EUROPESE ECONOMISCHE GEMEENSCHAP

VERORDENINGEN

VERORDENING No. 183/64/EEG VAN DE RAAD
van 17 november 1964
houdende vaststelling van gemeenschappelijke kwaliteitsnormen voor asperges en komkommers

DE RAAD VAN DE EUROPESE ECONOMISCHE GEMEENSCHAP,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Economische Gemeenschap,

Gelet op Verordening no. 23 van de Raad houdende de geleidelijke totstandbrenging van een gemeenschappelijke ordening der markten in de sector groenten en fruit (1), inzonderheid op artikel 4, lid 1,

Gezien het voorstel van de Commissie,

Overwegende dat in verscheidene producerende Lid-Staten een aanzienlijke handel en tussen de landen van de Gemeenschap een niet te verwaarlozen handelsverkeer in asperges en komkommers bestaat ;

Overwegende dat het derhalve noodzakelijk is om op deze produkten alle bepalingen van Verordening no. 23 toe te passen en om te dien einde deze produkten toe te voegen aan de lijst van bijlage I van die verordening en gemeenschappelijke kwaliteitsnormen vast te stellen ; dat de produkten waarvoor aldus normen zijn vastgesteld, dienen te worden vrijgemaakt overeenkomstig artikel 9, lid 2, van Verordening no. 23,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD :

Artikel 1

1. Aan bijlage I van Verordening no. 23 wordt het volgende toegevoegd :

BIJLAGE I C

07.01 K Asperges

07.01 O Komkommers

2. De kwaliteitsnormen voor :

— asperges (post 07.01 K van het gemeenschappelijk douanetarief), en

— komkommers (post 07.01 O van het gemeenschappelijk douanetarief)

zijn opgenomen in de bijlagen van de onderhavige verordening.

Artikel 2

De datum waarop deze verordening van toepassing wordt, is vastgesteld op 1 januari 1965.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke Lid-Staat.

Gedaan te Brussel, 17 november 1964.

Voor de Raad
De Voorzitter
R. HÜTTEBRÄUKER

(1) PB no. 30 van 20. 4. 1962, blz. 965/62.

BIJLAGE I/1

Gemeenschappelijke kwaliteitsnormen voor asperges

I. *DEFINITIE VAN DE PRODUKTEN*

Deze norm heeft betrekking op stengels van „Asparagus officinalis L.", bestemd voor levering in verse toestand aan de consument, met uitzondering van de voor verwerking bestemde produkten.

Asperges worden volgens hun kleur ingedeeld in drie groepen :

1. witte asperges,
2. violette asperges, waarbij de kop roze tot violet of purper gekleurd is,
3. groene asperges, waarbij de kop en een gedeelte van de stengel groen gekleurd zijn.

Deze norm is niet van toepassing op asperges met een middellijn van minder dan 10 mm.

II. *KWALITEITSEISEN*

A. *Algemeen*

De norm heeft ten doel de kwaliteit te omschrijven die asperges na opmaak en verpakking bij de verzending moeten hebben.

B. *Minimumeisen*

De asperges moeten zijn :

— intact,

— vers van uiterlijk en geur,

— gezond,

— vrij van beschadiging door knaagdieren of insekten,

— praktisch vrij van kneuzingen,

— zuiver, d.w.z. praktisch vrij van aarde en van alle andere verontreinigingen,

— vrij van abnormale uitwendige vochtigheid, d.w.z. weer voldoende droog nadat de asperges eventueel gewassen zijn (de stengels mogen gewassen, maar niet geweekt worden),

— vrij van vreemde geur of smaak.

Het snijvlak aan de basis van de stengels moet zo glad mogelijk zijn en haaks op de lengteas staan.

Ten einde hun vers uiterlijk te bewaren of het hen terug te geven, mogen de asperges na het oogsten geen enkele andere behandeling ondergaan hebben dan een koelbehandeling.

