I

(Besluiten waarvan de publikatie voorwaarde is voor de toepassing)

VERORDENING (EEG) Nr. 379/71 VAN DE COMMISSIE
van 19 februari 1971
houdende vaststelling van de kwaliteitsnormen voor citrusvruchten

DE COMMISSIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

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

Gelet op Verordening nr. 23 houdende de geleidelijke totstandbrenging van een gemeenschappelijke ordening der markten in de sector groenten en fruit (1), laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EEG) nr. 2423/70 (2), en met name op artikel 5, lid 2,

Gelet op Verordening nr. 158/66/EEG van de Raad van 25 oktober 1966 betreffende de toepassing van de kwaliteitsnormen op groenten en fruit die binnen de Gemeenschap in de handel worden gebracht (3), laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EEG) nr. 2423/70, en met name op artikel 2, lid 1, laatste alinea,

Overwegende dat zich een evolutie heeft voorgedaan bij de handel in citrusvruchten, met name voor wat de eisen van de vraag op de markten van de consumenten en de groothandel betreft ; dat dientengevolge de gemeenschappelijke kwaliteitsnormen voor citrusvruchten, voorgeschreven bij Verordening nr. 64 (4), gewijzigd bij Verordening nr. 86/64/EEG (5), moeten worden gewijzigd ten einde rekening te houden met deze nieuwe eisen ;

Overwegende dat deze veranderingen tevens de wijziging medebrengen van de bijkomende kwaliteitsklasse omschreven in Verordening nr. 211/66/EEG van de Raad van 14 december 1966 (6) ; dat voor de omschrijving hiervan rekening dient te worden gehouden met het economische belang dat de betrokken produkten voor de telers hebben en met de noodzaak te voldoen aan de behoeften van de verbruikers ;

Overwegende dat de normen van toepassing zijn op alle stadia van verhandeling ; dat vervoer over grote afstanden, opslag voor een bepaalde duur of de verschillende handelingen waaraan de produkten worden onderworpen zekere nadelige veranderingen kunnen veroorzaken onder invloed van hun biologische ontwikkeling of hun min of meer bederfelijk karakter ; dat met deze nadelige veranderingen dient te worden rekening gehouden bij de toepassing van de normen in de stadia van verhandeling welke volgen op de verzending ; dat bij produkten van de klasse „Extra", die bijzonder zorgvuldig moeten worden gesorteerd en verpakt, uitsluitend de vermindering van de versheid en turgescentie in aanmerking moet worden genomen ;

Overwegende dat er, om redenen van duidelijkheid en rechtszekerheid alsmede ten behoeve van de belanghebbenden, aanleiding toe bestaat de aldus gewijzigde normen in een enkele verordening samen te brengen ;

Overwegende dat de in deze verordening vervatte maatregelen in overeenstemming zijn met het advies van het Comité van beheer voor groenten en fruit,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD :

Artikel 1

1. De kwaliteitsnormen voor de volgende produkten :

Post van het gemeenschappelijk douanetarief	Omschrijving van de goederen
08.02 A I	Sinaasappelen vers, andere dan pomeransen (bittere oranjeappelen)
ex 08.02 B	Mandarijnen en satsuma's, clementines, tangerines en andere dergelijke kruisingen van citrusvruchten, vers
ex 08.02 C	Citroenen, vers

zijn vastgesteld in de bijlage bij deze verordening.

(1) PB nr. 30 van 20. 4. 1962, blz. 965/62.
(2) PB nr. L 261 van 2. 12. 1970, blz. 1.
(3) PB nr. 192 van 27. 10. 1966, blz. 3582/66.
(4) PB nr. 63 van 20. 7. 1962, blz. 1741/62.
(5) PB nr. 116 van 21. 7. 1964, blz. 1847/64.
(6) PB nr. 233 van 20. 12. 1966, blz. 3939/66.

2. Deze normen zijn van toepassing op alle stadia van verhandeling, onder de voorwaarden als bepaald in Verordening nr. 158/66/EEG.

