Dette dokument er et dokumentationsredskab, og institutionerne påtager sig intet ansvar herfor

►**B**

KOMMISSIONENS FORORDNING (EF) Nr. 2288/97
af 18. november 1997
om kvalitetsnormer for hvidløg

(EFT L 315 af 19.11.1997, s. 3)

Ændret ved:

		Tidende nr.	side	dato
►**M1**	Kommissionens forordning (EF) nr. 46/2003 af 10. januar 2003	L 7	61	11.1.2003

▼B

KOMMISSIONENS FORORDNING (EF) Nr. 2288/97

af 18. november 1997

om kvalitetsnormer for hvidløg

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab,

under henvisning til Rådets forordning (EF) nr. 2200/96 af 28. oktober 1996 om den fælles markedsordning for frugt og grøntsager ([1]), særlig artikel 2, stk. 2, og

ud fra følgende betragtninger:

Hvidløg står i bilag I til forordning (EF) nr. 2200/96 blandt de produkter, som der skal være kvalitetsnormer for; Rådets forordning nr. 10/65/EØF af 26. januar 1965 om fastsættelse af fælles kvalitetsnormer for hvidløg ([2]), senest ændret ved Kommissionens forordning (EF) nr. 888/97 ([3]), er blevet ændret mange gange, så den ikke længere er juridisk klar;

reglerne bør derfor omarbejdes og forordning nr. 10/65/EØF ophæves; for at opnå gennemsigtighed på verdensmarkedet bør der tages hensyn til de normer, som FN's Økonomiske Kommission for Europa har anbefalet;

for at lette handelen med hvidløg bør EF-normerne for præsentation af disse produkter forenkles og gøres mindre restriktive i forhold til den internationale norm, som FN's Europæiske Kommission for Europa har anbefalet;

formålet med normerne er at fjerne produkter, der ikke er af tilfredsstillende kvalitet, fra markedet, at påvirke produktionen, så den bliver i overensstemmelse med forbrugernes krav, og at lette handelsforbindelserne på grundlag af loyal konkurrence og dermed bidrage til at gøre produktionen mere rentabel;

normerne gælder for alle handelsled; transport over lange afstande, oplagring af en vis varighed og de forskellige former for behandling, som produkterne underkastes, kan medføre ændringer på grund af produkternes biologiske udvikling eller deres mere eller mindre letfordærvelige karakter; der bør tages hensyn til disse ændringer, når normerne anvendes i de handelsled, som følger efter forsendelsesleddet; da produkter i klasse »Ekstra« skal sorteres og klargøres særligt omhyggeligt, skal der for dem kun tages hensyn til forringet friskhed og saftspændthed;

de i denne forordning fastsatte foranstaltninger er i overensstemmelse med udtalelse fra Forvaltningskomitéen for Friske Frugter og Grøntsager —

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

Artikel 1

1. Kvalitetsnormerne for hvidløg henhørende under KN-kode 0703 20 00 står i bilaget.

2. Normerne gælder for alle handelsled på de betingelser, som er fastsat i forordning (EF) nr. 2200/96.

I de led, som følger efter forsendelsesleddet, kan produkterne dog fravige normerne på følgende måde:

— let forringet friskhed og saftspændthed

([1]) EFT L 297 af 21. 11. 1996, s. 1.
([2]) EFT 19 af 5. 2. 1965, s. 246/65.
([3]) EFT L 126 af 17. 5. 1997, s. 11.

▼B

— når det drejer sig om produkter i andre klasser end klasse »Ekstra«, mindre forandringer som følge af deres udvikling og deres mere eller mindre letfordærvelige karakter.

Artikel 2

Forordning nr. 10/65/EØF ophæves.

Artikel 3

Denne forordning træder i kraft den 1. januar 1998.

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

▼B

BILAG

KVALITETSNORMER FOR HVIDLØG

I. DEFINITION

Normerne gælder for hvidløg af de sorter (kultivarer) af arten »Allium sativum L.«, der er bestemt til levering i frisk [1], halvtør [2] eller tør [3] tilstand til forbrugeren. De omfatter ikke grønne hvidløg med hele blade, der endnu ikke har udviklet fed, og hvidløg til industriel forarbejdning.

