KOMMISSIONENS FORORDNING (EF) Nr. 771/2009

af 25. august 2009

om ændring af forordning (EF) nr. 1580/2007 for så vidt angår handelsnormer for frugt og grøntsager

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab,

under henvisning til Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 af 22. oktober 2007 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om særlige bestemmelser for visse landbrugsprodukter (fusionsmarkedsordningen) ([1]), særlig artikel 103a og artikel 121, litra a), sammenholdt med artikel 4, og

ud fra følgende betragtninger:

(1) Kommissionens forordning (EF) nr. 1580/2007 af 21. december 2007 om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 2200/96, (EF) nr. 2201/96 og (EF) nr. 1182/2007 vedrørende frugt og grøntsager ([2]) er pr. 1. juli 2009 blevet gennemgribende ændret ved Kommissionens forordning (EF) nr. 1221/2008 ([3]) for så vidt angår bestemmelserne om handelsnormer. En nyligt indført bestemmelse om produkter, der skal fritages for den generelle handelsnorm, bør imidlertid afklares.

(2) Ifølge artikel 53, stk. 7, i forordning (EF) nr. 1580/2007 beregnes værdien af den afsatte produktion for referenceperioden i henhold til den lovgivning, der var gældende i den referenceperiode, som er nævnt i den pågældende artikel. Dette princip bør også anvendes ved beregningen af værdien af producentsammenslutningers afsatte produktion.

(3) I 2008 reviderede Arbejdsgruppen for Fastsættelse af Kvalitetsnormer for Landbrugsprodukter under De Forenede Nationers Økonomiske Kommission for Europa (FN/ECE) FN/ECE-normerne for hovedsalat, kruset endivie og bredbladet endivie, pærer og tomater. For at undgå unødige handelshindringer som følge af, at der gælder særlige EF-handelsnormer for frugt og grøntsager, bør disse normer svare til FN/ECE-normerne. Derfor bør de særlige normer for de nævnte frugter og grøntsager i forordning (EF) nr. 1580/2007 rettes ind efter de nye FN/ECE-normer.

(4) Forordning (EF) nr. 1580/2007 bør derfor ændres i overensstemmelse hermed.

(5) Foranstaltningerne i denne forordning er i overensstemmelse med udtalelse fra Forvaltningskomitéen for den Fælles Markedsordning for Landbrugsprodukter —

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

Artikel 1

I forordning (EF) nr. 1580/2007 foretages følgende ændringer:

1) Artikel 3, stk. 3b, litra a), affattes således:

»a) svampe, ikke dyrkede, henhørende under KN-kode 0709 59«.

2) I artikel 44 indsættes som stk. 3:

»3. Værdien af den afsatte produktion beregnes i henhold til den lovgivning, der gælder for den periode, som der anmodes om støtte for.«

3) I bilag I, del B, affattes del 4, 6 og 10 som angivet i del A, B og C i bilaget til nærværende forordning.

Artikel 2

Denne forordning træder i kraft på tredjedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Den anvendes fra den 1. september 2009.

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

Udfærdiget i Bruxelles, den 25. august 2009.

På Kommissionens vegne
Mariann FISCHER BOEL
Medlem af Kommissionen

([1]) EUT L 299 af 16.11.2007, s. 1.
([2]) EUT L 350 af 31.12.2007, s. 1.
([3]) EUT L 336 af 13.12.2008, s. 1.

BILAG

DEL A

»Del 4: Normer for hovedsalat, kruset endivie og bredbladet endivie

I. **DEFINITION AF PRODUKTET**

Normerne gælder for:

— hovedsalat af sorter (cultivarer) af arten:

  — Lactuca sativa L. var. capitata L. (almindelig hovedsalat, inkl. icebergtypen)

  — Lactuca sativa L. var. longifolia Lam. (bindsalat)

  — Lactuca sativa L. var. crispa L. (pluksalat)

— krydsninger af disse sorter og

  — kruset endivie af sorter (cultivarer) af arten Cichorium endivia L. var. crispum Lam. og

  — bredbladet endivie af sorter (cultivarer) af arten Cichorium endivia L. var. latifolium Lam.,

som er bestemt til levering i frisk tilstand til forbrugerne.

Normerne gælder hverken for produkter, der er beregnet til industriel forarbejdning, produkter, der frembydes som enkeltblade, eller hovedsalat med rodklump eller hovedsalat i potter.

