeling*

a) *Små bønner* (perlebønner, aspargesbønner, haricots verts, etc.). Disse bønner inddeles i tre klasser, der er nærmere anført nedenfor:

i) *Klasse Ekstra*

Bønnder placeret i denne klasse skal være af usædvanlig fin kvalitet. De skal udvise den for sorten typiske form, udvikling og farve. De skal være:

- saftspændte,
- meget skøre,
- uden frø, uden ribbe,
- fri for enhver fejl.

ii) *Klasse I*

Bønner placeret i denne klasse skal være af god kvalitet. De skal være saftspændte, skøre og skal udvise den for sorten typiske form, udvikling og farve.
De må have en mindre fejlfarvning, have små kun lidt udviklede frø og ribber, der er korte og har ringe modstandskraft.

iii) *Klasse II*

Denne klasse omfatter små bønner af handelsmæssig kvalitet, der ikke kan placeres i de højere klasser, men som opfylder de ovenfor angivne mindstekrav.
Bønnerne skal være tilstrækkeligt skøre. De må ikke have frø, der er for udviklede
De kan have meget lette overfladefejl.

b) *Andre bønner*

Andre bønner inddeles i to klasser, der er nærmere anført nedenfor:

i) *Klasse I*

Bønner placeret i denne klasse skal være af god kvalitet. De skal udvise den for sorten typiske form, udvikling og farve.

Bønnerne skal:

- være i en sådan stand, at de let lader sig bryde i stykker i hånden (udelukkende for brydbønners vedkommende),
- være unge og skøre,
- være ribbefri, undtagen hvad angår snittebønner,
- være praktisk taget fri for pletter forårsaget af blæst og fri for alle andre fejl.

Frøene må kun være lidt udviklede, og de skal være skøre, sorten taget i betragtning. Bælgene skal være lukkede.

ii) *Klasse II*

Denne klasse omfatter bønner af handelsmæssig kvalitet, der ikke kan placeres i den højere klasse, men som opfylder de ovenfor nærmere angivne mindstekrav.

Bønnerne i denne klasse skal være:

- tilstrækkeligt unge og skøre.

Frøene kan være lidt mere udviklede i forhold til klasse I, men de skal alligevel være skøre, sorten taget i betragtning.
Sygdomspletter eller pletter af solskold er ikke tilladt. Der kan dog tillades meget lette overfladefejl, såvel som lettere spor efter vindslid. Bønner med ribber er tilladt.

III. STØRRELSESORDEN

Sortering efter størrelse er kun obligatorisk for små bønner. De er genstand for en størrelsessortering, der er bestemt af bælgens største bredde, ifølge nedenstående klasseinddeling:

- meget fine : bælgens bredde ikke over 6 mm
- fine : bælgens bredde ikke over 9 mm
- mellemfine : bælgens bredde over 9 mm.

De fine og mellemfine bønner kan ikke placeres i klasse Ekstra.
Mellemfine små bønner kan ikke placeres i klasse I.

IV. TOLERANCER

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

A. *Kvalitetstolerancer*

i) *Klasse Ekstra:* 5 vægtprocent af bønner, der ikke opfylder kravene til klassen, men som opfylder kravene til den umiddelbart lavere klasse (klasse I).

ii) *Klasse I:* 10 vægtprocent af bønner, der ikke opfylder kravene til klassen, men som opfylder kravene til den lavere klasse (klasse II), hvoraf højst 5 % bønner må have ribber for de sorters vedkommende, der ikke burde have ribber.

iii) *Klasse II:* 10 vægtprocent af bønner, der ikke opfylder mindstekravene, men som er egnede til spisebrug.

Angreb af sygdommen Colletrichum (Glocosporium) lindemuthianum ligger under alle omstændigheder uden for tolerancerne.

B. *Størrelsestolerancer* (Små bønner)

For alle klasser: 10 vægtprocent af varer pr. pakning, der ikke svarer til den angivne størrelse.

C. *Samlet tolerance* (Små bønner)

Under ingen omstændigheder må kvalitets- og størrelsestolerancerne tilsammen overstige:

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

V. PAKNING OG PRÆSENTATION

A. Hver paknings indhold skal være ensartet og må kun omfatte bønner af samme oprindelse, sort og kvalitet.

B. *Emballage*

Indpakningen skal være foretaget på en sådan måde, at den sikrer produktet en passende beskyttelse. Papiret, eller andre anvendte materialer, skal være nyt og uskadeligt for menneskeføde. Såfremt disse materialer bærer påtrykte oplysninger, må disse kun forekomme på ydersiden, således at de ikke kommer i berøring med produktet. Pakningerne skal ved indpakningen være fri for ethvert fremmedlegeme.

