24.2.71 De Europæiske Fællesskabers Tidende Nr. L 45/1

KOMMISSIONENS FORORDNING (EØF) Nr. 379/71

af 19. februar 1971

om fastsættelse af kvalitetsnormer for citrusfrugter

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR

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

under henvisning til forordning nr. 23 om den gradvise oprettelse af en fælles markedsordning for frugt og grønsager[1]), senest ændret ved forordning (EØF) nr. 2423/70[2]), særlig artikel 5, stk. 2,

under henvisning til Rådets forordning nr. 158/66/EØF, af 25. oktober 1966, om anvendelsen af kvalitetsnormerne på de frugter og grønsager, der bringes i handelen inden for Fællesskabet[3]), senest ændret ved forordning (EØF) nr. 2423/70, særlig artikel 2, stk. 1, sidste afsnit, og

ud fra følgende betragtninger:

Der er sket en udvikling inden for handelen med citrusfrugter, særlig hvad angår efterspørgselsbehovet på forbrugermarkedet og engrosmarkedet; de fælles kvalitetsnormer for citrusfrugter, der er foreskrevet i forordning nr. 64[4]), ændret ved forordning nr. 86/64/EØF[5]), må ændres for at tage hensyn til de nye behov;

disse ændringer indebærer ændring af den ved Rådets forordning nr. 211/66/EØF, af 14. december 1966[6]) nærmere angivne yderligere kvalitetsklasse; hvad definitionen af denne angår, bør der tages hensyn til den økonomiske interesse, som de pågældende produkter har for producenterne og nødvendigheden af at imødekomme forbrugernes behov;

samtlige normer anvendes i alle afsætningsled; transport over en større afstand, oplagring i et vist tidsrum eller forskellige behandlinger, som varerne udsættes for, kan medføre visse kvalitetsforringelser som følge af disse varers biologiske udvikling eller deres mere eller mindre let fordærvelige karakter; der er derfor grund til at tage hensyn til disse forringelser ved anvendelsen af normerne i de afsætningsled, der følger efter forsendelsesleddet; da varerne i »Ekstra« klasse skal underkastes en særlig omhyggelig sortering og emballering, skal der alene hvad disse angår regnes med en forringelse af friskhedstilstanden og saftspændingen:

for at skabe klarhed og retssikkerhed, såvel som for at gøre det lettere for de interesserede parter, bør de således ændrede normer præsenteres i en samlet tekst:

de i denne forordning fastsatte foranstaltninger er i overensstemmelse med udtalelse fra forvaltningskomiteen for frugt og grønsager,

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

Artikel 1

1. Kvalitetsnormerne, der vedrører følgende varer:

Pos. i den fælles toldtarif	Varebeskrivelse
08.02 A I	Appelsiner, friske
ex 08.02 B	Mandariner og satsumas, clementiner, tangariner og andre lignende krydsninger af citrusfrugter, friske
ex 08.02 C	Citroner, friske

er anført i bilaget til denne forordning.

2. Disse normer gælder i alle afsætningsled under de i forordning nr. 158/66/EØF omtalte forhold.

Varerne kan imidlertid i de led, der følger efter forsendelsesleddet, i forhold til normernes forskrifter, udvise:

- en lettere forringelse af friskhedstilstand og saftspænding,
- for de varer, der henhører under andre klasser end »Ekstra« klasse, en lettere kvalitetsforringelse som følge af deres udvikling og mere eller mindre let fordærvelige karakter.

3. De finder anvendelse fra 1. juni 1971.

[1]) EFT nr. 30 af 20.4.1962, s. 965/62.
[2]) EFT nr. L 261 af 2.12.1970, s. 1.
[3]) EFT nr. 192 af 27.10.1966, s. 3582/66.
[4]) EFT nr. 63 af 20.7.1962, s. 1741/62.
[5]) EFT nr. 116 af 21.7.1964, s. 1847/64.
[6]) EFT nr. 233 af 20.12.1966, s. 3939/66.

Artikel 2

Kommissionens forordning nr. 64 og Kommissionens forordning (EØF) nr. 877/68. af 1. juli 1968[1]). såvel som bilag V til forordning nr. 211/66/EØF ophæves fra 1. juni 1971.

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

Udfærdiget i Bruxelles. den 19. februar 1971.