II. **BESTEMMELSER VEDRØRENDE KVALITET**

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

A. **Mindstekrav**

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

— hele

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

— rene og afpudsede, dvs. praktisk taget fri for jord og andre vækstmedier samt praktisk taget fri for synlige fremmedlegemer

— friske af udseende

— praktisk taget fri for skadegørere

— praktisk taget frie for angreb af skadegørere

— saftspændte

— fri for stokløbning

— fri for unormal ydre fugtighed

— fri for fremmed lugt og/eller smag.

For hovedsalat tillades en rødlig farvenuance forårsaget af lave temperaturer under væksten, såfremt en sådan ikke i alvorlig grad ændrer udseendet.

Rødderne skal med et rent snit være skåret af umiddelbart under bladfæstet.

Produkterne skal være normalt udviklede. Produkternes udvikling og tilstand skal være således, at de kan:

— tåle transport og håndtering og

— ankomme til bestemmelsesstedet i tilfredsstillende stand.

B. **Klasseinddeling**

Produkterne inddeles i følgende to klasser:

i) *Klasse I*

Produkterne i denne klasse skal være af god kvalitet. De skal have sortens eller handelstypens særpræg, især med hensyn til farve.

Produkterne skal være:

— velformede

— faste, dog afhængig af dyrkningsform og produkttype

— fri for skader og angreb, der forringer spiseligheden

— fri for frostskader.

Hovedsalat skal have et enkelt velskabt hoved. Det er dog tilladt, at hovedsalat dyrket som beskyttet afgrøde har et mindre veludviklet hoved.

Bindsalat skal have et hoved, evt. af mindre størrelse.

Hvad angår kruset endivie og bredbladet endivie, skal den centrale del være gul.

ii) *Klasse II*

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

Produkterne skal være:

— rimeligt velformede

— fri for skader og forandringer, der i alvorlig grad foringer spiseligheden.

Følgende fejl er tilladt, hvis produkterne bevarer deres væsentlige egenskaber med hensyn til kvalitet, holdbarhed og præsentation:

— lette farvefejl

— lettere skader forårsaget af angreb af skadegørere.

Hovedsalat skal have et hoved, som dog kan være mindre veludviklet. For hovedsalat dyrket som beskyttet afgrøde kræves der ikke hoved.

Bindsalat kan være uden hoved.

III. **BESTEMMELSER VEDRØRENDE STØRRELSESSORTERING**

Størrelsen bestemmes af stykvægten.

A. **Mindstevægt**

Mindstevægten for klasse I og II er:

	Friland	Beskyttet
Hovedsalat, ekskl. hovedsalat af icebergtypen, og bindsalat, ekskl. salat af typen Little Gem	150 g	100 g
Hovedsalat af icebergtypen	300 g	200 g
Pluksalat og salat af typen Little Gem	100 g	100 g
Kruset endivie og bredbladet endivie	200 g	150 g

B. **Ensartethed**

a) *Hovedsalat*

For alle klasser gælder, at vægtforskellen mellem det letteste og det tungeste hoved i samme pakning ikke må overstige:

— 40 g i de tilfælde, hvor det letteste hoved vejer under 150 g

— 100 g i de tilfælde, hvor det letteste hoved vejer mellem 150 og 300 g

— 150 g i de tilfælde, hvor det letteste hoved vejer mellem 300 og 450 g

— 300 g i de tilfælde, hvor det letteste hoved vejer over 450 g.

b) *Kruset endivie og bredbladet endivie*

For alle klasser gælder, at vægtforskellen mellem det letteste og det tungeste hoved i samme pakning ikke må overstige 300 g.

IV. **BESTEMMELSER VEDRØRENDE TOLERANCER**

For hvert parti gælder følgende kvalitets- og størrelsestolerancer for produkter, der ikke opfylder kravene til den angivne klasse.

A. **Kvalitetstolerancer**

i) *Klasse I*

Der accepteres en samlet tolerance på 10 % efter antal af hoveder, der ikke opfylder kravene til klassen, men som opfylder kravene til klasse II. Inden for denne tolerance må højst 1 % i alt bestå af produkter, der hverken opfylder kravene til klasse II eller mindstekravene. Produkter, der er angrebet af råd eller er forringet i en sådan grad, at de er uegnede til konsum, udelukkes.

ii) *Klasse II*

Der accepteres en samlet tolerance på 10 % efter antal af hoveder, der hverken opfylder kravene til klassen eller mindstekravene. Produkter, der er angrebet af råd eller er forringet i en sådan grad, at de er uegnede til konsum, udelukkes.

B. **Størrelsestolerancer**

For alle klasser: der accepteres en samlet tolerance på 10 % efter antal af hoveder, der ikke opfylder størrelseskravet, men som vejer højst 10 % mere eller mindre end den pågældende størrelse.

