# KOMMISSIONENS FORORDNING (EØF) Nr. 1292/81

## af 12. maj 1981

## om fastsættelse af kvalitetsnormer for porrer, auberginer og courgetter

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR —

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

under henvisning til Rådets forordning (EØF) nr. 1035/72 af 18. maj 1972 om den fælles markedsordning for frugt og grønsager (1), senest ændret ved forordning (EØF) nr. 1116/81 (2), særlig artikel 2, stk. 2, og

ud fra følgende betragtninger:

Bilag I til forordning (EØF) nr. 1035/72, hvori opregnes de produkter, der skal leveres til forbrugeren i frisk tilstand, og som er undergivet kvalitetsnormer, er blevet suppleret ved forordning (EØF) nr. 1208/79 (3) og ved forordning (EØF) nr. 1315/80 (4), hvorved dels porrer, dels auberginer og courgetter tilføjes;

det er derfor nødvendigt at fastsætte kvalitetsnormer for disse produkter;

normerne gælder i alle afsætningsled; transport over stor afstand, oplagring af en vis varighed eller de forskellige behandlinger, som produkterne undergår, kan medføre visse forandringer, som skyldes produkternes biologiske udvikling eller deres mere eller mindre letfordærvelige karakter; ved anvendelsen af normerne i de afsætningsled, som følger efter forsendelsesledet, bør der derfor tages hensyn til disse forandringer;

de i denne forordning fastsatte foranstaltninger er i overensstemmelse med udtalelse fra Forvaltningskomiteen for Frugt og Grønsager —

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

*Artikel 1*

1. Kvalitetsnormerne for porrer (pos. 07.01 IJ i den fælles toldtarif) auberginer og courgetter (pos. ex 07.01 T i den fælles toldtarif) er anført i bilag I, II og III.

2. Disse normer gælder i alle afsætningsled på de betingelser, der er fastsat i forordning (EØF) nr. 1035/72.

Varerne kan imidlertid i de led, der følger efter forsendelsesledet, i forhold til forskrifterne i normerne udvise:

— en lettere forringelse af friskhedstilstand og saftspænding,

— lettere forandringer som følger af deres udvikling og deres mere eller mindre letfordærvelige karakter.

*Artikel 2*

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

Den finder anvendelse fra den 1. august 1981 for porrer, og fra den 1. juli 1981 for auberginer og courgetter.

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

Udfærdiget i Bruxelles, den 12. maj 1981.

*På Kommissionens vegne*

Poul DALSAGER

*Medlem af Kommissionen*

(1) EFT nr. L 118 af 20. 5. 1972, s. 1.
(2) EFT nr. L 118 af 30. 4. 1981, s. 1.
(3) EFT nr. L 153 af 21. 6. 1979, s. 1.
(4) EFT nr. L 134 af 31. 5. 1980, s. 20.

*BILAG I*

## KVALITETSNORM FOR PORRER

### I. DEFINITION

Normen gælder for porrer af de sorter (cultivarer), af arten Allium porrum L., der er bestemt til levering i frisk tilstand til forbrugeren ; den omfatter ikke porrer til industriel forarbejdning.

### II. BESTEMMELSER VEDRØRENDE KVALITET

Normen fastsætter de kvalitetskrav, som porrer skal opfyldes, efter klargøring og emballering.

A. **Mindstekrav :**

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

— hele (dog kan rødderne og den yderste del af bladene være afskåret),

— friske af udseende, fri for visne eller halvvisne blade,

— fri for synlige stokløbere (jf. dog de særlige bestemmelser for klasse III),

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

— rene, praktisk taget fri for synlige fremmedlegemer ; dog kan rødderne være dækket af et tyndt lag vedhængende jord,

— fri for unormal ydre fugtighed, dvs. tilstrækkeligt afdrænet efter eventuel afvaskning,

— fri for fremmed lugt og/eller smag.

Hvis bladene er afskåret, skal de være pænt afskåret.

Porrerne skal have nået en sådan udvikling og være i en sådan tilstand, at de kan :

— tåle transport og håndtering, og

— ankomme til bestemmelsesstedet i tilfredsstillende stand.