Voor de stadia volgende op dat van verzending kunnen de produkten echter in afwijking van de voorschriften der normen :

— een kleine vermindering van de frisheid en van de turgescentie vertonen,

— geringe nadelige veranderingen vertonen ten gevolge van hun ontwikkeling en van het feit dat zij meer of minder aan bederf onderhevig zijn, zulks voor de produkten welke zijn ondergebracht in alle klassen met uitzondering van de kwaliteitsklasse „Extra".

3. Zij zijn toepasselijk met ingang van 1 juni 1971.

Artikel 2

Met ingang van 1 juni 1971 worden ingetrokken :

— Verordening nr. 64 van de Commissie van 6 juli 1962,

— Verordening (EEG) nr. 877/68 van de Commissie van 1 juli 1968 (1),

— bijlage V van Verordening nr. 211/66/EEG.

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

Gedaan te Brussel, 19 februari 1971.

Voor de Commissie

De Voorzitter

Franco M. MALFATTI

(1) PB nr. L 155 van 3. 7. 1968, blz. 3.

BIJLAGE

KWALITEITSNORMEN VOOR CITRUSVRUCHTEN

I. DEFINITIE VAN DE PRODUKTEN

Deze norm heeft betrekking op de volgende onder de benaming „citrusvruchten" ingedeelde vruchten, bestemd voor levering in verse toestand aan de consument, met uitzondering van voor verwerking bestemde „citrusvruchten" :

— citroenen : gekweekte vruchten van de soort „Citrus limonia" (Osbeck)

— mandarijnen, clementines, satsuma's, tangerines, wilkings en andere dergelijke hybriden : gekweekte vruchten van de soort „Citrus reticulata" (Blanco) of de hybriden hiervan,

— sinaasappelen : gekweekte vruchten van de soort „Citrus sinensis" (Osbeck).

II. KWALITEITSEISEN

A. Algemeen

De norm heeft ten doel de kenmerken te omschrijven die de in paragraaf I bedoelde citrusvruchten na opmaak en verpakking moeten vertonen.

B. Minimumeisen voor alle klassen

i) De vruchten moeten zijn :

— intact,

— gezond (behoudens de bijzondere bepalingen voor iedere klasse),

— zonder uitwendige vorstschade en/of beschadiging,

— zonder vreemde geur en/of smaak (1),

— zuiver, vrijwel zonder zichtbare vreemde stoffen,

— zonder abnormale uitwendige vochtigheid.

ii) De vruchten moeten met zorg zijn geplukt en moeten volgens de voor de variëteit en het produktiegebied geldende criteria behoorlijk ontwikkeld en gerijpt zijn. De staat van rijpheid moet zodanig zijn dat de vruchten bestand zijn tegen het vervoer en de behandeling, en zij aan de eisen van de handel op de plaats van bestemming voldoen.

Voorts moet de kleur zodanig zijn dat de vruchten, door hun ontwikkeling op de plaats van bestemming de voor de variëteit normale kleur kunnen krijgen (behoudens de voor elke klasse vastgestelde bepalingen) waarbij rekening moet worden gehouden met de periode van de pluk, het produktiegebied en de duur van het vervoer.

De groene kleur van vruchten welke aan het hierboven omschreven rijpheidscriterium beantwoorden, mag worden verwijderd. Deze behandeling is slechts toegestaan indien de natuurlijke organoleptische kenmerken niet worden gewijzigd. Bedoelde behandeling moet geschieden volgens de voorschriften en onder toezicht van de overheidsinstanties van ieder land.

iii) De vruchten mogen geen begin van door de vorst veroorzaakte inwendige uitdroging en geen grote dichtgegroeide kneuzingen en kwetsingen vertonen.

C. **Minimum-sapgehalte en kleur,** geldend voor alle klassen (minimumgehalte ten opzichte van het totale gewicht van de vrucht — uitpersing met een met de hand bediende pers).

CITROENEN

— Minimum-sapgehalte :

— Verdelli en Primofiore citroenen 20 %

— andere citroenen 25 %

— Kleur :

De kleur moet normaal zijn voor het desbetreffende type van de variëteit. Vruchten met een lichtgroene kleur die het minimum-sapgehalte hebben, zijn toegestaan, rekening houdend met de periode van de pluk en het produktiegebied. De „Verdelli" citroenen mogen een groene, maar geen donkergroene kleur vertonen.