V. BESTEMMELSER VEDRØRENDE PRÆSENTATION

A. Ensartethed

Indholdet af hver pakning skal være ensartet og må kun bestå af produkter af samme oprindelse, sort eller handelstype, kvalitet og størrelse.

Det er imidlertid tilladt at blande produkter af forskellige farver, sorter og/eller handelstyper i samme salgsemballage ([1]), forudsat at de er af ensartet kvalitet og for hver farve, sort og/eller handelstype af samme oprindelse.

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

B. Emballering

Produkterne skal emballeres således, at de sikres passende beskyttelse. De skal emballeres hensigtsmæssig under hensyntagen til emballagens størrelse og art, dvs. uden for store hulrum og uden, at produkterne er udsat for et for stort tryk.

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

Pakningerne skal være fri for fremmedlegemer.

VI. BESTEMMELSER VEDRØRENDE MÆRKNING

Hver pakning ([2]) skal på samme side være forsynet med følgende oplysninger, anført med bogstaver, som er let læselige, ikke kan udviskes og er synlige udefra:

A. Identifikation

Pakkeri og/eller afsender:

— navn og adresse (fx gade/by/region/postnummer og land, hvis det ikke er det samme som oprindelseslandet)

eller

— en kode, som er officielt anerkendt af de nationale myndigheder ([3]).

B. Produktets art

— »hovedsalat«, »bataviasalat«, »icebergsalat«, »bindsalat«, »pluksalat« (eller fx »egebladssalat«, »lollo bionda« eller »lollo rossa«), »kruset endivie«, »bredbladet endivie« eller en tilsvarende betegnelse for disse varearter, hvis indholdet ikke er synligt udefra

— hvis aktuelt »hovedsalat af typen Little Gem« eller andre synonyme betegnelser

— hvis aktuelt »beskyttet afgrøde« eller anden relevant betegnelse

— sortsnavn (valgfrit)

([1]) Salgsemballagen skal være beregnet til at blive solgt som et samlet hele.
([2]) Kolli med færdigpakkede produkter til direkte salg til forbrugerne er ikke omfattet af disse mærkningsbestemmelser, men skal overholde nationale bestemmelser. Den nævnte mærkning skal dog anføres på transportemballagen, der indeholder kolliene.
([3]) Ifølge en række landes nationale lovgivning kræves det, at navn og adresse angives. Anvendes der en kode, skal betegnelsen »pakkeri og/eller afsender« (eller en tilsvarende forkortelse) anføres i forbindelse med koden, og foran koden anføres ISO 3166-(alfa)-lande/områdekoden for det anerkendende land, hvis der ikke er tale om oprindelseslandet.

— »blandet salat« eller en tilsvarende betegnelse, hvis salgsemballagerne indeholder en blanding af produkter af forskellige farver, sorter og/eller handelstyper. Er produkterne ikke synlige udefra, skal de farver, sorter og handelstyper, salgsemballagerne indeholder, anføres.

C. **Produktets oprindelse**

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

— For salgsemballager der indeholder en blanding af produkter af forskellige farver, sorter og/eller handelstyper af forskellig oprindelse, anføres hvert enkelt oprindelsesland i umiddelbar nærhed af navnet på den pågældende farve, sort og/eller handelstype.

D. **Handelsmæssige oplysninger**

— klasse

— størrelse, udtrykt ved mindstevægt pr. styk eller antal hoveder

— nettovægt (valgfrit).

E. **Officielt kontrolmærke (valgfrit)**

Det er ikke nødvendigt at anføre de oplysninger, der er nævnt i første afsnit, på kolli, hvis de indeholder salgsemballager, der kan ses udefra, og som hver især er påført disse oplysninger. Disse kolli må ikke være påført vildledende mærkning. Er de anbragt på paller, skal oplysningerne anføres på et etiket, der anbringes synligt på mindst to sider af pallen.«

DEL B

»*Del 6: Normer for pærer*

I. **DEFINITION AF PRODUKTET**

Normerne gælder for pærer af sorter (cultivarer) af Pyrus communis L., der er bestemt til levering i frisk tilstand til forbrugeren; de omfatter ikke pærer til industriel forarbejdning.

II. **BESTEMMELSER VEDRØRENDE KVALITET**

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

A. **Mindstekrav**

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

— hele

— 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

— praktisk taget fri for skadegørere

— fri for skader forårsaget af skadegørere, der påvirker kødet

— fri for unormal ydre fugtighed

— fri for fremmed lugt og/eller smag.