VI. MÆRKNING

Hver pakning skal på ydersiden, med letlæselige bogstaver, der ikke kan viskes ud, være forsynet med følgende oplysninger:

A. *Identifikation*

Pakker
Afsender Navn og adresse eller mærke

B. *Varens art*

Angivelse af typen (»Brydbønner«, »Snittebønner«, »af små bønner«) eller sorten (for lukkede emballagers vedkommende).

C. *Varens oprindelse*

Dyrkningsområde eller national, regional eller lokal betegnelse.

D. *Handelsoplysninger*

- Klasse
- Valgfrit, størrelsen betegnet ved benævnelserne: meget fine, fine, mellemfine for små bønners vedkommende.

E. *Officielt kontrolstempel* (valgfrit)

BILAG I/5

Fælles kvalitetsnormer for gulerødder

I. DEFINITION

Denne norm omfatter rødder af Daucus carota L., bestemt for levering til forbrugeren i frisk tilstand, med undtagelse af gulerødder til industriel forarbejdning.

II. KVALITETSKRAV

A. *Almindelige bestemmelser*

Standardiseringen har til formål at fastsætte de normer, som gulerødderne skal opfylde på forsendelsestidspunktet, efter klargøring og emballering.

B. *Mindstekrav*

i) Rødderne skal være:

- sunde, især fri for skader, der kan påvirke deres anvendelighed til spisebrug og deres holdbarhed,
- rene, d. v. s.: for vaskede gulerødder, være fri for jord eller ethvert andet fremmedstof, for uvaskede gulerødder, praktisk taget fri for alle grove urenheder,
- faste, d. v. s. ikke vise tegn på udtørring eller rynkning,
- hverken gået i top, træede eller spaltede,
- fri for fremmed lugt eller smag,
- fri for overdreven ydre fugtighed, d. v. s. tilstrækkeligt tørrede efter en eventuel vaskning.

ii) Produktet skal være i en sådan stand, at det kan tåle transport og håndtering og opfylde de handelsmæssige krav på bestemmelsesstedet.

C. *Klasseinddeling*

i) *Klasse Ekstra*

Rødder placeret i denne klasse skal være af fineste kvalitet og ubetinget vaskede.

De skal være:

- hele,
- glatte,
- af frisk udseende,
- velformede,
- uspaltede,
- fri for revner,
- fri for frostskader.

De skal ligeledes have alle sortens typiske egenskaber og farve, med undtagelse af enhver grøn farve på toppen.

ii) *Klasse I*

Rødder placeret i denne klasse skal være af god kvalitet.

De skal:

- være hele,
- være af frisk udseende,
- have alle sortens typiske karakteristika og farve.

De kan have følgende fejl:

- en lettere deformering
- en lettere farvefejl
- mindre, helede revner
- mindre, fine revner der skyldes håndtering eller vask.

En grøn farve er tilladt ved toppen inden for en bredde af 1 cm for de gulerødder, der ikke er over 8 cm lange, og af 2 cm for de øvrige gulerødder.

iii) *Klasse II*

Denne klasse omfatter rødder af en handelsmæssig kvalitet, der ikke kan placeres i de højere klasser, men som opfylder de ovenfor nærmere angivne mindstekrav.
De gulerødder, der har helede revner, der ikke går ind til marven, er tilladt i denne klasse.
En grøn eller blårød farve er tilladt ved toppen, inden for en bredde af 1,5 cm for de gulerødder, der ikke er over 10 cm lange, og af 3 cm for de øvrige gulerødder.

III. STØRRELSESSORTERING

Gulerødderne er genstand for en sortering efter størrelse:

- dels efter diameteren på det tykkeste sted
- dels efter nettovægten pr. stk. (uden top).

i) *Tidlige gulerødder*[1]) og mindre sorter, med top eller uden top.
Mindstestørrelsen er sat til 10 mm i diameter eller 8 g i vægt.
Maksimumstørrelsen er sat til 40 mm i diameter eller 150 g i vægt.

ii) *Sene gulerødder* og større sorter.
Mindstestørrelsen er sat til 20 mm i diameter eller 50 g i vægt.
For klasse Ekstra er maksimumstørrelsen sat til 40 mm i diameter eller 150 g i vægt.
For alle kvalitetsklasser må størrelsesforskellen eller vægtforskellen mellem den mindste gulerod og den største i én og samme pakning ikke overstige 30 mm eller 200 g.