CLEMENTINES, MONREALS EN SATSUMA'S

— Minimum-sapgehalte :

— Monreals en satsuma's 33 %

— Clementines 40 %

— Kleur :

De kleur moet op ten minste 1/3 van de oppervlakte van de vrucht kenmerkend voor de variëteit zijn.

WILKINGS, TANGERINES, ANDERE MANDARIJNEN EN HYBRIDEN

— Minimum-sapgehalte 33 %

— Kleur :

De kleur moet op ten minste 2/3 van de oppervlakte van de vrucht kenmerkend voor de variëteit zijn.

(1) Deze bepaling betreft niet de geur die veroorzaakt kan zijn door een conserveermiddel, gebruikt overeenkomstig de ter zake geldende communautaire voorschriften.

SINAASAPPELEN

— Minimum-sapgehalte :

— Thomson Navels en Tarocco	30 %
— Washington Navels	33 %
— andere variëteiten	35 %

— Kleur :

De kleur moet kenmerkend voor de variëteit zijn. Een tolerantie met betrekking tot lichtgroene kleur, welke niet groter mag zijn dan 1/5 van de totale oppervlakte van de vrucht, is toegestaan, de variëteit en de periode van de pluk in aanmerking genomen.

D. **Indeling in klassen**

i) *Klasse „Extra"*

De in deze klasse ingedeelde vruchten moeten van voortreffelijke kwaliteit zijn en vrij van alle gebreken die het algemene uiterlijk en/of de organoleptische eigenschappen nadelig beïnvloeden. Als „gebreken" worden echter niet beschouwd zeer geringe beschadigingen van de oppervlakte van de schil. Voorts moeten de vruchten de kenmerken en met name de typische kleur van hun variëteit hebben, waarbij rekening dient te worden gehouden met de periode van de pluk en het produktiegebied.

ii) *Klasse „I"*

De in deze klasse ingedeelde vruchten moeten van goede kwaliteit zijn. Zij moeten de kenmerkende eigenschappen van de variëteit of het type hebben, waarbij rekening dient te worden gehouden met de periode van de pluk en het produktiegebied.

De volgende gebreken zijn echter toegestaan, mits zij noch het algemene uiterlijk, noch de bewaring van de vruchten van een bepaalde partij nadelig beïnvloeden :

— kleine afwijking in vorm,

— kleine afwijking in kleur,

— kleine gebreken van de schil die inherent zijn aan de vorming van de vrucht, zoals : zilverkleurige korsten, schroeiingen, enz.

— kleine dichtgegroeide beschadigingen als gevolg van mechanische oorzaken zoals : wrijving, hagelschade, schokken, enz.

iii) *Klasse „II"*

Tot deze klasse behoren vruchten die over het geheel genomen niet in de hogere klassen kunnen worden ingedeeld doch voldoen aan de bovenvermelde minimumeisen.

Gebreken of aantastingen van het uiterlijk en de schil zijn toegestaan, mits deze noch het algemene uiterlijk, noch de bewaring van de vruchten van een bepaalde partij in belangrijke mate nadelig beïnvloeden :

— afwijking in vorm,

— afwijking in kleur,

— ruwe schil,

— dichtgegroeide lichte aantastingen van de schil,

— geringe, gedeeltelijke loslating van de vruchtwand voor sinaasappelen (loslating is normaal voor mandarijnen, clementines, satsuma's, wilkings en tangerines).

iv) *Klasse „III"* (1)

De vruchten die in klasse „III" worden ingedeeld, moeten voldoen aan de eisen voor klasse „II".

De kelk mag echter ontbreken.