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

— fortsætte modningsprocessen, således at de kan nå den modningsgrad, der kan forventes for den enkelte sort

— tåle transport og håndtering og

— ankomme til bestemmelsesstedet i tilfredsstillende stand.

B. **Klasseinddeling**

Pærer inddeles i følgende tre klasser:

i) *Klasse »Ekstra«*

Pærer i denne klasse skal være af fineste kvalitet. De skal have sortens typiske form, størrelse og farve, og stilken skal være hel.

Frugtkødet må ikke være forringet på nogen måde, og huden skal være fri for ru rustdannelse.

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

Pærer med sten er ikke tilladt.

ii) *Klasse I*

Pærer i denne klasse skal være af god kvalitet. De skal have sortens typiske form, størrelse og farve ([1]).

Frugtkødet må ikke være forringet på nogen måde, og huden skal være fri for ru rustdannelse.

Følgende små fejl kan dog tillades på enkelte frugter, hvis de ikke forringer helhedsindtrykket, kvaliteten, holdbarheden eller præsentationen i emballagen:

— en lettere fejl ved formen

— en lettere fejl ved udviklingen

— lettere farvefejl

— lettere fejl i huden inden for følgende grænser:

  — 2 cm i længden for aflange fejl

  — 1 cm^2 af det samlede areal for andre fejl, undtagen for skurv (Venturia Pirina og V. inaequalis), som tilsammen højst må dække 0,25 cm^2

— mindre stødmærker, der ikke må være på over 1 cm^2.

Stilken kan være beskadiget i lettere grad.

Pærer med sten er ikke tilladt.

iii) *Klasse II*

Denne klasse indbefatter pærer, der ikke kan placeres i de højere klasser, men som opfylder ovennævnte mindstekrav.

Frugtkødet skal være frit for væsentlige fejl.

([1]) En ikke-udtømmende liste over sorter med store frugter og sommerpærer findes i bilaget til disse normer.

Følgende fejl er tilladt, hvis pærerne bevarer deres væsentlige egenskaber med hensyn til kvalitet, holdbarhed og præsentation:

— fejl ved formen

— fejl ved udviklingen

— farvefejl

— lettere ru rustdannelser

— fejl i huden inden for følgende grænser:

  — 4 cm i længden for aflange fejl

  — 2,5 cm^2 af det samlede areal for andre fejl, undtagen for skurv (Venturia Pirina og V. inaequalis), som tilsammen højst må 1 cm^2

— mindre stødmærker, der ikke må være på over 2 cm^2.

III. **BESTEMMELSER VEDRØRENDE STØRRELSESSORTERING**

Størrelsen bestemmes efter den største diameter i tværsnit.

Den mindste diameter for frugter i samtlige klasser er anført nedenfor:

	»Ekstra«	Klasse I	Klasse II
Sorter med store frugter	60 mm	55 mm	55 mm
Andre sorter	55 mm	50 mm	45 mm

Sommerpærer, der er anført i bilaget til disse normer, skal ikke overholde mindstestørrelsen.

For at sikre, at pærerne er af ensartet størrelse i en pakning, er forskellen i frugternes diameter i én og samme pakning begrænset til:

— 5 mm for frugter i klasse »Ekstra« og frugter i klasse I og II, der er lagpakket

— 10 mm for frugter i klasse I, der er pakket løst i emballagen eller i færdigpakninger.

Der er ikke fastsat nogen regel om ensartet størrelse for frugter i klasse II, der er pakket løst i emballagen eller i færdigpakninger.

IV. **BESTEMMELSER VEDRØRENDE TOLERANCER**

For hvert parti gælder følgende kvalitets- og størrelsestolerancer for produkter, der ikke opfylder kravene til den angivne klasse.

A. **Kvalitetstolerancer**

i) *Klasse »Ekstra«*

Der accepteres en samlet tolerance på 5 % efter antal eller vægt af pærer, der ikke opfylder kravene til klassen, men som opfylder kravene til klasse I. Inden for denne tolerance må højst 0,5 % i alt bestå af produkter, der opfylder kravene til klasse II.

ii) *Klasse I*

Der accepteres en samlet tolerance på 10 % efter antal eller vægt af pærer, der ikke opfylder kravene til klassen, men som opfylder kravene til klasse II. Inden for denne tolerance må højst 1 % i alt bestå af produkter, der hverken opfylder kravene til klasse II eller mindstekravene. Produkter, der er angrebet af råd eller er forringet i en sådan grad, at de er uegnede til konsum, udelukkes. Denne tolerance gælder ikke for pærer uden stilk.

iii) *Klasse II*

Der accepteres en samlet tolerance på 10 % efter antal eller vægt af pærer, der hverken opfylder kravene til klassen eller mindstekravene. Produkter, der er angrebet af råd eller er forringet i en sådan grad, at de er uegnede til konsum, udelukkes.