På Kommissionens vegne
Franco M. MALFATTI
Formand

[1]) EFT nr. L 155 af 3.7.1968, s. 3.

BILAG

KVALITETSNORMER FOR CITRUSFRUGTER

I. DEFINITION

Denne norm vedrører følgende varer, klassificeret under betegnelsen »citrusfrugter«, bestemt til levering i frisk tilstand til forbrugeren, med undtagelse af »citrusfrugter« bestemt til forarbejdning:

- citroner: frugter dyrket ud fra arten »Citrus limonia« (Osbeck)
- mandariner, clementiner, satsumas, tangariner, wilkings og andre lignende krydsninger: frugter dyrket ud fra arten »Citrus reticulata« (Blanco) eller dens krydsninger,
- appelsiner: frugter dyrket ud fra arten »Citrus sinensis« (Osbeck).

II. KVALITETSKRAV

A. Almindelige bestemmelser

Standardiseringen har til formål at fastsætte de egenskaber som de i stk. I anførte citrusfrugter skal opfylde, efter præsentation og emballering.

B. Mindstekrav for alle klasser

i) Frugterne skal være:

- hele,
- sunde (med forbehold af de særlige bestemmelser, der er tilladt for hver klasse),
- fri for skader og/eller ydre forringelser som følge af frost,
- fri for fremmed lugt og/eller smag[1]),
- rene, praktisk taget fri for synlige fremmede stoffer,
- fri for unormal ydre fugtighed,

ii) Frugterne skal have været plukket omhyggeligt og have nået en passende udvikling og modenhedstilstand i henhold til de for sorten og produktionsområdet givne normer. De skal være i en sådan modningstilstand, at de kan tåle transport og behandling og opfylde de handelsmæssige krav på destinationsstedet.

Desuden skal de farvemæssigt være i en sådan stand, at frugternes udvikling på destinationsstedet gør det muligt at opnå den for sorten normale farve (med forbehold af de for hver klasse fastsatte bestemmelser), under hensyn til plukningstidspunktet, produktionsområdet og transportvarigheden.

De frugter, der opfylder ovennævnte nærmere angivne modningskriterium, kan have været »eftermodnet«. Denne behandling er kun tilladt, såfremt de øvrige naturlige smagsegenskaber ikke ændres.

Den omtalte behandling bør foretages efter de af forvaltningsmyndighederne i hvert land nærmere anførte bestemmelser og under deres kontrol.

iii) Frugterne skal være fri for begyndende indre udtørring som følge af frost og omfattende helede beskadigelser.

C. Minimumsaftindhold og farve (minimumsindhold i forhold til frugtens totalvægt – udvinding med håndpresse) gældende for alle klasser.

CITRONER

- Minimumsaftindhold:
  - Verdelli og Primofiore-citroner 20%
  - Andre citroner 25%
- Farve:

Farven skal være den for sortstypen normale farvning. Lysegrønt farvede frugter, der opfylder minimumsaftindholdet, er tilladt, under hensyntagen til plukningstidspunktet og produktionsområdet. Citroner af typen »Verdelli« kan være grønne, på betingelse af at de ikke er mørkegrønne

CLEMENTINER, MONREALS OG SATSUMAS

- Minimumsaftindhold:
  - Monreals og satsumas 33%
  - Clementiner 40%

[1]) Denne bestemmelse er ingen hindring for den lugt, der måtte kunne forårsages af et ifølge fællesskabsbestemmelserne herom anvendt konserveringsmiddel.

- Farve:

  Farven skal være typisk for sorten over mindst $^1/_3$ af frugtens overflade.

WILKINGS, TANGARINER, ANDRE MANDARINER OG KRYDSNINGER

- Minimumsaftindhold: 33%
- Farve:

  Farven skal være typisk for sorten over mindst $^2/_3$ af frugtens overflade.

APPELSINER

- Minimumsaftindhold:
  - Thomson Navels og Tarocco 30%
  - Washington Navels 33%
  - Andre sorter 35%
- Farve:

  Farven skal være typisk for sorten; en lysegrøn farvetolerance, der ikke overstiger $^1/_5$ af frugtens samlede overflade, er tilladt, under hensyntagen til sorten og plukningstidspunktet.