III. SORTERING NAAR GROOTTE

De grootte van de vruchten wordt gemeten naar de grootste middellijn bij dwarsdoorsnede.

a) **Minimumafmetingen**

Niet toegestaan zijn vruchten met een kleinere middellijn dan de volgende minimumafmetingen :

— Citroenen :	45 mm voor de klassen „Extra", „I" en „II" 42 mm voor de klasse „III"
— Sinaasappelen :	53 mm
— Satsuma's, tangerines, wilkings, andere mandarijnen en hybriden ervan :	45 mm
— Clementines en monreals :	35 mm

b) **Sorteringsschalen**

De volgende sorteringsschalen worden vastgesteld :

SINAASAPPELEN

Grootte	*Middellijn in mm*
0	100 en meer (2)
1	87 — 100
2	84 — 96
3	81 — 92
4	77 — 88
5	73 — 84
6	70 — 80
7	67 — 76
8	64 — 73
9	62 — 70
10	60 — 68
11	58 — 66
12	56 — 63
13	53 — 60

CLEMENTINES EN MONREALS, SATSUMA'S, TANGERINES, WILKINGS EN ANDERE MANDARIJNEN EN HYBRIDEN ERVAN (3)

Grootte	*Middellijn in mm*
1	63 en meer
2	58 — 69
3	54 — 64
4	50 — 60
5 (4)	46 — 56
6 (4)	43 — 52
7	41 — 48
8	39 — 46
9	37 — 44
10	35 — 42

(1) Bijkomende kwaliteitsklasse in de zin van artikel 2, lid 1, van Verordening nr. 158/66/EEG.
De toepassing van deze kwaliteitsklasse of van bepaalde kenmerken daarvan is onderworpen aan een op basis van artikel 2, lid 2, van genoemde verordening te nemen beslissing.
(2) Alleen voor kwaliteitsklasse „III".
(3) Satsuma's, tangerines, wilkings, andere mandarijnen en hybriden ervan met een grootte van meer dan 63 mm worden als volgt ingedeeld :
Nr. 1 — X 63 — 74
Nr. 1 — XX 67 — 78
Nr. 1 — XXX 78 en meer.
(4) Voor satsuma's, tangerines, wilkings, andere mandarijnen en hybriden ervan bedraagt het minimum 45 mm.

CITROENEN

Grootte	*Middellijn in mm*
0	83 en meer (1)
1	72 — 83
2	68 — 78
3	63 — 72
4	58 — 67
5	53 — 62
6	48 — 57
7	45 — 52
8	42 — 49 (1)

c) **Uniformiteit in de sortering naar grootte**

De onderstaande uniformiteit in sortering naar grootte is vereist :

i) *Voor vruchten welke in gerangschikte lagen* gepresenteerd worden mag het verschil in middellijn tussen de kleinste vrucht en de grootste vrucht in eenzelfde verpakkingseenheid niet groter zijn dan :

VOOR SINAASAPPELEN :

Grootte nr. 0 t/m 2 :	11 mm
Grootte nr. 3 t/m 6 :	9 mm
Grootte nr. 7 t/m 13 :	7 mm

VOOR CLEMENTINES EN MONREALS, SATSUMA'S, TANGERINES, WILKINGS, ANDERE MANDARIJNEN EN HYBRIDEN ERVAN :

Grootte nr. 1 t/m 4 :	9 mm
Grootte nr. 5 en 6 :	8 mm
Grootte nr. 7 t/m 10 :	7 mm

VOOR CITROENEN :

Alle grootten :	7 mm

ii) *Voor alle vruchten welke niet in lagen gelegd worden gepresenteerd,* mag het verschil tussen de kleinste en de grootste vrucht in eenzelfde verpakkingseenheid niet groter zijn dan het in de sorteringsschaal toegestane verschil voor de vastgestelde grootte. Voor wat de citroenen betreft heeft elke Lid-Staat echter de mogelijkheid, voor zijn eigen produkten en rekening houdend met de eisen van de markten van bestemming de uniformiteitscriteria toe te passen zoals deze voor de vruchten in gerangschikte lagen zijn voorzien.

iii) *Voor de los gepresenteerde vruchten in een vervoermiddel of in een deel ervan* moet :

— ofwel uitsluitend de minimumgrootte worden geëerbiedigd,

— ofwel moet het maximale verschil overeenstemmen met het in de sorteringsschaal toegestane verschil tussen de kleinste en de grootste doorsnede van 3 opeenvolgende grootten.