IV. TOLERANCER

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

A. *Kvalitetstolerancer*

i) *Klasse Ekstra*

- 5 vægtprocent af rødder, der har lettere spor af grøn farve ved toppen, idet denne tolerance ikke tages i betragtning ved udregningen af den samlede tolerance.
- 5 vægtprocent af rødder, der ikke opfylder kravene til klassen, men som opfylder kravene til den umiddelbart lavere klasse (klasse I).

ii) *Klasse I*

- 10 vægtprocent af rødder, der ikke opfylder kravene til klassen, men som opfylder kravene til den lavere klasse (klasse II).

iii) *Klasse II*

- 10 vægtprocent af rødder, der ikke opfylder mindstekravene, men er egnet til spisebrug.

B. *Størrelsestolerancer*

For én og samme pakning tolereres højst 10 % efter vægt af rødder, der ikke svarer til den angivne størrelse.

C. *Samlet tolerance*

Under ingen omstændigheder må kvalitets- og størrelsestolerancerne samlet overstige:

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

[1]) Rødder, der ikke har været udsat for vækststandsning.

V. PAKNING OG PRÆSENTATION

A. *Ensartethed*

Indholdet af hver pakning skal være ensartet, hver pakning må kun indeholde gulerødder af samme sort og kvalitet.

B. *Emballage*

Gulerødderne kan præsenteres på en af følgende måder:

i) I bundter (for tidlige gulerødder, mindre sorter)
Gulerødderne præsenteres med toppen på, der skal være frisk, grøn og sund.
Bundterne, i én og samme pakning, skal være af så godt som samme vægt og være lagt regelmæssigt i rækker i ét eller flere lag.

ii) Uden top
Toppene skal være skåret af tæt ved rodhalsen uden at beskadige guleroden.
Gulerødderne kan præsenteres:

a) i små pakninger til salg direkte til forbrugeren,

b) anbragt i flere lag eller løst i kasse

c) i løs vægt (direkte læsning i et transportmiddel) for klasse II's vedkommende.

Pakningen skal være foretaget på en sådan måde, at den sikrer varen en passende beskyttelse. Papiret, eller andre materialer, der anvendes inden i pakningen, skal være nyt og uskadeligt for menneskeføde. Såfremt disse materialer bærer påtrykte oplysninger, må disse kun forekomme på ydersiden, således at de ikke kommer i berøring med varerne.
Ved pakningen skal gulerødderne være fri for jord (når de er vaskede) eller andre fremmedlegemer.

VI. MÆRKNING

Hver pakning skal på ydersiden, med letlæselige bogstaver, der ikke kan viskes ud, være forsynet med følgende oplysninger:

A. *Identifikation*

Pakker / Afsender } Navn og adresse eller mærke

B. *Varens art*

- »tidlige gulerødder«, »gulerødder, mindre sorter« eller »sene gulerødder« (for lukkede emballagers vedkommende),
- navnet ~~på sorten for klassen~~ Ekstra.

C. *Varens oprindelse*

Dyrkningsområde eller national, regional eller lokal betegnelse.

D. *Handelsoplysninger*

Klasse.

E. *Officielt kontrolstempel* (valgfrit).

BILAG I/6

Fælles kvalitetsnormer for artiskokker

I. DEFINITION

Denne norm omfatter blomsterkurvene af Cynara scolymus L., bestemt for levering til forbrugeren i frisk tilstand, med undtagelse af dem, der er bestemt til industriel forarbejdning.

II. KVALITETSKRAV

A. *Almindelige bestemmelser*

Standardiseringen har til formål at fastsætte de normer, som artiskokker skal opfylde på forsendelsestidspunktet, efter klargøring og emballering.

B. *Mindstekrav*

Blomsterkurvene skal være

- af frisk udseende, ikke vise tegn på at ville visne,
- hele,
- sunde, især fri for skadegørere, der kan indvirke på deres anvendelighed til spisebrug og deres holdbarhed,
- rene, især fri for urenheder og ethvert spor af plantebeskyttelsesmidler,
- fri for fremmed lugt eller smag.