B. **Klasseinddeling :**

Porrerne inddeles i følgende tre klasser.

i) *Klasse I :*

Porrer i denne klasse skal være af god kvalitet. De kan dog have lette, overfladiske fejl, såfremt disse ikke forringer produktets udseende, kvalitet , holdbarhed eller præsentation.

Den hvide del af porren skal udgøre mindst en tredjedel af den samlede længde eller halvdelen af skaftet.

ii) *Klasse II :*

Denne klasse omfatter porrer, som ikke kan placeres i klasse I, men som opfylder de ovenfor anførte mindstekrav.

Den hvide del af porren skal udgøre mindst en fjerdedel af den samlede længde eller en tredjedel af skaftet.

iii) *Klasse III* [1]*:*

Denne klasse omfatter porrer, som ikke kan placeres i de højere klasser, men som opfylder kravene til klasse II. De kan dog udvise :

— stokløbere, uden at blomsterstængelen dog må forringe produktets spiselighed,

— farvefejl og lette stød og trykpletter,

— rustpletter,

— lette spor af jord.

[1] Supplerende klasse i henhold til artikel 2, stk. 1, i forordning (EØF) nr. 1035/72. Anvendelsen af denne kvalitetsklasse eller visse af klassens specifikationer må kun ske, såfremt der træffes beslutning herom på grundlag af artikel 4, stk. 1, i samme forordning.

## III. BESTEMMELSER VEDRØRENDE STØRRELSESSORTERING

i) Størrelsen bestemmes ved at måle skaftets diameter vinkelret på porrens akse oven over den løgformede del.

Mindste diameter er fastsat til 10 mm.

ii) I klasse I må den tykkeste porres diameter ikke være over det dobbelte af den tyndeste porres diameter i samme bundt eller samme pakning.

## IV. BESTEMMELSER VEDRØRENDE TOLERANCER

Følgende tolerancer for kvalitet og størrelse for porrer, der ikke opfylder kravene til den angivne kvalitet, er tilladt i hver pakning eller i hvert bundt, når porrerne er uden emballage.

A. **Kvalitetstolerancer :**

i) *Klasse I :*

10 % efter antal eller vægt af porrer, der ikke opfylder kravene til klassen, men som opfylder kravene til klasse II, eller undtagelsesvis falder inden for tolerancerne for denne klasse.

ii) *Klasse II :*

10 % efter antal eller vægt af porrer, der hverken opfylder kravene til klassen eller mindstekravene, dog bortset fra produkter, der er angrebet af råd, har tydelige beskadigelser eller andre forringelser, der gør dem uegnede til konsum.

iii) *Klasse III :*

15 % efter antal eller vægt af porrer, der hverken opfylder kravene til klassen, eller mindstekravene, dog bortset fra produkter, der er angrebet af råd, har tydelige beskadigelser eller andre forringelser, der gør dem uegnede til konsum.

B. **Størrelsestolerancer :**

For alle klasser 10 % efter antal eller vægt af porrer, som ikke har den fastsatte mindstediameter eller, for så vidt angår porrer i klasse I, ikke opfylder kravene til ensartethed.

## V. BESTEMMELSER VEDRØRENDE PRÆSENTATION

A. **Ensartethed :**

Indholdet af hver pakning eller af hvert bundt i samme pakning skal være ensartet og indeholde porrer af samme oprindelse , sort, kvalitet og størrelse (såfremt der for sidstnævnte kriteriums vedkommende er fastsat ensartethed), og tilnærmelsesvis af samme udviklingstrin og farve.

For så vidt angår porrer i klasse III, kan kravet om ensartethed begrænses til kun at gælde oprindelse og sort.

Den synlige del af pakningens eller bundtets indhold skal være repræsentativt for hele indholdet af pakningen eller bundtet.

B. **Præsentation :**

Porrerne kan frembydes således :

— regelmæssigt anbragt i emballagen,

— eller i bundter, med eller uden emballage.

C. **Emballering :**

Porrerne skal emballeres således, at der sikres dem passende beskyttelse.