Bovendien mogen de asperges niet hol, gespleten, geschild of gebroken zijn. Kleine kloven, die na het oogsten zijn ontstaan, zijn evenwel toegestaan voor zover zij de in het hoofdstuk „toleranties" vermelde grenzen niet overschrijden. Het produkt moet in een zodanige staat verkeren dat het bestand is tegen vervoer en behandeling, en aan de eisen van de handel op de plaats van bestemming voldoet.

C. *Indeling in klassen*

i) *Klasse „Extra"*

De in deze klasse ingedeelde asperges moeten zeer goed gevormd en praktisch recht zijn. Rekening houdend met de normale kenmerken van de groep waartoe zij behoren, moet de kop zeer goed gesloten zijn.

Enkele zeer lichte roestsporen die de consument door normaal schillen kan verwijderen, zijn toegestaan.

In de groep witte asperges moeten de koppen en de stengels wit zijn ; alleen mag op de stengels een lichtroze tint voorkomen die na het oogsten is ontstaan.

Witte asperges en violette asperges mogen geen begin van houtvorming vertonen ; groene asperges mogen een gering begin van houtvorming vertonen.

Ter verbetering van de presentatie mogen bij asperges die in bossen worden aangeboden, de asperges van de buitenste laag onderaan schuin worden afgesneden ; het hoogteverschil tussen de binnen- en de buitenkant mag niet meer dan 1 cm bedragen.

ii) *Klasse „I"*

De in deze klasse ingedeelde asperges moeten goed gevormd zijn.

Zij mogen een lichte kromming vertonen.

Rekening houdend met de normale kenmerken van de groep waartoe zij behoren, moet de kop goed gesloten zijn.

Lichte roestsporen die de consument door normaal schillen kan verwijderen, zijn toegestaan.

In de groep witte asperges is een lichte, vóór het oogsten ontstane kleuring van de punten toegestaan, alsmede een na het oogsten ontstane roze tint van de stengels, voor zover deze kleuren bij het koken verdwijnen.

In de groep witte asperges zijn houtige stengels niet toegestaan. Violette asperges en groene asperges mogen een begin van houtvorming vertonen.

iii) *Klasse „II"*

In vergelijking met de vorige klasse mogen de asperges minder goed gevormd en meer gekromd zijn en mag hun kop minder goed gesloten zijn.

Roestsporen die bij het schillen verwijderd kunnen worden, zijn toegestaan.

De asperges mogen een lichte houtvorming vertonen.

De punten van witte asperges mogen enige kleuring vertonen, met uitzondering van groenkleuring.

III. *SORTERING NAAR GROOTTE*

Asperges worden gesorteerd naar lengte en naar middellijn.

A. *Sortering naar lengte*

De lengte der asperges moet liggen :

— tussen 17 en 22 cm voor lange asperges,

— tussen 12 en 17 cm voor korte asperges,

— tussen 12 en 22 cm voor asperges van klasse „II", die niet in bossen worden aangeboden,

— beneden 12 cm voor aspergepunten.

Groene asperges mogen evenwel een maximumlengte van 27 cm hebben, mits zij over ten minste 1/3 van hun lengte groenkleuring vertonen.

B. *Sortering naar middellijn*

De middellijn wordt gemeten in het midden van de lengte van de asperges.

De minimum-middellijn en de sortering zijn als volgt vastgesteld :

Kwaliteitsklasse	Minimum middellijn	Sortering	
Extra	12 mm	12 tot 16 mm	16 mm en meer met een onderling verschil van ten hoogste 8 mm in een zelfde verpakkingseenheid of een zelfde bos
I	10 mm	10 tot 16 mm	16 mm en meer met een onderling verschil van ten hoogste 10 mm in een zelfde verpakkingseenheid of een zelfde bos
II	10 mm	Geen voorgeschreven uniformiteit	

IV. *TOLERANTIES*

In iedere verpakkingseenheid zijn voor produkten die niet beantwoorden aan de normen van de klasse, waarin zij zijn ingedeeld, afwijkingen in kwaliteit en grootte toegestaan.