Inden for denne tolerance må højst 2 % efter antal eller vægt af frugter have følgende fejl:

— mindre ikke-helede skader eller revner

— meget svage spor af råd

— tilstedeværelse af levende skadegørere i frugten og/eller ændringer af frugtkødet, som skyldes skadegørere.

B. **Størrelsestolerancer**

For alle klasser:

a) for frugter, der er omfattet af regler om ensartethed, 10 % efter antal eller vægt af frugter, der har størrelsen umiddelbart under eller over den på pakningen angivne størrelse, idet der for frugter af den mindste tilladte størrelse accepteres en afvigelse på højst 5 mm under mindstestørrelsen

b) for frugter, der ikke er omfattet af reglerne om ensartethed, 10 % efter antal eller vægt af frugter, der er mindre end den fastsatte mindstestørrelse, idet der højst tillades en afvigelse på 5 mm under denne størrelse.

V. **BESTEMMELSER VEDRØRENDE PRÆSENTATION**

A. **Ensartethed**

Indholdet af hver pakning skal være ensartet og må kun bestå af pærer af samme oprindelse, sort, kvalitet og størrelse (i tilfælde af størrelsessortering) samt modningsgrad.

For klasse »Ekstra« kræves det desuden, at farven er ensartet.

Det er imidlertid tilladt at blande pærer af forskellige sorter i samme salgsemballage ([1]), forudsat at de er af ensartet kvalitet og for hver sort af samme oprindelse.

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

B. **Emballering**

Pærer skal emballeres således, at produktet sikres passende beskyttelse.

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

Klæbemærker, der påsættes hvert enkelt produkt, skal kunne aftages uden at efterlade synlige spor af lim eller fejl i huden.

Pakningerne skal være fri for fremmedlegemer.

([1]) Salgsemballagen skal være beregnet til at blive solgt som et samlet hele.

VI. **BESTEMMELSER VEDRØRENDE MÆRKNING**

Hver pakning [1] skal på samme side være forsynet med følgende oplysninger, anført med bogstaver, som er let læselige, ikke kan udviskes og er synlige udefra.

A. **Identifikation**

Pakkeri og/eller afsender:

— navn og adresse (fx. gade/by/region/postnummer og land, hvis det ikke er det samme som oprindelseslandet)

eller

— en kode, som er officielt anerkendt af de nationale myndigheder [2].

B. **Produktets art**

— »Pærer«, hvis indholdet ikke er synligt udefra

— sortsnavn. Ved salgsemballager, der indeholder en blanding af forskellige pæresorter, navn på hver sort.

C. **Produktets oprindelse**

— Oprindelsesland og eventuelt produktionsområde eller national, regional eller lokal betegnelse. Ved salgsemballager, der indeholder en blanding af forskellige pæresorter af forskellig oprindelse, skal hvert oprindelsesland anføres i umiddelbar nærhed af navnet på den pågældende sort.

D. **Handelsmæssige oplysninger**

— klasse

— størrelse, eller for frugter, der er lagpakket, stykantal. Hvis størrelsen er anført, skal denne angives:

a) for frugter, der er omfattet af reglerne om ensartethed, ved mindste og største diameter

b) for frugter, der ikke er omfattet af reglerne om ensartethed, ved diameteren på den mindste frugt i pakningen, efterfulgt af udtrykket »og derover« eller eventuelt diameteren på den største frugt i pakningen.

E. **Officielt kontrolmærke (valgfrit)**

Det er ikke nødvendigt at anføre de oplysninger, der er nævnt i første afsnit, på kolli, hvis de indeholder salgsemballager, der kan ses udefra, og som hver især er påført disse oplysninger. Disse kolli må ikke være påført vildledende mærkning. Er de anbragt på paller, skal oplysningerne anføres på et etiket, der anbringes synligt på mindst to sider af pallen.

[1] Kolli med færdigpakkede produkter til direkte salg til forbrugerne er ikke omfattet af disse mærkningsbestemmelser, men skal overholde nationale bestemmelser. Den nævnte mærkning skal dog anføres på transportemballagen, der indeholder kolliene.