II. BESTEMMELSER VEDRØRENDE KVALITET

Normerne fastsætter de kvalitetskrav, som hvidløg skal opfylde efter klargøring og emballering.

A. **Mindstekrav**

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

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

— praktisk taget fri for skadedyr

— praktisk taget fri for skadedyrsangreb

— rene, praktisk taget fri for synlige fremmedlegemer

— faste

— fri for frostskader eller solskold

— fri for udvendigt synlige spirer

— fri for unormal ydre fugtighed

— fri for fremmed lugt og/eller smag [4].

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

— tåle transport og håndtering, og

— ankomme til bestemmelsesstedet i tilfredsstillende stand.

B. **Klasseinddeling**

Hvidløg inddeles i følgende tre klasser:

i) *Klasse »Ekstra«*

Hvidløg i denne klasse skal være af fineste kvalitet. De skal have sortens og/eller handelstypens [5] egenskaber.

Hvidløgene skal være:

— hele

— af regelmæssig form

— godt renset.

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

Feddene skal sidde tæt sammen.

Rødderne skal være afskåret lige under løget på tørrede hvidløg.

ii) *Klasse I*

Hvidløg i denne klasse skal være af god kvalitet. De skal have sortens og/eller handelstypens egenskaber [5].

---

[1] Ved »friske hvidløg« forstås hvidløg, hvor toppen er grøn og yderskællene endnu friske.

[2] Ved »halvtørre hvidløg« forstås hvidløg, hvor toppen og løgenes yderskæl endnu ikke er fuldstændig tørre.

[3] Ved »tørre hvidløg« forstås hvidløg, hvor toppen, yderskællene og skællene, der omgiver hvert fed, er helt tørre.

[4] Denne bestemmelse er ikke til hinder for, at hvidløgene kan have den særlige lugt og smag, der fremkaldes af røgning.

[5] Denne bestemmelse er ikke til hinder for, at hvidløgene kan have en anden farve, der skyldes røgning.

▼B

De skal:

— være hele

— have en temmelig regelmæssig form.

De kan dog have følgende lettere fejl, forudsat at disse ikke forringer helhedsindtrykket, kvaliteten, holdbarheden og præsentationen i emballagen:

— små revner i løgenes yderskæl.

Feddene skal sidde rimeligt tæt sammen.

iii) *Klasse II*

Denne klasse indbefatter hvidløg, som ikke kan placeres i de højere klasser, men som opfylder de ovenfor angivne mindstekrav.

De kan have følgende fejl, forudsat at deres væsentligste egenskaber med hensyn til kvalitet, holdbarhed og præsentation er bevaret:

— revner i løgenes yderskæl eller delvis manglende yderskæl

— helede skader

— lette tryk

— uregelmæssig form

— hele hvidløg, hvor maksimalt tre fed mangler.

III. BESTEMMELSER VEDRØRENDE STØRRELSESSORTERING

Størrelsen bestemmes ved at måle den største diameter i tværsnit.

i) Den mindste diameter fastsættes til 45 mm for hvidløg i klasse »Ekstra« og 30 mm for hvidløg i klasse I og II.

ii) For hvidløg uden top løst pakket eller i bundter må forskellen i diameter mellem det mindste og det største hvidløg i samme pakning ikke overstige:

— 15 mm, såfremt det mindste løgs diameter er under 40 mm

— 20 mm, såfremt det mindste løgs diameter er 40 mm eller derover.

IV. BESTEMMELSER VEDRØRENDE TOLERANCER

Følgende kvalitets- og størrelsestolerancer er tilladt for produkter, der ikke opfylder kravene til den angivne klasse, i hver pakning eller hvert parti hvidløg i løs afladning.