D. Klasseinddeling

i) *Klasse »Ekstra«*

Frugter i denne klasse skal være af usædvanlig fin kvalitet, fri for enhver fejl der kan påvirke deres udsseende og /eller deres karakteristiske smag. Dog anses meget lette overfladeforringelser i skrællen ikke for at være fejl. Iøvrigt skal frugterne have de for deres sort typiske egenskaber og særlig typiske farve, under hensyntagen til plukningstidspunktet og produktionsområdet.

ii) *Klasse »I«*

Frugter i denne klasse skal være af god kvalitet. De skal have de for sorten eller typen typiske egenskaber under hensyntagen til plukningstidspunktet og produktionsområdet.

Følgende fejl er dog tilladt, under forbehold af at de hverken skader udseendet i almindelighed eller frugternes holdbarhed i et bestemt parti:

- en lettere deformering,
- en lettere farvefejl,
- lettere fejl i skrællen, der er forbundet med frugtens dannelse, såsom: sølvhvide skorpedannelser, rustdannelse, etc.,
- lettere helede fejl af mekanisk årsag såsom: gnidning, haglbyger, stød, etc.

iii) *Klasse »II«*

Denne klasse omfatter frugter, der som helhed ikke kan placeres i de højere klasser, men svarer til de oven for nærmere angivne minimumskrav.

Fejl eller forringelser i udseende eller skræl er tilladt under forbehold af at de ikke på væsentlig måde skader hverken det almindelige udseende eller frugternes holdbarhed i et bestemt parti:

- deformering
- rynket skræl
- overfladiske helede forringelser i skrællen,
- lettere og delvis løsnen af skrællen for appelsiners vedkommende (idet denne løsnen er normal for mandariner, clementiner, satsumas, wilkings og tangariner).

iv) *Klasse »III«*[1])

Frugter i klasse »III« skal opfylde de for klasse »II« anførte krav.

De må dog gerne mangle »blomsten«.

III. STØRRELSE

Frugternes størrelse måles efter den største diameter i tværsnit.

a) **Minimumstørrelse**

De frugter, der ikke har følgende minimumstørrelse, kommer ikke i betragtning:

---

[1]) Suppl. klasse i henhold til art. 2, stk. 1, i forordning nr. 158/66/EØF. Anvendelsen af denne kvalitetsklasse eller af visse specifikationer deri er betinget af en beslutning, der skal træffes på grundlag af art. 2, stk. 2, i samme forordning.

– Citroner:	45 mm for klasserne »Ekstra«, »I« og »II« 42 mm for klasse »III«
– Appelsiner:	53 mm
– Satsumas, tangariner, wilkings, andre mandariner og krydsninger:	45 mm
– Clementiner og monreals:	35 mm

b) **Størrelsesskala**

Følgende størrelsesskalaer anvendes:

APPELSINER

Størrelser	Diameter i mm
0	100 og +[1]
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

CLEMENTINER OG MONREALS, SATSUMAS, TANGARINER, WILKINGS OG ANDRE MANDARINER OG DERES KRYDSNINGER[2]

Størrelser	*Diameter i mm*
1	63 og +
2	58–69
3	54–64
4	50–60
5[3]	46–56
6[3]	43–52
7	41–48
8	39–46
9	37–44
10	35–42

CITRONER

Størrelser	*Diameter i mm*
0	83 og +[4]
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) **Ensartethed i størrelse**

Ensartethed i størrelsen kræves som følger:

i) *For frugter, der præsenteres lagvis i rækker,* må forskellen mellem den mindste og den største frugt, i samme pakning, ikke overskride følgende maksimumværdier:

---

[1]) Udelukkende for klasse »III«.

[2]) For satsumas, tangariner, wilkings, andre mandariner og deres krydsninger, der er større end 63 mm, er inddelingen følgende:
Nr. 1 – X 63–74
Nr. 1 – XX 67–78
Nr. 1 – XXX 78 og derover

[3]) For satsumas, tangariner, wilkings, andre mandariner og deres krydsninger, er minimum 45 mm.

[4]) Udelukkende for klasse »III«.