[2] Ifølge en række landes nationale lovgivning kræves det, at navn og adresse angives. Anvendes der en kode, skal betegnelsen »pakkeri og/eller afsender« (eller en tilsvarende forkortelse) anføres i forbindelse med koden, og foran koden anføres ISO 3166-(alfa)-lande/områdekoden for det anerkendende land, hvis der ikke er tale om oprindelseslandet.

Tillæg

Størrelseskriterier for pærer

L = sorter med store frugter

SP = sommerpærer, som der ikke er fastsat nogen mindstestørrelse for

Ikke-udtømmende liste over sorter med store frugter og sommerpæresorter

Sorter med små frugter og andre sorter, der ikke er anført på listen, kan afsættes, hvis de overholder størrelsesbestemmelserne for andre sorter i afsnit III i normerne.

Nogle af sorterne på følgende liste kan afsættes under navne, for hvilke der er ansøgt om eller opnået beskyttelse i et eller flere lande. Første og anden kolonne i følgende tabel gengiver ikke sådanne navne. Nogle kendte mærker er til orientering anført i tredje kolonne.

Sort	Synonym	Handelsnavn	Størrelse
Abbé Fétel	Abate Fetel		L
Abugo o Siete en Boca			SP
Aka			SP
Alka			L
Alsa			L
Amfora			L
Alexandrine Douillard			L
Bergamotten			SP
Beurré Alexandre Lucas	Lucas		L
Beurré Bosc	Bosc, Beurré d'Apremont, Empereur Alexandre, Kaiser Alexander		L
Beurré Clairgeau			L
Beurré	Hardenpont		L
Beurré Giffard			SP
Beurré précoce Morettini	Morettini		SP
Blanca de Aranjuez	Agua de Aranjuez, Espadona, Blanquilla		SP
Carusella			SP
Castell	Castell de Verano		SP
Colorée de Juillet	Bunte Juli		SP
Comice rouge			L
Concorde			L
Condoula			SP
Coscia	Ercolini		SP
Curé	Curato, Pastoren, Del cura de Ouro, Espadon de invierno, Bella de Berry, Lombardia de Rioja, Batall de Campana		L
D'Anjou			L
Dita			L
D. Joaquina	Doyenné de Juillet		SP

Sort	Synonym	Handelsnavn	Størrelse
Doyenné d'hiver	Winterdechant		L
Doyenné du Comice	Comice, Vereinsdechant		L
Erika			L
Etrusca			SP
Flamingo			L
Forelle			L
Général Leclerc		Amber Grace™	L
Gentile			SP
Golden Russet Bosc			L
Grand champion			L
Harrow Delight			L
Jeanne d'Arc			L
Joséphine			L
Kieffer			L
Klapa Mīlule			L
Leonardeta	Mosqueruela, Margallon, Colorada de Alcanadre, Leonarda de Magallon		SP
Lombacad		Cascade®	L
Moscatella			SP
Mramornaja			L
Mustafabey			SP
Packham's Triumph	Williams d'Automne		L
Passe Crassane	Passa Crassana		L
Perita de San Juan			SP
Pérola			SP
Pitmaston	Williams Duchesse		L
Précoce de Trévoux	Trévoux		SP
Président Drouard			L
Rosemarie			L
Suvenirs			L
Santa Maria	Santa Maria Morettini		SP
Spadoncina	Agua de Verano, Agua de Agosto		SP
Taylors Gold			L
Triomphe de Vienne			L
Vasarine Sviestine			L
Williams Bon Chrétien	Bon Chrétien, Bartlett, Williams, Summer Bartlett		L«

DEL C

»*Del 10: Normer for tomater*

I. **DEFINITION AF PRODUKTET**

Normerne gælder for tomater af sorter (cultivarer) af arten Lycopersicum esculentum Mill, der er bestemt til levering i frisk tilstand til forbrugerne; de omfatter ikke tomater til industriel forarbejdning.

Tomater inddeles i fire handelstyper:

— »runde«

— »ribbede«

— »aflange«

— »kirsebærtomater« (herunder »cocktailtomater«).

II. **BESTEMMELSER VEDRØRENDE KVALITET**

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

A. **Mindstekrav**

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

— hele

— 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

— friske af udseende

— praktisk taget fri for skadegørere

— fri for skader forårsaget af skadegørere, der påvirker kødet

— fri for unormal ydre fugtighed

— fri for fremmed lugt og/eller smag.

For tomater i klase skal stænglerne være friske, sunde, rene og fri for blade og synlige fremmedlegemer.

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

— tåle transport og håndtering og

— ankomme til bestemmelsesstedet i tilfredsstillende stand.