C. *Klasseinddeling*

Blomsterkurvene inddeles i tre klasser, der nævnes nedenfor og nærmere fastsætter de kvalitative krav.

i) *Klasse Ekstra*

Kurve placeret i denne klasse skal være af fineste kvalitet. De skal have alle de for sorten specielle egenskaber (især skal de i midterpartiet siddende kurvblade sidde tæt sammen) og farve. De skal være helt fejlfri. Desuden må blomsterkurvbunden ikke udvise tegn på begyndende træethed.

ii) *Klasse I*

Kurve placeret i denne klasse skal være af god kvalitet. De skal have den for sorten typiske form, og de midterste kurvblade skal sidde tæt sammen, afhængigt af sorten; desuden må blomsterkurvbunden ikke udvise tegn på begyndende træethed.

De må kun have følgende fejl:

- mindre forandringer som følge af frost (sprækker),
- meget lette beskadigelser.

iii) *Klasse II*

Kurve placeret i denne klasse skal være af handelsmæssig kvalitet. De kan være lidt åbne.

Desuden kan de have følgende fejl:

- mindre deformering,
- forandringer som følge af frost,
- lettere beskadigelser,
- mindre pletter på de yderste kurvblade,
- begyndende træethed i blomsterkurvlejet.

III. STØRRELSESSORTERING

Artiskokhovederne skal sorteres efter størrelse bestemt af den største diameter af deres tværsnit. De nedenfor fastsatte størrelsesgrupper er obligatorisk for artiskokker placeret i klasserne Ekstra og I; den er valgfri for kurve placeret i klasse II:

Diameter på 13 cm og derover

Diameter på 11 cm incl. til 13 cm ekscl.

Diameter på 9 cm incl. til 11 cm ekscl.

Diameter på 7,5 cm incl. til 9 cm ekscl.

Diameter på 6 cm incl. til 7,5 cm ekscl.

For de kurve i klasse II, der ikke opfylder sorteringen i ovenstående størrelsesgrupper, skal størrelsessorteres efter følgende størrelsesgrupper:

Diameter på 13 cm og derover

Diameter på 9 cm incl. til 13 cm ekscl.

Diameter på 6 cm incl. til 9 cm ekscl.

Endelig tillades for artiskokker kaldet »Poivrade« eller »Bouquet« en diameter på 3,5 cm incl. til 6 cm ekscl.

IV. TOLERANCER

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

A. *Kvalitetstolerancer*

i) *Klasse Ekstra*

5 % efter antal af kurve, der ikke opfylder kravene til klassen, men opfylder kravene til klasse I.

ii) *Klasse I*

10 % efter antal af kurve, der ikke opfylder kravene til klassen, men opfylder kravene til klasse II.

iii) *Klasse II*

10 % efter antal af kurve, der ikke opfylder kravene til klassen, men som er egnet til spisebrug.

B. *Størrelsestolerancer*

I én og samme pakning tolereres højst 10 % efter antal af kurve, der ikke opfylder kravene til størrelsessorteringen. De skal imidlertid ligge inden for den umiddelbart højere eller lavere størrelse med en mindstediameter på 5 cm for de kurve, der placeres inden for den mindste størrelse (6 - 7,5 cm).

For artiskokkerne kaldet »Poivrade« eller »Bouquet«, er der ikke fastsat nogen størrelsestolerance.

C. *Samlet tolerance*

Under ingen omstændigheder må kvalitets- og størrelsestolerancerne overstige:

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

V. PAKNING OG PRÆSENTATION

A. *Ensartethed*

Hver pakning skal indeholde kurve af samme sort, samme kvalitetsklasse og samme størrelse.

B. *Emballage*

Præsentationsmåden skal være normal for en given størrelse og emballage, d. v. s. uden hulrum mellem kurvene eller overdreven sammenpresning af disse.
Stænglerne må ikke være over 10 cm lange. De skal være skåret over med et rent snit.

Når der gøres brug af træemballage, skal den samlede varemængde i det mindste være adskilt fra bunden, de to største sider og låget, hvis der er et, ved hjælp af papir eller et andet egnet beskyttelsesmiddel. Papiret eller andet anvendt materiale inden i pakningen skal være nyt og uskadeligt for menneskeføde. Såfremt dette materiale bærer påtrykte oplysninger, må disse kun forekomme på ydersiden, således at de ikke kommer i berøring med produktet.

VI. MÆRKNING

Hver pakning skal på ydersiden, med letlæselige bogstaver, der ikke kan viskes ud, være forsynet med følgende oplysninger:

A. *Identifikation*

Pakker / Afsender } Navn og adresse eller mærke

B. *Varens art*

- »Artiskokker« (for lukkede emballager),
- Sortens navn for klassen Ekstra,
- Benævnelserne »Poivrade« eller »Bouquet« for de artiskokker, hvis diameter er på 3,5 cm incl. til 6 cm excl.

