387R1591

Nr L 146/36 *EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS OFFICIELLA TIDNING* 6.6.87

KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EEG) nr 1591/87

av den 5 juni 1987

om kvalitetsnormer för huvudkål, brysselkål, stjälkselleri, spenat och plommon

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS KOMMISSION HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska ekonomiska gemenskapen,

med beaktande av rådets förordning (EEG) nr 1035/72 av den 18 maj 1972 om den gemensamma organisationen av marknaden för frukt och grönsaker (1), senast ändrad genom förordning (EEG) nr 1351/86 (2), särskilt artikel 2.3 i denna, och

med beaktande av följande:

Kvalitetsnormerna för huvudkål, brysselkål och stjälkselleri fastställs i rådets förordning nr 41/66/EEG (3), och i förordning (EEG) nr 75/74 (4) definieras den kompletterande kvalitetsklassen "III" för brysselkål.

Kvalitetsnormerna för spenat fastställs i bilaga 1/1 till kommissionens förordning nr 58 (5), senast ändrad genom förordning (EEG) nr 899/87 (6).

Kvalitetsnormerna för plommon fastställs i bilaga 2/8 till rådets förordning nr 23 (7), senast ändrad genom förordning (EEG) nr 1129/86 (8).

Det har skett en förändring inom produktionen och saluförandet av dessa produkter, särskilt i fråga om detaljhandelns och grossisternas krav. De gemensamma kvalitetsnormerna bör därför ändras för att ta hänsyn till de nya kraven.

Normerna tillämpas i alla handelsled. Vid transport över långa sträckor, lagring under en viss tid och olika typer av hantering kan det inträffa att dessa ömtåliga produkter försämras. Därför bör det tas hänsyn till sådan försämring när normerna tillämpas i de handelsled som ligger efter avsändningstillfället. Eftersom produkter i Klass "Extra" skall vara mycket noggrant sorterade och förpackade skall i deras fall endast bristande färskhet och saftspändhet beaktas.

För tydlighetens och rättssäkerhetens skull samt för att underlätta tillämpningen bör de normer som således ändrats vid nästa ändringstillfälle omarbetas till en enda text.

De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är förenliga med yttrandet från Förvaltningskommittén för frukt och grönsaker.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

I bilaga 1–5 till denna förordning anges kvalitetsnormerna för följande produkter i Gemensamma tulltaxan:

- Huvudkål (undernummer 07.01 B II och ex 07.01 B III).
- Brysselkål (undernummer ex 07.01 B III).
- Stjälkselleri (undernummer ex 07.01 T).
- Spenat (undernummer 07.01 C).
- Plommon (undernummer 08.07 D).

Dessa normer skall tillämpas i alla handelsled och i enlighet med villkoren i förordning (EEG) nr 1035/72.

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

- uppvisa en viss bristande färskhet och saftspändhet, och
- uppvisa mindre förändringar till följd av sin utveckling och ömtåliga natur, dock inte om de klassificerats som klass Extra.

Artikel 2

Förordning nr 41/66/EEG och förordning (EEG) nr 75/74 skall upphöra att gälla.

Artikel 3

Förordning nr 58 ändras på följande sätt:

- I artikel 1 skall lydelsen "07.01 C" och ordet "spenat" utgå.
- Bilaga 1/1 skall utgå.

Artikel 4

Förordning nr 23 ändras på följande sätt:

- I artikel 2.3 skall orden "and to plums" utgå.
- Bilaga 2/8 skall utgå.

Artikel 5

Denna förordning träder i kraft dagen efter att den haroffentliggjorts i *Europeiska gemenskapernas officiella tidning*.

(1) EGT nr L 118, 20.5.1972, s. 1.
(2) EGT nr L 119, 8.5.1986, s. 46.
(3) EGT nr 69, 19.4.1966, s. 1013/66.
(4) EGT nr L 9, 11.1.1974, s. 35.
(5) EGT nr 56, 7.7.1962, s. 1607/62.
(6) EGT nr L 88, 31.3.1987, s. 17.
(7) EGT nr 30, 20.4.1962, s. 965/62.
(8) EGT nr L 103, 29.4.1986, s. 22.