IV. TOLERANTIES

Voor de produkten die niet beantwoorden aan de normen van de klasse waarin zij zijn ingedeeld, zijn in elke verpakkingseenheid of in iedere partij voor los verladen citrusvruchten afwijkingen in kwaliteit en grootte toegestaan.

(1) Alleen voor kwaliteitsklasse „III".

1. **Toleranties in kwaliteit**

i) *Klasse „Extra"*

5 % in aantal of in gewicht aan vruchten die niet beantwoorden aan de eisen van deze klasse, doch wel aan die van klasse „I" en ten hoogste 5 % in aantal aan vruchten die hun kelk hebben verloren.

ii) *Klasse „I"*

10 % in aantal of in gewicht aan vruchten die niet beantwoorden aan de eisen van deze klasse, doch wel aan die van klasse „II", en ten hoogste 20 % in aantal aan vruchten die hun kelk hebben verloren.

iii) *Klasse „II"*

10 % in aantal of in gewicht aan vruchten die niet beantwoorden aan de eisen van deze klasse, en niet aan de minimumeisen, waarvan ten hoogste 5 % vruchten die lichte, niet dichtgegroeide en droge kwetsingen van de oppervlakte vertonen (doch geen sporen van rotting) of ten hoogste 5 % weke of verschrikte vruchten, en ten hoogste 35 % in aantal aan vruchten die hun kelk hebben verloren.

iv) *Klasse „III"*

15 % in aantal of in gewicht aan vruchten die niet voldoen aan de eisen van de klasse en niet aan de minimumeisen. Deze produkten moeten evenwel van handelskwaliteit en geschikt voor verbruik zijn.

Bovendien is voor de klassen „Extra", I en II toegestaan dat bij vruchten waarvan de groene kleur is verwijderd, de kelk ontbreekt op voorwaarde dat de vermelding „groene kleur verwijderd" of „vruchten waarvan groene kleur verwijderd" zich bevindt op de documenten welke de goederen vergezellen.

2. **Toleranties in grootte**

Voor alle presentatievormen wordt een afwijking toegestaan van ten hoogste 10 % in aantal aan vruchten waarvan de grootte onmiddellijk volgt op of voorafgaat aan de grootte (of drie opeenvolgende grootten) die op de verpakking of de vervoerdocumenten is vermeld.

Bij losse aanbieding in een vervoermiddel of een deel ervan waarbij alleen de minimumgrootte vereist is, kan de toegestane afwijking van 10 % slechts betrekking hebben op vruchten waarvan de middellijn niet minder bedraagt dan :

voor citroenen :	43 mm voor de klassen „Extra", „I" en „II" 40 mm voor de klasse „III"
voor sinaasappelen :	50 mm
voor satsuma's, tangerines, wilkings, andere mandarijnen en hybriden ervan :	43 mm
clementines en monreals :	34 mm

V. VERPAKKING EN PRESENTATIE

A. **Uniformiteit**

Elke verpakkingseenheid, vervoermiddel of een deel ervan moet vruchten bevatten van dezelfde variëteit, kwaliteitsklasse en grootte, voor zover, wat dit laatste criterium betreft, sortering naar grootte wordt voorgeschreven. Bovendien wordt voor de klasse „Extra" in het bijzonder uniformiteit in kleur voorgeschreven.

B. **Verpakking**

De vruchten moeten worden gepresenteerd :

a) in regelmatige lagen gelegd overeenkomstig de sorteringsschalen, in gesloten of open verpakking. Deze presentatie is verplicht voor de klasse „Extra" maar facultatief voor de klassen „I", „II" en „III" ;

b) — niet in lagen gelegd, in gesloten of open verpakking, overeenkomstig de sorteringsschalen,

— los in een vervoermiddel of deel ervan waarbij de afwijking tussen de vruchten ten hoogste het verschil tussen de kleinste en de grootste middellijn van drie opeenvolgende grootten in de sorteringsschalen mag bedragen.