C. *Varens oprindelse*

Dyrkningsområde eller national, regional eller lokal betegnelse.

D. *Handelsoplysninger*

- Klasse,
- Antal kurve eller nettovægt,
- Størrelse betegnet ved artiskokkernes mindste diameter og største diameter.

E. *Officielt kontrolstempel* (valgfrit)

BILAG I/7

Fælles kvalitetsnormer for friske druer, til spisebrug

I. DEFINITION

Denne norm omfatter druer af sorter af Vitis vinifera L., bestemt for levering til forbrugeren i frisk tilstand og hørende under de i vedlagte liste anførte druesorter.

II. KVALITETSKRAV

A. *Almindelige bestemmelser*

Standardiseringen har til formål at fastsætte de normer, som druerne skal opfylde på forsendelsestidspunktet, efter klargøring og emballering.

B. *Mindstekrav*

i) Klaserne og druerne skal være:

- sunde,
- rene (især uden synlige rester af plantebeskyttelsesmidler),
- fri for spor af insekt- eller sygdomsangreb,
- fri for synlige tegn på svampeangreb,
- fri for unormal ydre fugtighed,
- fri for fremmed lugt eller smag.

ii) Desuden skal druerne være:

- velformede,
- normalt udviklede,
- sidde godt fast på klasestilken.

Pigmentering på grund af solen er ingen fejl.
(Fjernelse af sprængte eller ødelagte druer skal ske ved afskæring, der ikke medfører overdreven udtynding af klasen).

iii) Klaserne skal være omhyggeligt plukkede. Varerne skal være i en sådan modenhedstilstand, at de kan tåle transport og håndtering og opfylde de handelsmæssige krav på bestemmelsesstedet.

C. *Klasseinddeling*

i) *Klasse Ekstra*

Druer placeret i denne klasse skal være af fineste kvalitet.
Klaserne skal have den for sorten typiske form, udvikling og farve, under hensyntagen til dyrkningsområdet og de skal være fejlfri.
Druerne skal være faste, hænge godt fast, sidde ensartet fordelt på klasen og praktisk taget være dækket af deres vokslag.

ii) *Klasse I*

Druer placeret i denne klasse skal være af god kvalitet.
Klaserne skal have den for sorten typiske form, udvikling og farve, under hensyntagen til dyrkningsområdet. Druerne skal være faste, sidde godt fast og i størst muligt omfang være dækket af deres vokslag. De kan dog være mindre ensartet fordelt i klasen end i klasse Ekstra.

Følgende er tilladt:

- en lettere deformering,
- mindre farvefejl,
- meget små pletter af solskold, der kun påvirker skrællen.

III. STØRRELSESSORTERING

Der er indført en mindstestørrelse for klaser som følger, for de druer, der dyrkes i drivhus, og for de druer, der dyrkes på friland med store druer og med små druer:

	drivhus	friland	
		store druer	små druer
– klasse Ekstra	300 g	200 g	150 g
– klasse I	250 g	150 g	100 g

Fordelingen af sorterne i drivhusdyrkede sorter og frilandsdyrkede sorter med store druer og med små druer er foretaget i sortlisten i bilag 1 til denne norm.

IV. TOLERANCER

Tolerancer er tilladt i den enkelte pakning for de varer, der ikke opfylder kravene til klasen.

A. *Kvalitetstolerancer*

i) *Klasse Ekstra:* 5 vægtprocent af varer, der ikke opfylder kravene til klassen, men som opfylder kravene til den umiddelbart lavere klasse (klasse I).

ii) *Klasse I:* 10 vægtprocent af varer, der ikke opfylder kravene til klassen, men som opfylder mindstekravene.

B. *Størrelsestolerancer*

i) *Klasse Ekstra:* 10 vægtprocent af klaser pr. pakning, dør ikke svarer til klassens størrelse, men som svarer til størrelsen i klasse I.

ii) *Klasse I:* 10 vægtprocent af klaser pr. pakning, der ikke svarer til klassens størrelse, men som ikke er mindre end følgende mindstestørrelser:

	drivhus	friland	
		store druer	små druer
– pr. klase	200 g	100 g	75 g

C. *Samlet tolerance*

Under ingen omstændigheder må kvalitets- og størrelsestolerancerne overstige:

– 10 % for klasse Ekstra

– 15 %for klasse I.