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

Utfärdad i Bryssel den 5 juni 1987.

På kommissionens vägnar
Frans ANDRIESSEN
Vice ordförande

BILAGA 1

KVALITETSNORMER FÖR HUVUDKÅL

I. DEFINITION AV PRODUKTEN

Dessa normer gäller för huvudkål av sorter av *Brassica oleracea L. var. capitata L.* (inklusive rödkål och spetskål) och *Brassica oleracea L. var. bullata DC.* och *var. sabauda L.* (savojkål) som levereras färsk till konsumenten, dock inte huvudkål avsedd för industriell bearbetning.

II. KVALITETSBESTÄMMELSER

Syftet med normerna är att ange de kvalitetskrav som huvudkål skall uppfylla efter sortering och packning.

A. Minimikrav

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

- hel,
- färsk till utseendet,
- utan sprickor och utan tecken på blombildning,
- frisk, dvs. den får inte vara angripen av röta eller ha annan kvalitetsförsämring som gör den olämplig för konsumtion,
- utan stötmärken och skador,
- fri från insekter och/eller andra skadegörare,
- fri från frostskador,
- ren, praktiskt taget fri från synliga främmande beståndsdelar,
- fri från onormal yttre fuktighet,
- fri från främmande lukt och/eller smak.

Stocken skall vara avskuren strax under huvudets nedersta bladfäste. Bladen skall förbli hårt fastsatta och snittytan skall vara jämn.

Huvudkålen skall vara i ett sådant tillstånd att

- den tål transport och hantering, och
- den är i tillfredsställande skick vid ankomsten till bestämmelseorten.

B. Klassificering

Huvudkål indelas i de två klasser som anges nedan.

i) *Klass I*

Huvudkål i denna klass skall vara av god kvalitet och ha samtliga de egenskaper som är typiska för sorten. Den skall ha en fasthet som är normal för sorten.

Bladen skall, beroende på sorten, sluta an väl till huvudet. På vinterkål får några av de yttersta bladen ha avlägsnats. Grön savojkål och sommarkål skall vara putsad på ett sätt som är lämpligt för sorten, varvid ett antal blad dock får kvarlämnas som skydd.

Savojkål får ha lättare frostskador.

Följande är tillåtet:

- Små sprickor i de yttre bladen.
- Lätt stötskadade och putsade yttre blad om detta inte försämrat produktens kvalitet.

ii) *Klass II*

Denna klass omfattar huvudkål som inte uppfyller kraven för klass I men som uppfyller de minimikrav som anges ovan.

Den får skilja sig från huvudkål i klass I på följande sätt:

- Det får finnas sprickor i de yttre bladen.
- Fler av de yttre bladen får vara avlägsnade.
- Den får ha större stötskador och de yttre bladen får vara hårdare putsade.
- Den får vara mindre fast.

III. BESTÄMMELSER ANGÅENDE STORLEKSSORTERING

Storleken bestäms av nettovikten. Denna skall vara minst 350 g per styck.

Förpackad huvudkål skall vara storlekssorterad. Det tyngsta huvudet får då inte väga mer än dubbelt så mycket som det lättaste. Om det tyngsta huvudet väger högst 2 kg får skillnaden mellan det tyngsta och det lättaste huvudet vara högst 1 kg.

IV. TOLERANSBESTÄMMELSER

I varje förpackning eller parti (om huvudkålen transporteras i lös vikt) medges en viss mängd huvuden som inte uppfyller kvalitets- och storlekskraven för den angivna klassen.

A. **Kvalitetstoleranser**

i) *Klass I*

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

ii) *Klass II*

10 % i antal eller vikt av huvuden som varken uppfyller kraven för klassen eller minimikraven, dock inte huvudkål som har synliga tecken på rötangrepp eller annan kvalitetsförsämring som gör den olämplig för konsumtion.

B. **Storlekstoleranser:**

För samtliga klasser: 10 % i antal eller vikt av huvuden som inte uppfyller kraven på

- enhetlighet, och
- minimistorlek.