B. **Klasseinddeling**

Tomater inddeles i følgende tre klasser:

i) *Klasse »Ekstra«*

Tomater i denne klasse skal være af fineste kvalitet. De skal være faste og være sortstypiske af form, udseende og udvikling.

De skal i forhold til modningsgraden have en sådan farve, at de kan opfylde de krav, som er anført under punkt A, sidste afsnit.

De må ikke have »grøn nakke« og andre fejl, bortset fra meget lette overfladefejl, der ikke forringer helhedsindtrykket, kvaliteten, holdbarheden eller præsentationen i emballagen.

ii) *Klasse I*

Tomater i denne klasse skal være af god kvalitet. De skal være rimeligt faste, og de skal være sortstypiske.

De skal være fri for sprækker og tydelig forekomst af »grøn nakke«. Følgende små fejl kan dog tillades, hvis de ikke forringer helhedsindtrykket, kvaliteten, holdbarheden eller præsentationen i emballagen:

— små formfejl

— lettere farvefejl

— små overfladefejl

— meget små beskadigelser.

Desuden kan »ribbede« tomater have:

— helede sprækker, der er højst 1 cm lange

— udvækster, der dog ikke må være for udprægede

— ringe navledannelse, dog uden forkorkning

— griffelar, der højst må dække 1 cm^2

— fine langstrakte griffelar (trådlignende), dog ikke længere end to tredjedele af frugtens største diameter.

iii) *Klasse II*

Denne klasse indbefatter tomater, som ikke kan placeres i de højere klasser, men som opfylder ovennævnte mindstekrav.

De skal være rimeligt faste (men kan være lidt mindre faste end tomaterne i klasse I) og må ikke have uhelede sprækker.

Følgende fejl kan accepteres, hvis tomaterne bibeholder deres væsentlige kendetegn med hensyn til kvalitet, holdbarhed og præsentation:

— form-, udviklings- og farvefejl

— overfladefejl eller beskadigelser, såfremt de ikke forringer frugten i alvorlig grad

— helede sprækker, der er højst 3 cm lange for »runde«, »ribbede« eller »aflange« tomater.

Desuden kan »ribbede« tomater have:

— udvækster, der er mere fremtrædende end i klasse I, uden at der dog er tale om misdannelse

— navledannelse

— griffelar, der højst må dække 2 cm^2

— fine langstrakte griffelar (trådlignende).

III. **BESTEMMELSER VEDRØRENDE STØRRELSESSORTERING**

Størrelsen bestemmes efter den største diameter i tværsnit eller efter vægt eller antal.

Følgende bestemmelser gælder ikke for tomater i klase og er valgfri for klasse II.

For at sikre, at tomaterne har en ensartet størrelse:

a) må forskellen i diameter mellem tomater i samme pakning ikke overstige:

— 10 mm, hvis den mindste frugts diameter (som anført på pakningen) er på under 50 mm

— 15 mm, hvis den mindste frugts diameter (som anført på pakningen) er på 50 mm og derover, men under 70 mm

— 20 mm, hvis den mindste frugts diameter (som anført på pakningen) er på 70 mm og derover, men under 100 mm

— der gælder ingen grænse for, hvor stor forskellen i diameter kan være for frugter med en diameter på 100 mm eller derover.

Anvendes der størrelseskoder, skal koderne og intervallerne i følgende tabel overholdes:

Størrelseskode	Diameter i mm
0	≤ 20
1	> 20 ≤ 25
2	> 25 ≤ 30
3	> 30 ≤ 35
4	> 35 ≤ 40
5	> 40 ≤ 47
6	> 47 ≤ 57
7	> 57 ≤ 67
8	> 67 ≤ 82
9	> 82 ≤ 102
10	> 102

b) For tomater, der størrelsessorteres efter vægt eller antal, skal størrelsesforskellen være i overensstemmelse med litra a).

IV. BESTEMMELSER VEDRØRENDE TOLERANCER

For hvert parti gælder følgende kvalitets- og størrelsestolerancer for produkter, der ikke opfylder kravene til den angivne klasse.