APPELSINER

Størrelserne nr. 0 til 2: 11 mm
Størrelserne nr. 3 til 6: 9 mm
Størrelserne nr. 7 til 13: 7 mm

CLEMENTINER OG MONREALS, SATSUMAS, TANGARINER, WILKINGS, ANDRE MANDARINER OG KRYDSNINGER

Størrelserne nr. 1 til 4: 9 mm
Størrelserne nr. 5 og 6: 8 mm
Størrelserne nr. 7 til 10: 7 mm

CITRONER

Alle størrelser : 7 mm

ii) *For alle frugter, der ikke præsenteres lagvis,* må forskellen mellem den mindste og den største frugt, i samme pakning, ikke overskride det største størrelsesudsving, således som det fremgår af størrelsesskalaen. Hvad angår citroner har hver producerende medlemsstat imidlertid mulighed for, med hensyn til sin egen produktion og under hensyntagen til kravene på destinationsmarkederne at anvende de for frugt, der præsenteres lagvis i rækker, fastsatte kriterier om ensartethed.

iii) *For frugt, der tilbydes i løs levering i en transportbeholder* eller i et rum i en transportbeholder, er det påkrævet:

- dels at de alene opfylder kravet til minimumstørrelsen
- dels at maksimumafvigelsen svarer til det største udsving, der fremkommer ved en sammenligning af tre på hinanden følgende størrelser i størrelsesskalaen.

IV. TOLERANCER

præsenteret i løs levering, for de varers vedkommende, der ikke opfylder kravene i deres klasse.

1. Kvalitetstolerancer

i) *Klasse »Ekstra«*

5% efter antal eller vægt af frugter, der ikke opfylder kravene til klassen, men svarer til kravene til klasse »I« og maksimalt 5% i antal af frugter uden »blomst«.

ii) *Klasse »I«*

10% efter antal eller vægt af frugter, der ikke opfylder kravene til klassen, men svarer til kravene til klasse »II« og maksimalt 20% i antal af frugter uden »blomst.«

iii) *Klasse »II«*

10% efter antal eller vægt af frugter, der ikke opfylder kravene til klassen, ej heller minimumkravene, hvoraf højst 5% frugter med lettere ikke helede og tørre overfladebeskadigelser (bortset fra ethvert spor af forrådnelse) eller bløde eller falmede frugter, og højst 35% i antal af frugter uden »blomst.«

iv) *Klasse »III«*

15% efter antal eller vægt af frugter, der ikke opfylder kravene til klassen, ej heller minimumkravene. Disse frugter skal dog være af markedsegnet kvalitet og egnede til menneskeføde.

For klasserne »Ekstra«, »I« og »II« er det desuden tilladt at de frugter, som er blevet »eftermodnet«, mangler »blomsten«, på betingelse af at betegnelsen »eftermodning« eller »eftermodnede frugter« er anført i de dokumenter, der følger med varen.

2. Størrelsestolerancer

For en hvilken som helst form, hvorunder varen præsenteres, gælder det, at der tillades en tolerance på højst 10% efter antal af frugter, der svarer til den størrelse, der er umiddelbart under eller over den (eller dem, når der er tale om en samleladning af 3 størrelser), der er nævnt på emballagen eller i forsendelsesdokumenterne.

Når der er tale om løs levering i en transportholder eller i et rum i en transportbeholder, uden andet krav end minimumstørrelsen, tager tolerancen på 10% kun sigte på de frugter, hvis diameter ikke er mindre end følgende minimumsværdier:

Citroner: 43 mm for klasserne »Ekstra«, »I« og »II«,
40 mm for klasse »III«,

Appelsiner:	50 mm
Satsumas, tangariner, wilkings, andre mandariner og deres krydsninger:	43 mm
Clementiner og monreals:	34 mm

V. PAKNING OG PRÆSENTATION

A. Ensartethed

Hver emballage, hver transportbeholder eller hvert rum i en transportbeholder skal indeholde frugter af samme sort, samme kvalitetsklasse og samme størrelse (i det omfang hvori en størrelsessortering med hensyn til dette sidste kriterium er foreskrevet). Især for klasse »Ekstra«'s vedkommende kræves desuden ensartet farve.