Inget huvud får dock väga mindre än 300 g.

V. BESTÄMMELSER ANGÅENDE PRESENTATION

A. **Enhetlighet**

En förpackning eller ett parti (vid lösviktstransport) får endast innehålla huvudkål av samma ursprung, sort och kvalitet.

Huvudkål i klass I skall vara enhetlig till formen och färgen.

Den synliga delen av förpackningens eller partiets innehåll skall vara representativ för det samlade innehållet.

B. **Förpackning**

Huvudkålen skall vara förpackad så att den ges ett ändamålsenligt skydd. Den får levereras förpackad eller i lös vikt.

De material som används inuti förpackningen skall vara nya, rena och av en kvalitet som inte orsakar yttre eller inre skador på produkten. Det är tillåtet att använda material, t.ex. papper eller märken, med handelsmässiga upplysningar om trycket eller märkningen har utförts med giftfri trycksvärta respektive giftfritt lim.

Förpackningarna eller partierna (om produkten transporteras i lös vikt) får inte innehålla främmande beståndsdelar.

VI. BESTÄMMELSER ANGÅENDE MÄRKNING

1. Om huvudkålen är förpackad skall varje förpackning på en och samma sida med tydligt, outplånligt och från utsidan synligt tryck vara märkt med följande uppgifter:

A. **Identifiering**

Packare och/eller avsändare } Namn och adress eller officiellt utfärdat eller godkänt märke.

B. **Typ av produkt**

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

C. **Produktens ursprung**

Ursprungsland och, valfritt, odlingsområde eller nationell, regional eller lokal benämning.

D. **Handelsmässiga upplysningar**

- Klass.
- Vikt eller antal huvuden.

E. **Officiellt kontrollmärke** (valfritt)

2. Om huvudkålen transporteras i lös vikt (lastad direkt i ett fordon eller ett fordonsutrymme) skall ovanstående upplysningar framgå av en följesedel eller av ett anslag som är synligt placerat inuti fordonet.

BILAGA 2

KVALITETSNORMER FÖR BRYSSELKÅL

I. DEFINITION AV PRODUKTEN

Dessa normer gäller för brysselkål, dvs. sidoknopparna som växer på den lodräta stjälken av sorter av *Brassica oleracea L. var. bullata subazr. gemmifera DC.*, som levereras färsk till konsumenten, dock inte brysselkål avsedd för industriell bearbetning.

II. KVALITETSBESTÄMMELSER

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

A. **Minimikrav**

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

- hel,
- frisk, dvs. den får inte vara angripen av röta eller ha andra fel som gör den olämplig för konsumtion,
- färsk till utseendet,
- ren, praktiskt taget fri från synliga främmande beståndsdelar,
- utan frostskador,
- fri från insekter och/eller andra skadegörare,
- fri från onormal yttre fuktighet,
- fri från främmande lukt och/eller smak.

Stjälken på putsad brysselkål skall vara avskuren omedelbart nedanför de yttersta bladen. Stjälken på oputsad brysselkål skall ha brottet i basen. Brottet eller snittet skall vara jämnt samt fritt från vidhängande delar av plantan.

Brysselkålen skall vara i ett sådant tillstånd att

- den tål transport och hantering, och
- den är i tillfredsställande skick vid ankomsten till bestämmelseorten.

B. **Klassificering**

Brysselkål indelas i de tre klasser som anges nedan.

i) *Klass I*

Brysselkål i denna klass skall vara av god kvalitet.

Den skall vara

- fast,
- sluten,
- utan frostskador.

Putsad kål skall vara välfärgad. Oputsad kål får ha små missfärgade blad i basen. De yttre bladen får ha lättare skador som uppstått vid skörden, sorteringen eller förpackningen om dessa inte försämrar produktens kvalitet.

ii) *Klass II*

Denna klass omfattar brysselkål som inte uppfyller kraven för klass I men som uppfyller de minimikrav som anges ovan.

Jämfört med klass I får brysselkål i denna klass dock vara

- mindre fast,
- mindre sluten, men inte öppen.