Materialer, der anvendes indvendigt i pakningerne, skal være nye, rene og af en kvalitet, der ikke fremkalder ydre eller indre forringelser af varen. Anvendelse af materialer, herunder papir eller stempler med handelsmæssige angivelser, er tilladt, hvis påtrykningen eller mærkningen foretages med sværte eller lim, der er giftfri.

Pakningerne skal være fri for ethvert fremmedlegeme.

## VI. BESTEMMELSER VEDRØRENDE MÆRKNING

Hver pakning eller hvert bundt i løs afladning skal være forsynet med følgende angivelser, anført med bogstaver, som er let læselige, ikke kan udviskes og er synlige udefra :

A. **Identifikation :**

| | |
|---|---|
| Pakker og/eller afsender | Navn og adresse eller et af en officiel myndighed udstedt eller anerkendt mærke. |

B. **Produktets art :**

»Porrer«, hvis indhold ikke er synligt udefra.

C. **Produktets oprindelse :**

Oprindelsesland og eventuelt produktionsområde eller national, regional eller lokal betegnelse.

D. **Handelsmæssige karakteristika :**

— klasse

— antal bundter (for porrer i bundter pakket i transportemballage).

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

Frembydes produktet i emballage, anbringes angivelserne på samme side.

*BILAG II*

## KVALITETSNORM FOR AUBERGINER

### I. DEFINITION

Normen gælder for sorter (cultivarer) af auberginer af arten Solanum melongena L. (var. esculentum, var. insanum og var. ovigerum), som er bestemt til levering i frisk tilstand til forbrugeren ; den omfatter ikke auberginer til industriel forarbejdning.

Der skelnes efter formen mellem

— aflange auberginer,

— runde auberginer.

### II. BESTEMMELSER VEDRØRENDE KVALITET

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

A. **Mindstekrav :**

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

— hele,

— friske af udseende,

— faste,

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

— rene, praktisk taget fri for synlige fremmedlegemer,

— forsynet med bæger og stilk, som kan være let beskadigede,

— tilstrækkeligt udviklede, uden at kødet er trævlet eller træet, og uden at kernerne er for langt fremme i udvikling (jf. dog de særlige bestemmelser for klasse III),

— fri for unormal ydre fugtighed,

— fri for fremmed lugt og/eller smag.

Auberginerne skal have nået en sådan udvikling og være i en sådan tilstand, at de kan :

— tåle transport og håndtering, og

— ankomme til bestemmelsesstedet i tilfredsstillende stand.

B. **Klasseinddeling :**

Auberginer inddeles i følgende tre klasser :

i) *Klasse I :*

Auberginer i denne klasse skal være af god kvalitet og udvise sortens typiske kendetegn. De skal være praktisk taget fri for solskold. De kan dog have følgende fejl, såfremt disse ikke forringer produktets generelle udseende, kvalitet, holdbarhed eller præsentation :

— let fejl ved formen,

— let fejl ved farven ved stilkenden,

— mindre trykpletter og/eller små helede revner, der dog højst må udgøre 3 $cm^2$ i alt.

ii) *Klasse II :*

Denne klasse omfatter auberginer, der ikke kan placeres i klasse I, men som opfylder de ovenfor angivne mindstekrav. Under forudsætning af at de bevarer deres væsentlige kendetegn med hensyn til kvalitet og præsentation, kan de udvise :

— fejl ved formen,

— fejl ved farven,

— let solskold, der højst må udgøre 4 $cm^2$ i alt,

— udvise helede overfladefejl, der højst må udgøre 4 $cm^2$.

iii) *Klasse III* [1]:

Denne klasse omfatter auberginer, der ikke kan placeres i de højere klasser, men som opfylder kravene til klasse II.

Dog kan de:

— være let trævlede,

— have betydeligt udviklede kerner,

— udvise solskold, der dog højst må udgøre 6 $cm^2$ i alt,

— udvise helede overfladefejl, der højst må udgøre 6 $cm^2$.

## III. BESTEMMELSER VEDRØRENDE STØTTELSESSORTERING

Størrelsen bestemmes:

— enten ved at måle største diameter i tværsnit

— eller ved vejning.

