



Europeiska
unionens råd

Bryssel den 21 augusti 2023
(OR. en)

12391/23
ADD 1

AGRI 469
AGRIFIN 99
AGRIORG 96
AGRILEG 162
DELACTION 112

FÖLJENOT

från:	Europeiska kommissionens generalsekreterare, undertecknat av Martine DEPREZ, direktör
inkom den:	21 augusti 2023
till:	Thérèse BLANCHET, generalsekreterare för Europeiska unionens råd
Komm. dok. nr:	C(2023) 5448 final
Ärende:	BILAGOR till KOMMISSIONENS DELEGERADE FÖRORDNING (EU) .../... om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 vad gäller handelsnormer för sektorn för frukt och grönsaker, vissa bearbetade produkter av frukt och grönsaker samt banansektorn, och om upphävande av kommissionens förordning (EG) nr 1666/1999 och kommissionens genomförandeförordningar (EU) nr 543/2011 och (EU) nr 1333/2011

För delegationerna bifogas dokument – C(2023) 5448 final.

Bilaga: C(2023) 5448 final



EUROPEISKA
KOMMISSIONEN

Bryssel den 17.8.2023
C(2023) 5448 final

ANNEXES 1 to 2

BILAGOR

till

KOMMISSIONENS DELEGERADE FÖRORDNING (EU) .../...

om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 vad gäller handelsnormer för sektorn för frukt och grönsaker, vissa bearbetade produkter av frukt och grönsaker samt banansektorn, och om upphävande av kommissionens förordning (EG) nr 1666/1999 och kommissionens genomförandeförordningar (EU) nr 543/2011 och (EU) nr 1333/2011

BILAGA I

HANDELSNORMER SOM AVSES I ARTIKLARN 2, 4 OCH 6

Del A – Allmän handelsnorm

I denna allmänna handelsnorm fastställs de kvalitetskrav som frukt och grönsaker ska uppfylla efter beredning och förpackning.

Efter avsändandet får dock produkterna i förhållande till kraven i normen uppvisa

- en viss bristande färskhet och saftspändhet,
- en viss kvalitetsförsämring på grund av deras utveckling och tendens att fördärvas.

1. Minimikrav

Om inte annat följer av de tillåtna toleranserna ska produkterna vara

- hela,
- friska, dvs. de får inte vara angripna av röta eller ha annan kvalitetsförsämring som gör dem olämpliga för konsumtion,
- rena, praktiskt taget fria från synliga främmande beståndsdelar,
- praktiskt taget fria från skadedjur,
- fria från skador på fruktköttet orsakade av skadedjur,
- fria från onormal yttre fuktighet,
- fria från främmande lukt och/eller smak.
- Produkterna ska vara i ett sådant skick att de kan
- tåla transport och hantering,
- ankomma till bestämmelseorten i tillfredsställande skick.

2. Minimikrav avseende mognad

Produkterna ska vara tillräckligt utvecklade, men inte överutvecklade, och frukter ska uppvisa tillfredsställande mognad, men får inte vara övermogna.

Produkterna ska ha nått ett sådant utvecklingsstadium och en sådan mognadsgrad att mognadsprocessen kan fortsätta och de kan uppnå en tillfredsställande mognadsgrad.

3. Tolerans

En tolerans på 10 % i antal eller vikt av produkter som inte uppfyller minimikraven avseende kvalitet ska medges i varje parti. Inom denna tolerans får högst 2 % utgöras av produkter angripna av röta.

4. Märkning

Varje förpackning¹ ska på en och samma sida och med tydligt, outplånligt och från utsidan synligt tryck vara märkt med följande uppgifter:

A. *Identifiering*

Packarens och/eller avsändarens namn och adress (t.ex. gatuadress/ort/region/postnummer och land, om det inte är detsamma som ursprungslandet).