Slechts klasse „I", „II" en „III" mogen aldus worden gepresenteerd ;

c) los in een vervoermiddel of deel ervan met slechts de minimumgrootte als vereiste.

Alleen klasse „II" en „III" mogen aldus worden gepresenteerd ;

d) in kleine verpakkingen voor rechtstreekse verkoop aan de verbruiker.

i) Indien de verpakkingen voor een bepaald aantal vruchten vervaardigd zijn, is de toepassing van de sorteringsschalen voor alle klassen verplicht.

ii) Indien de kleinverpakkingen voor een bepaald gewicht aan vruchten vervaardigd zijn, behoeven de sorteringsschalen niet toegepast te worden mits de gehele verpakking uniform blijft.

Alleen klassen „Extra", „I" en „II" mogen aldus worden gepresenteerd.

Wanneer iedere vrucht afzonderlijk wordt verpakt moet hiervoor dun, droog, nieuw en reukloos (1) papier worden gebruikt.

Het is verboden substanties te gebruiken die ertoe strekken dat de natuurlijke kenmerken van de citrusvruchten, met name hun geur (1) of smaak, te wijzigen.

Papier of ander materiaal dat in de verpakkingseenheid, het vervoermiddel of een deel ervan wordt gebruikt moet nieuw zijn en mag geen voor menselijke consumptie schadelijke invloed hebben (1).

Het produkt moet bij het verpakken vrij zijn van vreemde substanties behoudens bij een bijzondere presentatie waarbij aan de vruchten een takje met groene bladeren zit.

VI. AANDUIDINGSVOORSCHRIFTEN

i) Bij verpakte produkten moeten op iedere verpakkingseenheid met duidelijk leesbare en onuitwisbare letters, samengevat op één zijde van de verpakking de hieronder volgende gegevens zijn aangebracht, die van buitenaf zichtbaar moeten zijn.

ii) Bij de los in een vervoermiddel verzonden produkten moeten de volgende gegevens worden vermeld in een document dat bij de waar is gevoegd en binnen in het vervoermiddel vastgehecht is :

a) **Identificatie**

Verpakker en/of afzender } naam en adres of code, afgegeven of geregistreerd door een officiële dienst.

b) **Aard van het produkt**

— aanduiding van de soort, waarbij de aanduiding van de variëteit, behalve voor sinaasappelen, facultatief is,

— aanduiding van het type :
voor citroenen : eventueel de aanduidingen „Verdelli" en „Primo fiore",

voor clementines :

— clementines zonder pit,

— clementines (van 1 tot 10 pitten),

— ofwel clementines, monreals, ofwel clementines met pitten (meer dan 10 pitten).

(1) Deze bepaling is niet toepasselijk op het gebruik van conserveringsmiddelen overeenkomstig de ter zake geldende communautaire voorschriften.

c) **Oorsprong van het produkt**

Land van oorsprong en eventueel aanduiding van produktiegebied, -streek of -plaats.

d) **Handelskenmerken**

i) *Klasse*

ii) *Grootte*

— Indien de vruchten overeenkomstig de sorteringsschaal in gerangschikte lagen of niet in lagen gelegd worden aangeboden, wordt het referentienummer van de schaal en bij presentatie in gerangschikte lagen in gesloten verpakkingen het aantal vruchten aangegeven.

— Bij los aangeboden vruchten in een vervoermiddel of in een deel ervan, worden bij samenvoeging van drie opeenvolgende grootten het laagste en het hoogste referentienummer van de sorteringsschaal aangegeven.

iii) Het eventuele gebruik van het in overeenstemming met de voorschriften van de Gemeenschap aangewende conserveringsmiddel dient te worden vermeld.

iv) *Het verwijderen van de groene kleur van de vruchten*

Indien wordt vastgesteld dat door het gebruik van het procédé tot verwijdering van de groene kleur van de vruchten, de normaal toegestane percentages van vruchten zonder kelk overschreden zijn of kunnen zijn, moet de aanduiding „groene kleur verwijderd" of „vruchten waarvan groene kleur verwijderd" zich bevinden op de documenten welke de goederen vergezellen.