A. *Toleranties in kwaliteit*

i) *Klasse „Extra"*

5 % van het aantal of het gewicht aan asperges, dat niet beantwoordt aan de eisen van deze klasse, maar wel aan die van klasse „I", of dat geringe niet dichtgegroeide kloven vertoont die na het oogsten zijn ontstaan.

ii) *Klasse „I"*

10 % van het aantal of het gewicht aan asperges, dat niet beantwoordt aan de eisen van deze klasse, maar wel aan die van klasse „II", of dat geringe niet dichtgegroeide kloven vertoont die na het oogsten zijn ontstaan.

iii) *Klasse „II"*

10 % van het aantal of het gewicht aan asperges, dat niet beantwoordt aan de eisen van deze klasse, maar wel geschikt is voor de consumptie.

B. *Tolerantie in grootte*

10 % van het aantal of het gewicht aan asperges, dat afwijkt van de vastgestelde grenzen, met dien verstande dat de maximum afwijking niet meer mag bedragen dan 1 cm voor de lengte en 2 mm voor de middellijn.

V. *VERPAKKING EN PRESENTATIE*

A. *Uniformiteit*

De inhoud van iedere verpakkingseenheid of van iedere bos in een zelfde verpakkingseenheid moet uniform zijn en mag slechts asperges van dezelfde kwaliteitsklasse, dezelfde kleurgroep en, voor zover sortering naar grootte verplicht is, van dezelfde sortering bevatten.

Stengels van een andere kleur zijn evenwel binnen de volgende grenzen toegestaan :

— witte asperges : 10 % violette asperges,

— violette en groene asperges : 10 % asperges van een afwijkende kleur.

B. *Verpakking*

De verpakking moet zodanig zijn dat deze een goede bescherming van het produkt waarborgt.

Binnen de verpakkingseenheid gebruikt papier en ander materiaal moet nieuw zijn en geen voor de menselijke consumptie schadelijke invloed op het produkt hebben. Wanneer het verpakkingsmateriaal bedrukt is, mag deze bedrukking slechts aan de buitenzijde voorkomen, zodat zij niet in aanraking komt met het produkt.

De asperges moeten na verpakking vrij zijn van alle vreemde substanties.

De asperges moeten op een van de volgende manieren worden gepresenteerd :

i) in bossen (stevig samengebonden) van 0,5, 1 of 2 kilogram.

De asperges van de buitenste laag van elke bos moeten naar uiterlijk en afmetingen overeenstemmen met het gemiddelde van de asperges in de desbetreffende bos.

In elke bos moeten alle asperges even lang zijn.

In elke verpakkingseenheid moeten de bossen regelmatig gerangschikt zijn ; elke bos mag met papier worden beschermd.

In elke verpakkingseenheid moeten alle bossen even zwaar en even lang zijn.

ii) niet in bossen in de verpakkingseenheid.

VI. *AANDUIDINGSVOORSCHRIFTEN*

Op de buitenzijde van iedere verpakkingseenheid moeten in duidelijk leesbare en onuitwisbare letters de volgende gegevens zijn aangebracht :

A. *Identificatie*

Verpakker / Afzender } Naam en adres of code

B. *Aard van het produkt*

„Asperges", voorafgegaan door de aanduiding „witte", „violette" of „groene", indien de inhoud van de verpakkingen niet zichtbaar is, alsmede, in voorkomend geval, voorafgegaan door „kort" of gevolgd door „punten" (b.v. „korte groene asperges", „witte aspergepunten").

C. *Oorsprong van het produkt*

Produktiegebied of aanduiding van land, streek of plaats.

D. *Handelskenmerken*

— klasse,

— sortering : maximum- en minimummiddellijn van de asperges of de vermelding „niet naar grootte gesorteerd",

— voor in bossen gepresenteerde asperges : aantal bossen en gewicht per bos.

E. *Officieel controlemerk* (facultatief)

BIJLAGE I/2

Gemeenschappelijke kwaliteitsnormen voor komkommers

I. *DEFINITIE VAN DE PRODUKTEN*

Deze norm heeft betrekking op komkommers (variëteiten van Cucumis sativus L.), bestemd voor levering in verse toestand aan de consument. Zij is niet van toepassing op voor verwerking bestemde komkommers of op augurken.