Dessa uppgifter får ersättas med följande:

- För alla förpackningar med undantag av färdigförpackningar: En kod som identifierar packaren och/eller avsändaren och som utfärdats eller godkänts av en officiell myndighet och som föregås av uppgiften ”packare och/eller avsändare” eller motsvarande förkortning. Koden ska föregås av lands- och regionkoden enligt ISO 3166 (alfa) för det land som utfärdat godkännandet, om det inte är detsamma som ursprungslandet.
- För färdigförpackningar: Namn och adress till säljaren som är etablerad inom unionen, varvid dessa uppgifter ska föregås av uppgiften ”packad för:” eller likvärdig uppgift. I detta fall ska det på etiketten även finnas en kod som identifierar packaren och/eller avsändaren. Säljaren ska tillhandahålla all den information om betydelsen av denna kod som kontrollorganen anser vara nödvändig.

B. *Ursprung*

Ursprungslandets fullständiga namn². För produkter med ursprung i en medlemsstat ska namnet anges på ursprungslandets språk eller ett annat språk som kan förstås av konsumenterna i mottagarlandet. För andra produkter ska namnet anges på ett språk som kan förstås av konsumenterna i mottagarlandet.

Det är inte nödvändigt att på förpackningarna ange uppgifterna i första stycket, om dessa förpackningar innehåller detaljhandelsförpackningar som är väl synliga från utsidan och som samtliga är märkta med uppgifterna i fråga. Förpackningarna får inte vara märkta på något sätt som kan verka vilseledande för konsumenten. Om förpackningarna är lastade på pallar ska dock uppgifterna anges på en följesedel som ska fästas synligt på åtminstone två sidor av lastpallen.

¹ Dessa bestämmelser om märkning gäller inte för detaljhandelsförpackningar som presenteras i förpackningar. De gäller dock för detaljhandelsförpackningar som presenteras separat.

² Landets fullständiga eller vanligaste namn ska anges.

Del B – Produktspecifika handelsnormer

DEL 1: HANDELSNORM FÖR ÄPPLEN

I. DEFINITION AV PRODUKTEN

Denna norm gäller för äpplen av sorter av *Malus domestica* Borkh., som är avsedda att levereras färska till konsumenten, dock inte äpplen avsedda för industriell bearbetning.

II. KVALITETSBESTÄMMELSER

Syftet med normen är att ange de kvalitetskrav som äpplen ska uppfylla efter beredning och förpackning.

Efter avsändandet får dock produkterna i förhållande till kraven i normen uppvisa

- en viss bristande färskhet och saftspändhet,
- en viss kvalitetsförsämring på grund av deras utveckling och tendens att fördärvas, för produkter som klassificerats som andra klasser än klass ”Extra”.

A. Minimikrav

Om inte annat följer av de särskilda bestämmelserna för varje klass och de tillåtna toleranserna ska äpplen i alla klasser vara

- hela,
- friska, dvs. de får inte vara angripna av röta eller ha annan kvalitetsförsämring som gör dem olämpliga för konsumtion,
- rena, praktiskt taget fria från synliga främmande beståndsdelar,
- praktiskt taget fria från skadedjur,
- fria från skador på fruktköttet orsakade av skadedjur,
- fria från allvarlig glasighet (water core), utom när det gäller sorter märkta med ”V” i tillägget till denna norm,
- fria från onormal yttre fuktighet,
- fria från främmande lukt och/eller smak.

Äpplena ska ha en sådan utveckling och vara i ett sådant skick att de kan

- tåla transport och hantering, och
- ankomma till bestämmelseorten i tillfredsställande skick.

B. Mognadskrav

Äpplena ska vara tillräckligt utvecklade och uppvisa tillfredsställande mognad.

Äpplena ska ha nått ett sådant utvecklingsstadium och en sådan mognadsgrad att mognadsprocessen kan fortsätta och de kan uppnå den mognad som krävs med hänsyn tagen till sortegenskaperna.

Flera parametrar kan användas för att verifiera minimikraven avseende mognad (t.ex. morfologiska aspekter, smak, fasthet och brytningsindex).