B. Emballage

Frugterne skal præsenteres på følgende måde:

a) lagvis i rækker, regelmæssigt, i overensstemmelse med størrelsesskalaerne, i lukket eller åben emballage. Denne præsentationsmåde er obligatorisk for klasse »Ekstra« og valgfri for klasserne »I«, »II« og »III«.

b) – ikke lagvis, i lukket eller åben emballage, under overholdelse af størrelsesskalaerne,

– i løs levering i en transportbeholder eller et rum i en transportbeholder med en maksimumafvigelse i frugtstørrelse, der svarer til en samleladning af tre på hinanden følgende størrelser i størrelsesskalaerne.

Disse præsentationsmåder er kun tilladt for klasserne »I«, »II« og »III«.

mumstørrelse som eneste krav.

Denne præsentationsmåde er kun tilladt for klasserne »II« og »III«.

d) i mindre pakninger for direkte salg til forbrugeren:

i) når salgspakningerne er fremstillet efter antallet af frugter, er anvendelsen af størrelsesskalaerne obligatorisk for alle klasser:

ii) når salgspakningerne er fremstillet efter frugternes vægt, er anvendelsen af størrelsesskalaerne ikke obligatorisk, under forbehold af at udseendet i sin helhed er ensartet.

Denne præsentationsmåde er kun tilladt for klasserne »Ekstra«, »I« og »II«.

Når frugterne pakkes ind, skal papiret være tyndt, tørt, nyt og lugtfrit[1]).

Det er ikke tilladt at anvende noget stof, der tjener til at ændre citrusfrugternes naturlige fremtræden, særlig deres lugt[1]) eller smag.

Papiret eller andre materialer, der anvendes inden i pakningen, transportbeholderen eller et rum i transportbeholderen, skal være nyt og uskadeligt for menneskeføde[2]).

Ved indpakningen skal pakningerne være fri for ethvert fremmedlegeme, bortset fra en særlig præsentationsmåde, der indbefatter en på frugten siddende kvist med grønne blade.

VI. MÆRKNING

i) For varer i pakninger, skal hver af disse udvendigt, med letlæselige bogstaver, der ikke kan viskes ud, være forsynet med nedenstående oplysninger, samlet på den ene side af emballagen.

ii) For produkter, der forsendes i løs levering i en transportbeholder, skal nedenstående oplysninger være anført i et dokument, der ledsager varen, og som er fastgjort inden i transportbeholderen.

a) Identifikation

Pakker
og/eller } Navn og adresse eller et af et officielt organ udstedt eller registreret symbol.
Afsender

---

[1]) Denne bestemmelse hindrer ikke anvendelsen af konserveringsmidler, der bruges i overensstemmelse med fællesskabsbestemmelserne herom.

[2]) Denne bestemmelse hindrer ikke anvendelsen af konserveringsmidler, der bruges i overensstemmelse med fællesskabsbestemmelserne herom.

b) Varens art

- Artsbetegnelse, idet sortbetegnelse er valgfri, undtagen for appelsiner,
- Typebetegnelse:

  for citroner: eventuelt benævnelserne »Verdelli« og »Primofiore«,

  for clementiner:

  - clementiner uden kerner
  - clementiner (fra 1 til 10 kerner)
  - alt efter tilfælde: clementiner monreals eller clementiner med kerner (mere end 10 kerner)

c) Varens oprindelse

Oprindelsesland og eventuelt produktionsområde eller regional eller lokal betegnelse.

d) Handelsmæssige normer

i) *Klasse*

ii) *Størrelse*

- Når der er tale om frugter, der præsenteres lagvis i rækker eller ikke lagvis, med overholdelse af størrelsesskalaen, angivelse af skalaens referencenummer og, når der er tale om frugter, der præsenteres lagvis i rækker i lukket emballage, angivelse af antallet af frugter,
- Når der er tale om frugter i løs levering i en transportbeholder eller et rum i en transportbeholder, med samleladning af tre på hinanden følgende størrelser, angivelse af højeste og laveste referencenummer i størrelsesskalaen.

iii) I påkommende tilfælde, angivelse af det i henhold til Fællesskabets regler anvendte konserveringsmiddel.

iv) Eftermodning

I det tilfælde hvor det konstateres, at de for frugter uden »blomst« normalt tilladte procentsatser, som følge af benyttelsen af »eftermodning«'s -processen, overskrides eller kan tænkes at blive det, skal benævnelsen »eftermodning« eller »eftermodnede frugter« være anført på de dokumenter, der følger med varen.