A. Kvalitetstolerancer

i) *Klasse »Ekstra«*

Der accepteres en samlet tolerance på 5 % efter antal eller vægt af tomater, der ikke opfylder kravene til klassen, men som opfylder kravene til klasse I. Inden for denne tolerance må højst 0,5 % i alt bestå af produkter, der opfylder kravene til klasse II.

ii) *Klasse I*

Der accepteres en samlet tolerance på 10 % efter antal eller vægt af tomater, der ikke opfylder kravene til klassen, men som opfylder kravene til klasse II. Inden for denne tolerance må højst 1 % i alt bestå af produkter, der hverken opfylder kravene til klasse II eller mindstekravene. Produkter, der er angrebet af råd eller er forringet i en sådan grad, at de er uegnede til konsum, udelukkes. 5 % efter antal eller vægt af tomater, der har løsnet sig fra stænglen, for tomater i klase.

iii) *Klasse II*

Der accepteres en samlet tolerance på 10 % efter antal eller vægt af tomater, der hverken opfylder kravene til klassen eller mindstekravene. Produkter, der er angrebet af råd eller er forringet i en sådan grad, at de er uegnede til konsum, udelukkes. 10 % efter antal eller vægt af tomater, der har løsnet sig fra stænglen, for tomater i klase.

B. Størrelsestolerancer

For alle klasser: 10 % efter antal eller vægt af tomater, som har den størrelse, der ligger umiddelbart under og/eller over den, der er angivet.

V. BESTEMMELSER VEDRØRENDE PRÆSENTATION

A. Ensartethed

Indholdet af hver pakning skal være ensartet og må kun bestå af tomater af samme oprindelse, sort eller handelstype, kvalitet og størrelse (hvis der er fastsat størrelsessortering).

Tomaterne i klasse »Ekstra« og klasse I skal være praktisk taget ensartede med hensyn til modningsgrad og farve. Endvidere skal »aflange« tomater være tilstrækkeligt ensartede i længden.

Det er imidlertid tilladt at blande tomater af forskellige farver, sorter og/eller handelstyper i samme salgsemballage [1], forudsat at de er af ensartet kvalitet og for hver farve, sort og/eller handelstype af samme oprindelse.

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

B. Emballering

Tomaterne skal emballeres således, at produktet sikres passende beskyttelse.

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

[1] Salgsemballagen skal være beregnet til at blive solgt som et samlet hele.

Pakningerne skal være fri for fremmedlegemer.

VI. **BESTEMMELSER VEDRØRENDE MÆRKNING**

Hver pakning [1] skal på samme side være forsynet med følgende oplysninger anført med bogstaver, som er let læselige, ikke kan udviskes og er synlige udefra.

A. **Identifikation**

Pakkeri og/eller afsender:

— navn og adresse (fx. gade/by/region/postnummer og land, hvis det ikke er det samme som oprindelseslandet)

eller

— en kode, som er officielt anerkendt af de nationale myndigheder [2].

B. **Produktets art**

»Tomater« eller »tomater i klase« og handelstype, hvis indholdet ikke er synligt udefra. Disse oplysninger skal altid være anført for typen »kirsebærtomater« og »cocktailtomater«, uanset om de er i klase.

— »Blandede tomater« eller en tilsvarende betegnelse, hvis salgsemballagerne indeholder en blanding af tomater af forskellige farver, sorter og/eller handelstyper. Er produkterne ikke synlige udefra, skal de farver, sorter og handelstyper, salgsemballagerne indeholder, anføres.

— sortens navn (valgfrit).

C. **Produktets oprindelse**

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

For salgsemballager der indeholder en blanding af tomater af forskellige farver, sorter og/eller handelstyper af forskellig oprindelse, anføres hvert enkelt oprindelsesland i umiddelbar nærhed af navnet på den pågældende farve, sort og/eller handelstype.

D. **Handelsmæssige oplysninger**

— klasse

— størrelse (hvis der er fastsat størrelsessortering) udtrykt ved minimums- og maksimumsdiameter.

E. **Officielt kontrolmærke (valgfrit)**

— Det er ikke nødvendigt at anføre de oplysninger, der er nævnt i første afsnit, på kolli, hvis de indeholder salgsemballager, der kan ses udefra, og som hver især er påført disse oplysninger. Disse kolli må ikke være påført vildledende mærkning. Er de anbragt på paller, skal oplysningerne anføres på et etiket, der anbringes synligt på mindst to sider af pallen.«

---

[1] »Kolli med færdigpakkede produkter til direkte salg til forbrugerne er ikke omfattet af disse mærkningsbestemmelser, men skal overholde nationale bestemmelser. Den nævnte mærkning skal dog anføres på transportemballagen, der indeholder kolliene.«

[2] Ifølge en række landes nationale lovgivning kræves det, at navn og adresse angives. Anvendes der en kode, skal betegnelsen »pakkeri og/eller afsender« (eller en tilsvarende forkortelse) anføres i forbindelse med koden, og foran koden anføres ISO 3166-(alfa)-lande/områdekoden for det anerkendende land, hvis der ikke er tale om oprindelseslandet.