A. **Ved størrelsessortering efter diameter** fastsættes mindste diameter til 40 mm for aflange auberginer og til 70 cm for runde auberginer.

Forskellen mellem mindste og største aubergine må i samme pakning ikke overstige:

— 20 mm for aflange auberginer,

— 25 mm for runde auberginer.

B. **Ved størrelsessortering efter vægt** fastsættes minimumsvægten til 100 g. Nedenstående skala skal overholdes:

— 100 til 300 g med en forskel på højst 75 g mellem mindste og største aubergine i samme pakning,

— 300 til 500 g med en forskel på højst 100 g mellem mindste og største aubergine i samme pakning,

— over 500 g med en forskel på højst 250 g mellem mindste og største aubergine i samme pakning.

Størrelsesskalaerne er obligatoriske for klasse I.

Desuden skal aflange auberginer have en mindstelængde på 80 mm, stilken ikke medregnet.

## IV. BESTEMMELSER VEDRØRENDE TOLERANCER

Følgende tolerancer for kvalitet og størrelse for produkter, der ikke opfylder kravene til den angivne klasse, gælder for den enkelte pakning.

A. **Kvalitetstolerancer:**

i) *Klasse I:*

10 % efter antal eller vægt af auberginer, der ikke opfylder kravene til klassen, men som opfylder kravene til klasse II eller undtagelsesvis falder inden for tolerancerne for denne klasse.

ii) *Klasse II:*

10 % efter antal eller vægt af auberginer, der hverken opfylder kravene til klassen eller mindstekravene, dog bortset fra produkter, der er angrebet af råd, har tydelige beskadigelser, uhelede revner eller andre forringelser der gør dem uegnede til konsum.

iii) *Klasse III:*

15 % efter antal eller vægt af auberginer, der ikke opfylder kravene til klassen eller mindstekravene, dog bortset fra frugter, der er angrebet af råd, har tydelige beskadigelser, uhelede revner eller andre forringelser der gør dem uegnede til konsum.

---

[1] Supplerende klasse i henhold til artikel 2, stk. 1, i forordning (EØF) nr. 1035/72. Anvendelsen af denne kvalitetsklasse eller visse af klassens specifikationer må kun ske, såfremt der træffes beslutning herom på grundlag af artikel 4, stk. 1, i samme forordning.

B. **Størrelsestolerancer :**

i) *Klasse I :*

10 % efter antal eller vægt af auberginer, der ikke har størrelsen umiddelbart under eller over den på pakningen angivne størrelse.

ii) *Klasse II og III :*

10 % efter antal eller vægt af auberginer, der ikke har den krævede mindstestørrelse.

Tolerancen omfatter under ingen omstændigheder auberginer, hvis diameter er over 5 mm mindre end mindstediameteren, eller ved størrelsessortering efter vægt auberginer med en vægt på under 90 g.

## V. BESTEMMELSER VEDRØRENDE PRÆSENTATION

A. **Ensartethed :**

Indholdet af hver pakning skal være ensartet og må kun bestå af auberginer af samme oprindelse, handelstype, kvalitet og størrelse (såfremt der for sidstnævnte kriteriums vedkommende er fastsat størrelsessortering) samt praktisk taget af samme udviklingsgrad og farve.

For så vidt angår auberginer i klasse III kan kravet om ensartethed begrænses til oprindelse og handelstype.

Af lange auberginer skal i samme pakning være af rimelig ensartet længde.

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

B. **Emballering :**

Auberginerne skal emballeres således, at produktet sikres passende beskyttelse.

Materialer, der anvendes indvendigt i pakningen, skal være nye, rene og af en kvalitet, der ikke fremkalder ydre eller indre forringelser af produkterne. Anvendelse af materialer, herunder papir eller stempler med handelsmæssige angivelser, er tilladt, hvis påtrykningen eller mærkningen foretages med sværte eller lim, der er giftfri.