Den får också vara lätt frostskadad.

iii) *Klass III* [1]

Denna klass omfattar brysselkål som inte uppfyller kraven för de högre klasserna men som uppfyller kraven för klass II.

---

[1] Kompletterande klass i enlighet med artikel 2.1 i förordning (EEG) nr 1035/72. Klassen eller vissa av dess krav får endast tillämpas efter beslut i enlighet med artikel 4.1 i den förordningen.

Den får dock ha

- fel i färgen, lätta stötskador och spår av skadedjurs- eller sjukdomsangrepp,
- spår av jord,
- frostskador.

III. BESTÄMMELSER ANGÅENDE STORLEK

Storleken bestäms av den största tvärsnittsdiametern.

Den minsta tillåtna diametern är

- 10 mm för putsad brysselkål i klass I och II och putsad eller oputsad brysselkål i klass III,
- 15 mm för oputsad brysselkål i klass I och II.

För brysselkål i klass I får skillnaden mellan det största och det minsta huvudet i en förpackning vara högst 20 mm.

IV. TOLERANSBESTÄMMELSER

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

A. **Kvalitetstoleranser**

i) *Klass I*

10 viktprocent av brysselkål som inte uppfyller kraven för klassen men som uppfyller kraven för klass II, eller som, i undantagsfall, omfattas av toleranserna för den klassen.

ii) *Klass II*

10 viktprocent av brysselkål som varken uppfyller kraven för klassen eller minimikraven, dock inte produkter med rötangrepp eller annan kvalitetsförsämring som gör dem olämpliga för konsumtion.

iii) *Klass III*

15 % viktprocent av brysselkål som varken uppfyller kraven för klassen eller minimikraven, dock inte produkter som är angripna av röta eller har andra fel som gör dem olämpliga för konsumtion.

B. **Storlekstoleranser**

För samtliga klasser: 10 viktprocent av brysselkål som inte uppfyller storlekskraven.

V. BESTÄMMELSER ANGÅENDE PRESENTATION

A. **Enhetlighet**

Innehållet i en förpackning skall vara enhetligt och får endast bestå av brysselkål av samma ursprung, sort, kvalitet och storlek (om storlekssortering är obligatorisk).

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

B. **Förpackning**

Brysselkålen skall vara förpackad så att den ges ett ändamålsenligt skydd.

De material som används inuti förpackningen skall vara nya, rena och av en kvalitet som inte orsakar yttre eller inre skador på produkten. Det är tillåtet att använda material, t.ex. papper eller märken, med handelsmässiga upplysningar om trycket eller märkningen har utförts med giftfri trycksvärta respektive giftfritt lim.

Förpackningarna får inte innehålla främmande beståndsdelar.

VI. BESTÄMMELSER ANGÅENDE MÄRKNING

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

A. **Identifiering**

Packare och/eller avsändare } Namn och adress eller officiellt utfärdat eller godkänt märke.

B. **Typ av produkt**

"Putsad brysselkål" eller "oputsad brysselkål" (om innehållet i förpackningen inte är synligt från utsidan).

C. **Produktens ursprung**

Ursprungsland och, valfritt, odlingsområde eller nationell regional eller lokal benämning.

D. **Handelsmässiga upplysningar**

- Klass
- Storleken (om storlekssorterad) angiven som minsta och största diameter.

E. **Officiellt kontrollmärke** (valfritt)

BILAGA 3

KVALITETSNORMER FÖR STJÄLKSELLERI

I. DEFINITION AV PRODUKTEN

Dessa normer gäller för stjälkselleri av sorter av *Apium graveolens L. var. dulce Mill.* som är avsedd att levereras färsk till konsumenten, dock inte stjälkselleri avsedd för industriell bearbetning.

II. KVALITETSBESTÄMMELSER

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

A. **Minimikrav**

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

- hel, men den övre delen får vara putsad,
- färsk till utseendet,
- frisk, dvs. den får inte vara angripen av röta eller ha andra fel som gör den olämplig för konsumtion,
- utan frostskador,
- fri från håligheter, rotskott och stocklöpare,
- ren, praktiskt taget fri från synliga främmande beståndsdelar,
- praktiskt taget fri från skador orsakade av skadegörare,
- praktiskt taget fri från skadegörare,
- fri från onormal yttre fuktighet, dvs. tillräckligt torkad efter sköljning,
- fri från främmande lukt och/eller smak.