A. **Kvalitetstolerancer**

i) *Klasse »Ekstra«*

5 vægtprocent af hvidløg, der ikke opfylder kravene til klassen, men som opfylder kravene til klasse I eller undtagelsesvis falder ind under tolerancerne for denne klasse.

ii) *Klasse I*

10 vægtprocent af hvidløg, der ikke opfylder kravene til klassen, men som opfylder kravene til klasse II eller undtagelsesvis falder ind under tolerancerne for denne klasse. Inden for rammerne af denne tolerance må højst 1 vægtprocent af hvidløgene have udvendigt synlige spirer.

iii) *Klasse II*

10 vægtprocent af hvidløg, der hverken opfylder kravene til klassen eller mindstekravene, bortset fra produkter, der er angrebet af råd, og produkter med frostskader eller solskold eller andre forringelser, der gør dem uegnede til konsum.

Ud over denne tolerance må højst 5 vægtprocent af hvidløgene have fed med udvendigt synlige spirer.

B. **Størrelsestolerancer**

For alle klasser: 10 vægtprocent af hvidløg, der ikke overholder bestemmelserne om størrelsessortering og har den angivne størrelse, men som har en størrelse, der ligger umiddelbart under og/eller over den pågældende størrelse. I den forbindelse må højst 3 % af hvidløgene være mindre end den fastsatte mindstediameter, dog ikke mindre end 25 mm.

▼B

V. BESTEMMELSER VEDRØRENDE PRÆSENTATION

A. **Ensartethed**

Indholdet af hver pakning eller parti hvidløg i løs afladning skal være ensartet og må kun bestå af hvidløg af samme oprindelse, sort eller handelstype, kvalitet og størrelse (såfremt der er fastsat størrelsessortering).

Den synlige del af pakningens indhold skal være repræsentativ for hele indholdet. Det samme gælder for partier i løs afladning.

▼M1

Uanset de foregående bestemmelser i dette punkt kan de af denne forordning omfattede produkter sælges sammen med friske frugter og grøntsager af forskellige arter i pakninger af en nettovægt på under 3 kg på betingelserne i forordning (EF) nr. 48/2003 ([1]).

▼B

B. **Emballering**

Hvidløg skal emballeres således, at produktet sikres passende beskyttelse. Dette gælder ikke for tørrede hvidløg i fletninger, der kan sendes løst (direkte indladet i et transportmiddel).

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

Pakningerne skal være fri for fremmedlegemer. Det samme gælder for partier i løs afladning.

C. **Præsentation**

Hvidløg skal præsenteres som følger:

i) løst i pakningen med afskåret top, hvor toppen ikke må være længere end:
   — 10 cm for friske og halvtørre hvidløg
   — 3 cm for tørre hvidløg

ii) i bundter beregnet efter
   — enten antallet af hvidløg
   — eller nettovægten.

   Toppene skal være ensartet afskåret

iii) i fletninger, kun for tørre og halvtørre hvidløg, beregnet efter
   — enten antallet af hvidløg, i så fald skal fletningerne indbefatte mindst seks hvidløg
   — eller nettovægten.

Hvidløg i bundter eller fletninger (antal hvidløg eller nettovægt) skal have samme egenskaber i samme pakning.

Uanset præsentationsformen skal toppene være ensartet afskåret, og det samme gælder for rødderne på tørre hvidløg i klasse »Ekstra«.

VI. BESTEMMELSER VEDRØRENDE MÆRKNING

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

For hvidløg i fletninger, der sendes løst (direkte indladet i et transportmiddel), skal disse oplysninger stå på en følgeseddel, som er fastgjort synligt indvendigt i transportmidlet.

A. **Identifikation**

Pakker og/eller afsender: Navn og adresse eller et officielt udstedt eller anerkendt mærke. Anvendes en kode (symbolidentifikation), skal angivelsen »pakker« og/eller »afsender« (eller en tilsvarende forkortelse) dog anføres i nærheden af koden (symbolidentifikationen).

([1]) EFT L 7 af 11.1.2003, s. 65.

▼B

B. **Produktets art**

— »Friske«, »halvtørre« eller »tørre« hvidløg, hvis indholdet ikke er synligt udefra.
— Sortsnavn eller handelstype (»hvide hvidløg«, »rosa hvidløg« m.v.).
— Eventuelt »røgede«.

C. **Produktets oprindelse**

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

D. **Handelsmæssige oplysninger**

— Klasse.
— Størrelse (når størrelsessorteret) udtrykt ved hvidløgenes mindste og største diameter.

E. **Officielt kontrolmærke** (valgfrit)