II. *KWALITEITSEISEN*

A. *Algemeen*

De norm heeft ten doel de kwaliteit te omschrijven die komkommers bij de verzending moeten hebben.

B. *Minimumeisen*

De komkommers moeten zijn :

— intact,

— gezond (onverminderd de bijzondere bepalingen voor de klassen „I" en „II"),

— vers van uiterlijk,

— stevig,

— zuiver (vrij van alle onzuiverheden, aarde en zichtbare resten van bestrijdingsmiddelen),

— zonder bittere smaak (onder voorbehoud van de bijzondere bepaling voor klasse II onder het hoofdstuk „Toleranties"),

— vrij van abnormale uitwendige vochtigheid,

— vrij van vreemde geur of smaak.

De komkommers moeten een voldoende ontwikkeling hebben bereikt, doch mogen geen verharde zaden hebben. Het produkt moet in zodanige staat verkeren dat het bestand is tegen vervoer en behandeling en aan de eisen van de handel op de plaats van bestemming voldoet.

C. *Indeling in klassen*

i) *Klasse „Extra"*

De in deze klasse ingedeelde komkommers moeten van voortreffelijke kwaliteit zijn en alle kenmerkende eigenschappen van de variëteit bezitten. Zij moeten :

— goed ontwikkeld zijn,

— goed gevormd en vrijwel recht zijn (maximumhoogte van de kromming : 10 mm per 10 cm lengte van de komkommer),

— een goede kleur hebben, die kenmerkend is voor de variëteit,

— vrij zijn van gebreken, met inbegrip van alle afwijkingen in vorm en in het bijzonder van die welke te wijten zijn aan de ontwikkeling van de zaden.

ii) *Klasse „I"*

De in deze klassen ingedeelde komkommers moeten van goede kwaliteit zijn. Zij moeten :

— een voldoende ontwikkeling hebben bereikt,

— vrij goed gevormd en vrijwel recht zijn (maximumhoogte van de kromming : 10 mm per 10 cm lengte van de komkommer),

Toegestaan zijn echter :

— kleine afwijkingen in vorm, uitgezonderd die welke te wijten zijn aan de ontwikkeling van de zaden,

— kleine afwijkingen in kleur, met name de lichte kleur van het gedeelte van de komkommer dat tijdens de groei met de grond in aanraking is geweest,

— geringe beschadigingen van de schil als gevolg van wrijving, behandeling of lage temperatuur, voor zover ze zijn dichtgegroeid en de houdbaarheid van het produkt niet nadelig beïnvloeden.

iii) *Klasse „II"*

De in deze klasse ingedeelde komkommers moeten van handelskwaliteit zijn. Zij moeten aan de minimumeisen voldoen, doch mogen de volgende gebreken vertonen :

— afwijkingen in vorm, uitgezonderd die welke te wijten zijn aan een gevorderde ontwikkeling van de zaden,

— afwijkingen in kleur over ten hoogste één derde van de oppervlakte (bij glaskomkommers zijn geen sterke kleurafwijkingen in het betreffende gedeelte toegestaan),

— dichtgegroeide scheuren,

— geringe beschadigingen, veroorzaakt door wrijving of behandeling, die de houdbaarheid en de handelswaarde van het produkt niet zeer nadelig beinvloeden.

Rechte en licht gebogen komkommers mogen al deze gebreken vertonen.

Kromme komkommers worden daarentegen slechts toegelaten, indien zij slechts geringe kleurafwijkingen vertonen ; een ander gebrek of een andere afwijking in vorm dan de kromming is niet toegestaan.

Bij licht gebogen komkommers mag de maximumhoogte van de kromming 20 mm bedragen per 10 cm lengte van de komkommer. Kromme komkommers mogen een sterkere kromming vertonen en moeten los van de andere worden verpakt.

III. *SORTERING NAAR GROOTTE*

i) Het minimumgewicht is voor in de open grond geteelde komkommers vastgesteld op 180 gram.