Huvudroten skall vara välputsad och får inte vara längre än 5 cm.

Sellerin skall utvecklad på ett sätt som är normalt för odlingsperioden. Den skall vara i ett sådant tillstånd att

- den tål transport och hantering, och
- den är i tillfredsställande skick vid ankomsten till bestämmelseorten.

B. **Klassificering**

Stjälkselleri indelas i de två klasser som anges nedan.

i) *Klass I*

Stjälkselleri i denna klass skall vara av god kvalitet, regelbunden till formen samt utan spår av sjukdomar på blad och bladstjälkar.

Bladstjälkarna får inte vara brutna, trådiga, krossade eller spruckna. På blekt selleri skall minst halva stjälklängden vara vit till gulvit eller grönvit.

ii) *Klass II*

Denna klass omfattar stjälkselleri som inte uppfyller kraven för klass I men som uppfyller de minimikrav som anges ovan.

Stjälkselleri i denna klass får ha smärre spår av rost. Den får ha mindre formförändringar eller lätta skador samt högst två bladstjälkar som är brutna, krossade eller spruckna.

På blekt selleri skall minst en tredjedel av stjälklängden vara vit till gulvit eller grönvit.

III. BESTÄMMELSER ANGÅENDE STORLEKSSORTERING

Storleken bestäms av nettovikten. Stjälkselleri skall väga minst 150 g.

Selleri indelas i följande tre storleksgrupper:

i) Stor: minst 800 g.

ii) Mellanstor: 500 till 800 g.

iii) Liten: 150 till 500 g.

Skillnaden i storlek i en förpackning får inte vara större än 200, 150 respektive 100 g.

Detta krav på indelning och enhetlighet är endast obligatoriskt för klass I.

IV. TOLERANSBESTÄMMELSER

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

A. Kvalitetstoleranser

i) *Klass I*

10 antalsprocent av stjälkselleri som inte uppfyller kraven för klassen men som uppfyller kraven för klass II, eller som, i undantagsfall, omfattas av toleranserna för den klassen.

ii) *Klass II*

10 antalsprocent av stjälkselleri som varken uppfyller kraven för klassen eller minimikraven, dock inte produkter med rötangrepp eller annan kvalitetsförsämring som gör dem olämpliga för konsumtion.

B. Storlekstoleranser

För samtliga klasser: 10 % i antal av stjälkselleri som inte uppfyller storlekskraven.

V. BESTÄMMELSER ANGÅENDE PRESENTATION

A. Enhetlighet

Innehållet i en förpackning skall vara enhetligt och får endast bestå av stjälkselleri av samma ursprung, sort, kvalitet och storlek (om storlekssortering är obligatorisk).

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

B. Presentation

Stjälkselleri får presenteras antingen

- i buntar i förpackningen, eller
- eller i lager i förpackningen.

Om sellerin presenteras i buntar skall alla buntar bestå av samma antal.

C. Förpackning

Stjälksellerin skall vara förpackad så att den ges ett ändamålsenligt skydd.

De material som används inuti förpackningen skall vara nya, rena och av en kvalitet som inte orsakar yttre eller inre skador på produkten. Det är tillåtet att använda material, t.ex. papper eller märken, med handelsmässiga upplysningar om trycket eller märkningen har utförts med giftfri trycksvärta respektiv giftfritt lim.

Förpackningarna får inte innehålla främmande beståndsdelar.

VI. BESTÄMMELSER ANGÅENDE MÄRKNING

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

A. Identifiering

Packare och/eller avsändare } Namn och adress eller officiellt utfärdat eller godkänt märke.

B. **Typ av produkt**

"Stjälkselleri" följt av "blekt" eller en angivelse av färgen om innehållet i förpackningen inte är synligt från utsidan.

C. **Produktens ursprung**

Ursprungsland och, valfritt, odlingsområde eller nationell, regional eller lokal benämning.