## VI. BESTEMMELSER VEDRØRENDE MÆRKNING

Hver pakning skal på samme side være forsynet med følgende angivelser, anført med bogstaver, som er let læselige, ikke kan udviskes og er synlige udefra :

A. **Identifikation :**

| | |
|---|---|
| Pakker og/eller afsender | Navn og adresse eller et af en officiel myndighed udstedt eller anerkendt mærke |

B. **Produktets art :**

— »Auberginer«, hvis indhold ikke er synligt udefra,

— Sortsnavn (valgfrit).

C. **Produktets oprindelse :**

Oprindelsesland og eventuelt produktionsområde eller national, regional eller lokal betegnelse.

D. **Handelsmæssige karakteristika :**

— Klasse,

— Størrelse (ved størrelsessortering) udtrykt ved :

— Mindste og største diameter, hvis det drejer sig om sortering efter diameter,

— Mindste og største vægt, hvis det drejer sig om sortering efter vægt.

E. **Officielt kontrolmærke** (valgfrit)

*BILAG III*

## KVALITETSNORM FOR COURGETTER

### I. DEFINITION

Normen gælder for courgetter, der er høstet i ung og sprød tilstand inden kernerne er blevet faste, og som stammer fra de sorter (cultivarer) af arten Cucurbita pepo L. [1], der er bestemt til levering i frisk tilstand til forbrugeren ; den omfatter ikke courgetter til industriel forarbejdning.

### II. BESTEMMELSER VEDRØRENDE KVALITET

Normen fastsætter de kvalitetskrav, som courgetter skal opfylde efter klargøring om emballering.

A. **Mindstekrav :**

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

— hele og forsynet med stilk ; stilken kan dog være lettere beskadiget,
— friske af udseende,
— faste,
— sunde ; produkter, der er angrebet af råd eller er forringet i en sådan grad, at de er uegnede til konsum, udelukkes,
— fri for skader forårsaget af insekter eller andre skadedyr,
— fri for hulheder,
— fri for revner,
— rene, praktisk taget fri for synlige fremmedlegemer,
— tilstrækkeligt udviklede, men uden at kernerne er blevet faste (jf. dog de særlige bestemmelser for klasse III),
— fri for unormal ydre fugtighed,
— fri for fremmed lugt og/eller smag.

Courgetterne skal have nået en sådan udvikling og være i en sådan tilstand, at de kan :

— tåle transport og håndtering, og
— ankomme til bestemmelsesstedet i tilfredsstillende stand.

B. **Klasseinddeling :**

Courgetter inddeles i følgende tre klasser :

i) *Klasse I :*

Courgetter i denne klasse skal være af god kvalitet og udvise sortens typiske kendetegn.

De kan dog have følgende fejl, såfremt disse ikke forringer produktets generelle udseende, kvalitet, holdbarhed eller præsentation :

— let fejl ved formen,
— let fejl ved farven,
— helede, lette overfladefejl.

Courgetterne skal være forsynet med stilk, der dog højst må være 3 cm lang.

ii) *Klasse II :*

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

Under forudsætning af at de bevarer deres væsentlige kendetegn med hensyn til kvalitet og præsentation, kan de udvise :

— fejl ved formen,
— fejl ved farven,
— let solskold,
— helede overfladefejl, såfremt disse ikke skader holdbarheden.

[1] Normen gælder ikke for courgetter med betydeligt udviklede kerner, benævnt »Marrow« i Det forenede Kongerige og Irland.

iii) *Klasse III*(1):

Denne klasse omfatter courgetter, der ikke kan placeres i de højere klasser, men som opfylder kravene til klasse II. Dog kan de udvise:

— udvikling af kernerne,

— lette spor af jord.

## III. BESTEMMELSER VEDRØRENDE STØRRELSESSORTERING

Størrelsen bestemmes:

— efter længden

— efter vægten.

a) Bestemmes størrelsen efter længden, måles denne fra stilkens forbindelsespunkt til frugten, idet følgende skala anvendes:

— 7 cm til 14 cm (inkl.),

— 14 cm (ekskl.) til 21 cm (inkl.),

— 21 cm (ekskl.) til 30 cm.

b) Bestemmes størrelsen efter vægt, anvendes følgende skala:

— 50 og til 100 g (inkl.),

— 100 g (ekskl.) til 225 g (inkl.),

— 225 g (ekskl.) til 450 g.