V. PAKNING OG PRÆSENTATION

A. *Ensartethed*

Hver paknings indhold skal være ensartet og må kun omfatte klaser af samme sort, samme klasse og samme modenhedstilstand.
Hvad angår klasse Ekstra, skal klaserne være så godt som ens i farve og størrelse.

B. *Emballage*

Emballeringen skal være foretaget på en sådan måde, at den sikrer produktet en passende beskyttelse.
For klassen Ekstra må der kun være et enkelt lag, hvis pakningens vægt overstiger 1 kg.
Produkterne i hver pakning skal være fri for ethvert fremmedlegeme.
Papiret eller andet anvendt materiale inden i pakningen skal være nyt og uskadeligt for menneskeføde.
Såfremt dette materiale bærer påtrykte oplysninger, må disse kun forekomme på ydersiden således at de ikke kommer i berøring med frugterne.

VI. MÆRKNING

Hver pakning skal på ydersiden, med letlæselige bogstaver, der ikke kan viskes ud, være forsynet med følgende oplysninger:

A. *Identifikation*

Pakker / Afsender } Navn og adresse eller mærke

B. *Varens art*

– Friske druer til spisebrug (for lukkede emballagers vedkommende),

– Sortens navn.

C. *Varens oprindelse*

Dyrkningsområde eller national, regional eller lokal betegnelse.

D. *Handelsoplysninger*

Klasse.

E. *Officielt kontrolstempel* (valgfrit).

(Se bilag I|7 næste side)

BILAG I|8

Fælles kvalitetsnormer for kirsebær

I. DEFINITION

Denne norm omfatter friske frugter af sorter af Prunus avium L. og Prunus cerasus L., bestemt for levering til forbrugeren i frisk tilstand, med undtagelse af dem, der er bestemt til industriel forarbejdning.

II. KVALITETSKRAV

A. *Almindelige bestemmelser*

Standardiseringen har til formål at fastsætte de normer, som kirsebærrene skal opfylde på forsendelsestidspunktet, efter klargøring og emballering.

B. *Mindstekrav*

i) Frugterne skal være:

- friske,
- sunde,
- faste (afhængigt af sorten)
- rene, især fri for rester af plantebeskyttelsesmidler,
- fri for unormal ydre fugtighed,
- fri for fremmed lugt og smag,
- fri for angreb af akadedyr,
- forsynet med stilk,
- fejlfri, især uden haglskader, solskold, revner, stødpletter.

ii) Frugterne skal have nået en tilstrækkelig udvikling. Varen skal være i en sådan modenhedstilstand, at den kan tåle transport og håndtering, tåle at blive opbevaret under gode forhold indtil bestemmelsesstedet og opfylde de handelsmæssige krav på dette sted.

C. *Klasseinddeling*

i) *Klasse Ekstra*

Frugter placeret i denne klasse skal være af fineste kvalitet. De skal have den for sorten typiske form, udvikling og farve.
De skal være fejlfri.

ii) *Klasse I*

Frugter placeret i denne klasse skal være af god kvalitet. De skal have de for sorten typiske karakteristika. De kan dog have en lettere misdannelse og en farve, der er mindre typisk for sorten.

III. STØRRELSESSORTERING

Sortering efter størrelse bestemmes af største diameter i tværsnit. Mindste tilladte størrelse for klasse Ekstra er 20 mm i diameter.

Mindste tilladte størrelse for klasse I er:

- 15 mm for frugter af tidligt modne sorter,
- 17 mm for frugter af andre sorter.

BILAG I/7

BILAG I

Liste over sorter

	Producentlande			
	Italien	Frankrig	Belgien	Nederlandene
Drivhusdruer				
Alphonse Lavallée (= Ribier)			*	
Black Alicanto (= Granacke = Granaxa)			*	*
Canon Hall			*	
Colman			*	
Frankenthal (= Gross Vernatsch)			*	*
Golden Champion				*
Gradisca			*	
Gros Maroc				*
Léopold III			*	
Muscat d'Alexandrie			*	*
Muscat d'Hambourg (= Hambro = Black Hamburg)			*	*
Prof. Aberson				*
Royal			*	*
Frilandsdruer				
a) *Sort med store druer*				
Alphonse Lavallée	*	*		
Angela	*			
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 di Almeria)	*			
Olivette blanche		*		
Olivette noire (= Olivetta Vibanese)	*	*		
Perlona	*			
Red Empereur	*			
Regina nera (= Menavacca nera = Lattuario nero)	*			
Schiava Grossa (= Frankenthal = Gross Vernatsch)	*			
b) *Sort med små druer*				
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	*	*		
Œillade		*		
Panse Précoce	*	*		
Pizzutello	*			
Perla di Csaba	*	*		
Perlette	*	*		
Primus	*			
Prunesta	*			
Regina dei Vigneti	*	*		
Servant (= St. Jeannet)	*	*		
Sultanines	*	*		
Valensi		*		