D. **Handelsmässiga upplysningar**

- Klass,
- Storleken angiven som "stor", "mellanstor" eller "liten" (om produkten är storlekssorterad),
- Styckantal eller, i förekommande fall, antal buntar.

E. **Officiellt kontrollmärke** (valfritt)

BILAGA 4

KVALITETSNORMER FÖR SPENAT

I. DEFINITION AV PRODUKTEN

Dessa normer gäller för spenat av sorter *av Spinacia oleracea L.* som är avsedd att levereras färsk till konsumenten, dock inte spenat avsedd för industriell bearbetning.

II. KVALITETSBESTÄMMELSER

Syftet med normerna är att ange de kvalitetskrav som spenat i blad- eller plantform skall uppfylla efter förberedelse och förpackning.

A. Minimikrav

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

- frisk, dvs. den får inte vara angripen av röta eller ha andra fel som gör den olämplig för konsumtion,
- färsk till utseendet,
- ren, praktiskt taget fri från främmande beståndsdelar,
- praktiskt taget fri från skadedjur,
- fri från stocklöpare,
- fri från främmande lukt och/eller smak.

Tvättad spenat skall vara tillräckligt avrunnen.

På spenatplantor skall rotdelen vara avskuren tätt under det först utvecklade bladet.

Spenaten skall vara tillräckligt utvecklad och i ett sådant tillstånd att

- den tål transport och hantering, och
- den är i tillfredsställande skick vid ankomsten till bestämmelseorten.

B. Klassificering

Spenat indelas i de två kvalitetsklasser som anges nedan.

i) *Klass I*

Spenat i denna klass skall vara av god kvalitet och får vara i både blad- och plantform.

Bladen skall vara

- normala till färg och utseende för den aktuella sorten och skördetidpunkten,
- fria från skador orsakade av frost, skadedjur och sjukdomar som påverkar utseendet och ätbarheten.

På bladspenat får bladstjälken vara högst 10 cm lång.

ii) *Klass II*

Denna klass omfattar bladspenat eller spenatplantor som inte uppfyller kraven för klass I men som uppfyller de minimikrav som anges ovan.

III. BESTÄMMELSER ANGÅENDE STORLEKSSORTERING

Storlekssortering är inte obligatorisk för spenat.

IV. TOLERANSBESTÄMMELSER

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

i) *Klass I*

10 viktprocent av spenat som inte uppfyller kraven för klassen, eller som, i undantagsfall, omfattas av toleranserna för den klassen.

ii) *Klass II*

10 viktprocent av spenat som varken uppfyller kraven för klassen eller minimikraven, dock inte spenat i blad- eller plantform med rötangrepp eller annan kvalitetsförsämring som gör den olämplig för konsumtion.

För spenatplantor medges dessutom en tolerans på 10 viktprocent av plantor med rötter som har en längd av högst 1 cm räknat från det först utvecklade bladet.

V. BESTÄMMELSER ANGÅENDE PRESENTATION

A. Enhetlighet

Innehållet i en förpackning skall vara enhetligt och får endast bestå av spenat av samma ursprung, sort och kvalitet.

Bladspenat och spenatplantor får inte blandas i samma förpackning.

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

B. Förpackning

Spenaten skall vara förpackad så att den ges ett ändamålsenligt skydd.

De material som används inuti förpackningen skall vara nya, rena och av en kvalitet som inte orsakar yttre eller inre skador på produkten. Det är tillåtet att använda material, t.ex. papper eller märken, med handelsmässiga upplysningar om trycket eller märkningen har utförts med giftfri trycksvärta respektive giftfritt lim.

Förpackningarna får inte innehålla främmande beståndsdelar.

VI. BESTÄMMELSER ANGÅENDE MÄRKNING

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

A. Identifiering

Packare och/eller avsändare } Namn och adress eller officiellt utfärdat eller godkänt märke.

B. Typ av produkt

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

C. Produktens ursprung

Ursprungsland och, valfritt, odlingsområde eller nationell, regional eller lokal benämning.

D. Handelsmässiga upplysningar

Klass.