Størrelsesskalaen er ikke obligatorisk for klasse III.

## IV. BESTEMMELSER VEDRØRENDE TOLERANCER

Følgende tolerancer for kvalitet og størrelse for produkter, der ikke opfylder kravene til den angivne klasse, er tilladt i hver pakning.

A. **Kvalitetstolerancer:**

i) *Klasse I:*

10 % efter antal eller vægt af courgetter, der ikke opfylder kravene til klassen, men som opfylder kravene til klasse II eller undtagelsesvis falder inden for tolerancerne for denne klasse.

ii) *Klasse II:*

10 % efter antal eller vægt af courgetter, der hverken opfylder kravene til klassen eller mindstekravene, dog bortset fra frugter, der er angrebet af råd, har tydelige beskadigelser, uhelede revner eller andre forringelser, der gør dem uegnede til konsum.

iii) *Klasse III:*

15 % efter antal eller vægt af courgetter, der ikke opfylder kravene til klassen eller mindstekravene, dog bortset fra frugter, der er angrebet af råd, har tydelige beskadigelser, uhelede revner eller andre forringelser, der gør dem uegnede til konsum.

B. **Størrelsestolerancer:**

i) *Klasse I og II:*

10 % efter antal eller vægt af courgetter, der ikke har størrelsen umiddelbart under eller over den på pakningen angivne størrelse. Dog gælder denne tolerance kun for produkter, hvis længde eller vægt højst afviger 10 % fra de fastsatte grænser.

ii) *Klasse III:*

10 % efter antal eller vægt af courgetter, hvis længde eller vægt højst afviger 10 % fra de fastsatte grænser.

(1) Supplerende klasse i henhold til artikel 2, stk. 1, i forordning (EØF) nr. 1035/72. Anvendelsen af denne kvalitetsklasse eller af visse af klassens specifikationer må kun ske, såfremt der træffes beslutning herom på grundlag af artikel 4, stk. 1, i samme forordning.

## V. BESTEMMELSER VEDRØRENDE PRÆSENTATION

A. **Ensartethed :**

Indholdet af hver pakning skal være ensartet og må kun bestå af courgetter af samme oprindelse, kvalitet og størrelse (såfremt der for sidstnævnte kriteriums vedkommende er fastsat størrelsessortering) samt praktisk taget af samme udviklingsgrad og farve.

For så vidt angår courgetter i klasse III kan kravet om ensartethed begrænses til oprindelsen.

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

B. **Emballering :**

Courgetter skal emballeres således, at produktet sikres passende beskyttelse.

Materialer, der anvendes indvendigt i pakningen, skal være nye, rene og af en kvalitet, der ikke fremkalder ydre eller indre forringelser af produkterne. Anvendelse af materialer, herunder papir eller stempler med handelsmæssige angivelser, er tilladt, hvis påtrykningen eller mærkningen foretages med sværte eller lim, der er giftfri.

Pakningerne skal være fri for ethvert fremmedlegeme.

## VI. BESTEMMELSER VEDRØRENDE MÆRKNING

Hver pakning skal på samme side være forsynet med følgende angivelser, anført med bogstaver, som er let læselige, ikke kan udviskes og er synlige udefra :

A. **Identifikation :**

| | |
|---|---|
| Pakker og/eller afsender | Navn og adresse eller et af en officiel myndighed udstedt eller anerkendt mærke. |

B. **Produktets art :**

— »Courgetter«, hvis indhold ikke er synligt udefra.

C. **Produktets oprindelse :**

Oprindelsesland og eventuelt produktionsområde eller national, regional eller lokal betegnelse.

D. **Handelsmæssige karakteristika :**

— Klasse,

— Størrelse (ved størrelsessortering) udtrykt ved :

  — mindste og største længde, hvis det drejer sig om sortering efter længde,

  — mindste og største vægt, hvis det drejer sig om sortering efter vægt.

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