Het minimumgewicht is voor kas- of platglaskomkommers vastgesteld op 250 gram.

ii) De kas- of platglaskomkommers die tussen 1 juni en 30 september worden verhandeld, moeten bovendien hebben :

— een minimumlengte van 30 cm,

— een middellijn, gemeten in het midden van de lengte, van 4 tot 7 cm.

iii) Sortering naar grootte is verplicht voor komkommers van de klassen „Extra" en „I". Het verschil in gewicht tussen de zwaarste en de lichtste komkommer in een zelfde verpakkingseenheid mag niet meer dan 150 gram bedragen.

IV. *TOLERANTIES*

Afwijkingen in kwaliteit en grootte zijn toegestaan voor produkten die niet beantwoorden aan de normen van de klasse waarin zij zijn ingedeeld.

A. *Toleranties in kwaliteit*

i) *Klasse „Extra"*

5 % van het aantal komkommers dat niet beantwoordt aan de eisen van deze klasse, maar wel aan die van klasse „I".

ii) *Klasse „I"*

10 % van het aantal komkommers dat niet beantwoordt aan de eisen van deze klasse, maar wel aan die van klasse „II".

iii) *Klasse „II"*

10 % van het aantal komkommers dat niet beantwoordt aan de eisen van deze klasse, maar wel geschikt is voor consumptie. Een maximum van 2 % van het aantal komkommers mag aan het einde een klein gedeelte met een bittere smaak hebben.

B. *Toleranties in grootte*

Voor alle klassen : 10 % van het aantal komkommers dat niet aan de eisen ten aanzien van de grootte beantwoordt. Deze tolerantie geldt evenwel uitsluitend voor komkommers waarvan de afmetingen en het gewicht ten hoogste 10 % afwijken van de vastgestelde grenzen.

C. *Cumulatie van toleranties*

In geen geval mogen de toegestane afwijkingen in kwaliteit en grootte samen meer bedragen dan :

— 10 % voor de klasse „Extra",

— 15 % voor de klassen „I" en „II".

V. *VERPAKKING EN PRESENTATIE*

A. *Uniformiteit*

Iedere verpakkingseenheid, vervoermiddel of gedeelte van een vervoermiddel moet komkommers van dezelfde variëteit, van dezelfde kwaliteitsklasse en voor zover sortering naar grootte verplicht is, van dezelfde sortering bevatten.

B. *Verpakking*

Verpakking is verplicht voor de komkommers van de klassen „Extra" en „I".

De komkommers moeten zo dicht op elkaar worden verpakt dat iedere schade gedurende het vervoer wordt voorkomen.

Binnen de verpakkingseenheid, vervoermiddel of gedeelte van een vervoermiddel gebruikt papier en ander materiaal moet nieuw zijn en geen voor menselijke consumptie schadelijke invloed op het produkt hebben. Wanneer het verpakkingsmateriaal bedrukt is, mag deze bedrukking slechts aan de buitenzijde voorkomen, zodat zij niet in aanraking komt met het produkt.

De komkommers moeten na verpakking vrij zijn van alle vreemde substanties.

VI. *AANDUIDINGSVOORSCHRIFTEN*

1. Voor verpakte produkten moeten op de buitenzijde van iedere verpakkingseenheid in duidelijk leesbare en onuitwisbare letters de volgende gegevens zijn aangebracht :

A. *Identificatie*

Verpakker, Afzender } Naam en adres of code

B. *Aard van het produkt*

Naar gelang van het geval

„Kaskomkommers", „Platglaskomkommers", „Natuurkomkommers" } wanneer de inhoud van de verpakkingseenheid niet zichtbaar is

C. *Oorsprong van het produkt*

Produktiegebied of aanduiding van land, streek of plaats.

D. *Handelskenmerken*

— Klasse, voor klasse „II", in voorkomend geval, gevolgd door de aanduiding „kromme komkommers",

— (indien het produkt naar grootte is gesorteerd) : sortering aangegeven door het minimum- en maximumgewicht van de komkommers.

E. *Officieel controlemerk* (facultatief)

2. Voor onverpakt verzonden produkten van klasse „II" (direct geladen in een vervoermiddel) moeten deze gegevens zijn aangebracht op een document dat de goederen vergezelt.