E. Officiellt kontrollmärke (valfritt)

BILAGA 5

KVALITETSNORMER FÖR PLOMMON

I. DEFINITION AV PRODUKTEN

Dessa normer gäller för plommon av sorter av *Prunus domestica L., Prunus insititia L.* och *Prunus salicina Lindley (Prunus triflora Roxburgh)* som är avsedda att levereras färska till konsumenten, dock inte plommon avsedda för industriell bearbetning.

II. KVALITETSBESTÄMMELSER

Syftet med normerna är att ange de kvalitetskrav som plommon skall uppfylla efter förberedelse och förpackning.

A. Minimikrav

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

- hela,
- friska, dvs. de får inte vara angripna av röta eller ha andra fel som gör dem olämpliga för konsumtion,
- praktiskt taget fria från skador orsakade av skadedjur eller sjukdomar,
- rena och praktiskt taget fria från synliga främmande beståndsdelar,
- fria från onormal yttre fuktighet,
- fria från främmande lukt och/eller smak.

Plommonen skall vara varsamt plockade.

De skall vara tillräckligt utvecklade och ha en tillfredsställande mognad. Plommonen skall vara så utvecklade och i ett sådant tillstånd att

- de tål transport och hantering, och
- de är i tillfredsställande skick vid ankomsten till bestämmelseorten.

B. Klassificering

Plommon indelas i de tre klasser som anges nedan.

i) *Klass "Extra"*

Plommon i denna klass skall vara av högsta kvalitet. De skall ha en form, utveckling och färg som är typisk för sorten. De skall vara

- felfria,
- praktiskt taget täckta av dagghinnan (beroende på sorten),
- fasta i köttet.

ii) *Klass I*

Plommon i denna klass skall vara av god kvalitet. De skall ha de egenskaper som är typiska för sorten. Under förutsättning att produktens allmänna utseende, kvalitet, hållbarhet och presentationen i förpackningen inte påverkas får de dock ha följande fel:

- Ett mindre fel i formen.
- Ett mindre fel i utvecklingen.

- Ett mindre färgfel.
- Avlånga ytliga fel som inte är längre än en tredjedel av fruktens största diameter. För sorten Stor grön Reine Claude (1) får läkta sprickor förekomma.
- Andra ytliga fel som dock inte får täcka mer än en sextondel av fruktens yta.

Skaftet får vara skadat eller saknas om detta inte medför risk för att frukten ruttnar.

iii) *Klass II*

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

Under förutsättning att plommonen har kvar sina egenskaper medges fel i form, utveckling och färg.

Ytliga fel som täcker högst en fjärdedel av fruktens yta är tillåtna om de inte försämrar fruktens utseende eller hållbarhet.

III. BESTÄMMELSER ANGÅENDE STORLEK

Storleken bestäms av den största tvärsnittsdiametern.

Följande minimistorlekar gäller för plommon:

	Klass I	*Klass II*
Sorter med stora frukter (2)	35 mm	30 mm
Övriga sorter	28 mm	25 mm
Mirabeller, krikon och Dro-plommon	20 mm	17 mm

I klassen "Extra" får skillnaden i diameter mellan plommon i samma förpackning vara högst 10 mm.

IV. TOLERANSBESTÄMMELSER

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

A. Kvalitetstoleranser

i) *Klass "Extra"*

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

ii) *Klass I*

10 % i antal eller vikt av plommon som inte uppfyller kraven för klassen men som uppfyller kraven för klass II, eller som, i undantagsfall, omfattas av toleranserna för den klassen. Av dessa 10 % får andelen sprucken och/eller maskäten frukt utgöra högst 2 % av den totala mängden.

iii) *Klass II*

10 % i antal eller vikt av plommon som varken uppfyller kraven för klassen eller minimikraven, dock inte frukt med synliga rötangrepp, uttalade stötskador eller annan kvalitetsförsämring som gör den olämplig för konsumtion. Av dessa 10 % får andelen sprucken och/eller maskäten frukt utgöra högst 4 % av den totala mängden.