IV. TOLERANCER

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

A. *Kvalitetstolerancer*

i) *Klasse Ekstra:* 5 vægtprocent af frugter, der ikke opfylder kravene til klassen, heraf højst 2 % frugter, der er sprængt eller ormstukne, men som opfylder kravene til den lavere klasse (klasse I). Overmodne frugter eller frugter, der er uegnet til spisebrug, er dog udelukket fra denne tolerance.

ii) *Klasse I:* 10 vægtprocent af frugter, der ikke opfylder mindstekravene, heraf højst 4 % frugter, der er sprængt eller ormstukne, men egnet til spisebrug. Overmodne frugter er dog udelukket fra denne tolerance.

B. *Størrelsestolerancer*

For alle klasser: 10 vægtprocent af frugter pr. pakning, der ikke opfylder de foreskrevne størrelsesbetingelser, men hvis diameter dog ikke er mindre end:

- 17 mm i klasse Ekstra,
- 15 mm, og for de tidligt modne sorter 13 mm i klasse I.

V. PAKNING OG PRÆSENTATION

A. *Ensartethed*

Hver paknings indhold skal være ensartet; hver pakning må kun indeholde frugter af samme sort, kvalitet og størrelse og for klassen Ekstra af samme modningsgrad og farve.

B. *Emballage*

Emballeringen skal være foretaget på en sådan måde, at den sikrer varen en passende beskyttelse.
Papiret eller andet anvendt materiale inden i emballagen, skal være nyt og uskadeligt for menneskeføde. Såfremt dette materiale bærer påtrykte oplysninger, må disse kun forekomme på ydersiden, således at de ikke kommer i berøring med frugterne.
Pakningerne skal ved emballeringen være fri for blade, kviste og andre fremmedlegemer.

VI. MÆRKNING

Hver pakning skal på ydersiden, med letlæselige bogstaver, der ikke kan viskes ud, være forsynet med følgende oplysninger:

A. *Identifikation*

Pakker / Afsender } Navn og adresse eller mærke

B. *Varens art*

- »Kirsebær« for lukkede emballager,
- sortens navn for klasse Ekstra (valgfrit).

C. *Varens oprindelse*

Dyrkningsområde eller national, regional eller lokal betegnelse.

D. *Handelsoplysninger*

Klasse.

E. *Officielt kontrolstempel* (valgfrit).

BILAG I/9

Fælles kvalitetsnormer for jordbær

I. DEFINITION

Denne norm omfatter jordbær af sorter af Fragaria bestemt for levering til forbrugeren i frisk tilstand med undtagelse af dem, der er bestemt for industriel forarbejdning.

II. KVALITETSKRAV

A. *Almindelige bestemmelser*

Standardiseringen har til formål at fastsætte de normer, som jordbærrene skal opfylde på forsendelsestidspunktet, efter klargøring og emballering.
Normen omfatter kun arten, idet det overlades til hvert interesseret land på eget initiativ eventuelt at fastsætte sortgrupper.

B. *Mindstekrav*

i) Frugterne skal være:

- hele, uden beskadigelser,
- forsynet med bægerblade og en kort grøn stilk, der ikke er indtørret (med undtagelse af skovjordbær),
- sunde,
- fri for insektangreb eller sygdomsspor,
- rene, især fri for snavs og ethvert synligt spor af plantebeskyttelsesmidler,
- friske, men ikke vaskede,
- fri for unormal ydre fugtighed,
- fri for fremmed lugt eller smag.

ii) Frugterne skal være omhyggeligt håndplukkede og have nået fuld og normal udvikling.

Varen skal være i en sådan modenhedstilstand, at den kan tåle transport og håndtering og opfylde de handelsmæssige krav på bestemmelsesstedet.

C. *Klasseinddeling*

i) *Klasse Ekstra*

Frugter placeret i denne klasse skal være af fineste kvalitet.