(1) Definition:
Reine Claude (gröna aprikoser, Dauphines, Greengages) med grönt skal i en gulaktig glans.
(2) Se förteckning i bilagan till dessa normer.

B. **Storlekstoleranser**

För samtliga klasser: 10 % i antal eller vikt av plommon som avviker med högst 3 mm från minimistorleken eller den storlek som är angiven på förpackningen.

V. BESTÄMMELSER ANGÅENDE PRESENTATION

A. **Enhetlighet**

Varje förpackning skall ha ett enhetligt innehåll och får endast innehålla plommon av samma ursprung, sort, kvalitet och storlek (om storlekssortering är obligatorisk), och för Klass "Extra" skall innehållet även ha en enhetlig färg.

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

B. **Presentation**

Plommonen får presenteras på ett av följande sätt:

1. I små förpackningar.

2. Placerade i ett eller flera från varandra avskilda lager.

3. Löst i förpackningen (dock inte plommon i Klass "Extra").

C. **Förpackning**

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

De material som används inuti förpackningen skall vara nya, rena och av en kvalitet som inte orsakar yttre eller inre skador på produkten. Det är tillåtet att använda material, t.ex. papper eller märken, med handelsmässiga upplysningar om trycket eller märkningen har utförts med giftfri trycksvärta eller giftfritt lim.

Förpackningarna får inte innehålla främmande beståndsdelar.

VI. BESTÄMMELSER ANGÅENDE MÄRKNING

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

A. **Identifiering**

Packare och/eller avsändare } Namn och adress eller officiellt utfärdat eller godkänt märke.

B. **Typ av produkt**

- "Plommon" (om innehållet i förpackningen inte är synligt från utsidan).
- Sortens namn.

C. **Produktens ursprung**

Ursprungsland och, valfritt, odlingsområde, eller nationell, regional eller lokal benämning.

D. **Handelsmässiga upplysningar**

- Klass.
- Storleken angiven som minsta och största diameter (om storlekssortering är obligatorisk).

E. **Officiellt kontrollmärke** (valfritt)

FÖRTECKNING ÖVER PLOMMONSORTER MED STORA FRUKTER

Andys Pride
Ariel
Aple
Beauty
Belle de Louvain (Bella di Lovanio)
Bernardina
Bleu de Belgique
Blue Free
Burmosa
California Blue (Blu)
Calita
Coe's Golden Drop
de Fraile (Fraila)
Denniston Superb
Early Orléans (Monsieur Hâtif)
Edwards (Colbus)
Eldorado
Emma Leppermann
Empress
Ersinger Frühzwetsche
Formosa
Friar
Frontier
Gaviota
Giant (Burbank giant prune)
Goccia d'Oro
Golden Japan
Grand Prix (Grand Prize)
Grand Rosa
Hackman
Hall
Harris Monarch
Harry Pickstone
Heron
Imperial Epineuse
Jefferson (Jefferson's Gage)
Jori's Plum
June Blood
Kelsey
Kirke's Plum (Kirke)
Laroda
Late Santa Rosa
Magna Glauca
Manns Number One
Marjorie's Seedling
Mariposa
Merton Gage (Merton)
Merton Gem
Monarch
Morettini 355 (Cœur de Lion)
Nubiana
Nueva Extremadura
Oneida
Ontario
Ozark Premier
Pond's Seedling
President
Prince Engelbert
Prince of Wales (Prince de Galles)
Prof. Collumbien
Prune Martin
Queen Rosa
Quenn's Crown (Cox's Emperor)
Quetsche blanche de Létricourt
Red Beaut
Redgold
Redroy
Regina Claudia Mostruosa
Regina d'Italia
Reine Claude d'Althan (Falso)
Reine Claude d'Oullins (Oullin's Gage)
Rosar Premier
Royale de Montauban
Royale de Tours
Ruth Gerstetter
Sangue di Drago
Santa Rosa
Satsuma improved
Seneca
Simka
Songold
Starking Delicious
Sultan
Swan Gage
Tragedy
Utility (Laxton's utility)
Valor
Victoria
Vision
Washington
Wickson
Yakima
Zimmers Frühzwetsche