- De skal have den for sorten typiske farve og form og være særligt ensartede og regelmæssige med hensyn til modenhed, farve og størrelse[1]),
- de skal have et skinnende udseende, under hensyntagen til sorten,
- de skal være fri for jord.

ii) *Klasse I*

Frugter placeret i denne klasse skal være af god kvalitet.

- De kan være mindre ensartede med hensyn til størrelse, form og udseende,
- De kan, hvad farven angår, have en lille konisk hvid spids,
- De skal være praktisk taget fri for jord.

III. STØRRELSESSORTERING

Sortering efter størrelse bestemmes af største diameter i tværsnit. Jordbærrene skal have følgende mindste størrelse:

	Klasse Ekstra	Klasse I
– Sorter med store frugter	30 mm	25 mm
– Sorter med små frugter	20 mm	15 mm
– Skovjordbær	—	—

Hvad angår produkterne i klasse I, der bringes i handelen i begyndelsen af produktionsåret indtil 5. juni, sættes mindstestørrelsen for sorter med store frugter dog ned til 18 mm.

En liste over sorter med store og små frugter bringes i bilag 1 til denne norm.

IV. TOLERANCER

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

[1]) Disse krav om ensartethed, hvad angår klasse Ekstra, kan anvendes med mindre strenghed, når det drejer sig om skovjordbær.

A. *Kvalitetstolerancer*

i) *Klasse Ekstra*

5 % efter antal eller vægt af frugter, der ikke opfylder kravene til klassen, men som opfylder kravene til klasse I.

ii) *Klasse I*

10 % efter antal eller vægt af frugter, der ikke opfylder kravene til klassen, med undtagelse af frugter, der er synligt angrebet af forrådnelse eller har udtalte beskadigelser efter slag eller stød.

I intet tilfælde, og dette gælder begge klasser, kan de ovenfor foreskrevne tolerancer overstige 2 % for ødelagte frugters vedkommende.

B. *Størrelsestolerancer*

For de to klasser: 10 % efter antal eller vægt af frugter pr. pakning, der ikke svarer til den for klassen og sortgruppen krævede mindstestørrelse.

C. *Samlet tolerance*

Under ingen omstændigheder må kvalitets- og størrelsestolerancerne tilsammen overstige:

- 10 % for klasse Ekstra,
- 15 % for klasse I.

V. PAKNING OG PRÆSENTATION

A. *Ensartethed*

Hver paknings indhold skal være ensartet og kun omfatte frugter af samme oprindelse, sort og kvalitetsklasse.

Pyntning er strengt forbudt.

B. *Emballage*

Emballeringen skal være foretaget på en sådan måde, at den sikrer varen en passende beskyttelse.

Små salgsemballager, papir, eller andre materialer, der anvendes inden i emballagerne, skal være nye og uskadelige for menneskeføde. Såfremt disse materialer bærer påtrykte oplysninger, må disse kun forekomme på ydersiden, således at de ikke kommer i berøring med frugterne.

Ved emballeringen skal frugterne være fri for alle fremmedlegemer.

Frugterne i klasse Ekstra skal præsenteres på en særlig omhyggelig måde.

VI. MÆRKNING

Hver pakning skal på ydersiden, med letlæselige bogstaver, der ikke kan viskes ud, være forsynet med følgende oplysninger (De kan eventuelt stå på en etiket, der ligger inden i pakningen):

A. *Identifikation*

Pakker / Afsender } Navn og adresse eller mærke

B. *Varens art*

»Jordbær« (for lukkede emballager).

C. *Varens oprindelse*

Dyrkningsområde eller national, regional eller lokal betegnelse.

D. *Handelsoplysninger*

- Klasse
- Størrelse
- Sort

E. *Officielt kontrolstempel* (valgfrit)

BILAG I/9

BILAG 1

Liste over sorterne

a) *med store frugter*

Asieta
Auchincruise Climax
Auzuss
Cambridge Gewinner
Cambridge Vigeur
Direktor Paul Wallbaum
Gauntlet
Georg Settwedel
Corella
Hansa
Lihama
Macherauchs Späternte
Madame Lefever
Madame Moutot (= Hanekam)
Merton Princess
Mieze Schindler
Oberschlesien
Pillnitz
Rovena
Red Gaunlet
Room van Vlaanderen
Royal Sovereign
Senga Sengana
Sieger
Sieletz
Souvenir de Charles Machiroux
Triomphe de Tihange (= Merveilleuse de Tihange)
Ville de Paris

b) *med små frugter*

Ada Herzberg
Cambridge Favourite
Deutsch Evern
Fertilite
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 Léopold
Voltaire
Ydun