C. Klassificering

Äpplen indelas i följande tre klasser:

i) Klass ”Extra”

Äpplen i denna klass ska vara av högsta kvalitet. De ska vara typiska för sorten³ och skaftet ska vara oskadat.

Äpplen ska ha minst följande yta i den färg som är typisk för sorten:

- 3/4 av den sammanlagda ytan med röd färg när det gäller färggrupp A.
- 1/2 av den sammanlagda ytan med delvis röda färger när det gäller färggrupp B.
- 1/3 av den sammanlagda ytan med den svagt röda, rödfärgade eller rödstrimmiga färgen när det gäller färggrupp C.
- Inga krav på minsta färgyta när det gäller färggrupp D.

Fruktköttet ska vara helt friskt.

De får inte ha några fel, med undantag av mycket små ytliga fel förutsatt att dessa inte försämrar produktens allmänna utseende, kvalitet, hållbarhet eller presentation i förpackningen. De får dock uppvisa

- mycket små fel i skalet,
- mycket lite rostbildning⁴ såsom
 - bruna fläckar som inte får gå utanför skafthålan och som inte får vara skrovliga och/eller
 - små och isolerade spår av rostbildning.

ii) Klass I

Äpplen i denna klass ska vara av god kvalitet. De ska ha de egenskaper som är typiska för sorten⁵.

Äpplen ska ha minst följande yta i den färg som är typisk för sorten:

- 1/2 av den sammanlagda ytan med röd färg när det gäller färggrupp A.
- 1/3 av den sammanlagda ytan med delvis röda färger när det gäller färggrupp B.
- 1/10 av den sammanlagda ytan med den svagt röda, rödfärgade eller rödstrimmiga färgen när det gäller färggrupp C.
- Inga krav på minsta färgyta när det gäller färggrupp D.

Fruktköttet ska vara helt friskt.

³ En icke-uttömmande förteckning över de sorter som har en klassificering av färg och rostbildning ges i tillägget till denna norm.

⁴ Sorter märkta med ”R” i tillägget till denna norm omfattas inte av bestämmelserna om rostbildning.

⁵ En icke-uttömmande förteckning över de sorter som har en klassificering av färg och rostbildning ges i tillägget till denna norm.

De får dock ha följande mindre fel förutsatt att dessa inte försämrar produktens allmänna utseende, kvalitet, hållbarhet och presentation i förpackningen:

- Mindre fel i formen.
- Mindre fel i utvecklingen.
- Mindre färgfel.
- Mindre stötskador, som inte är missfärgade, på en sammanlagd yta på högst 1 cm².
- Mindre fel i skalet som ligger inom följande gränser:
 - Långsträckta fel får vara högst 2 cm långa.
 - Övriga fel får täcka en sammanlagd yta på högst 1 cm², dock med undantag för skorv (*Venturia inaequalis*) som högst får täcka en yta på högst 0,25 cm².
- Mindre rostbildning⁶ såsom
 - bruna fläckar som får gå något utanför skafthålan eller foderhålan, men som inte får vara skrovliga och/eller
 - tunn, nätliknande rost som inte täcker mer än 1/5 av fruktens sammanlagda yta och som inte kontrasterar för starkt mot fruktens allmänna färg och/eller
 - kraftig rost som inte täcker mer än 1/20 av fruktens sammanlagda yta,
 - tunn, nätliknande rost och kraftig rost får sammantaget dock inte täcka mer än högst 1/5 av fruktens sammanlagda yta.

Skaftet får saknas förutsatt att brytstället är snyggt och skalet runtomkring oskadat.

iii) Klass II

Denna klass omfattar äpplen som inte uppfyller kraven för de högre klasserna men som uppfyller de minimikrav som anges i punkt A.

Fruktköttet får inte ha några större fel.

Följande fel får förekomma förutsatt att äpplena bibehåller sina väsentligaste egenskaper i fråga om kvalitet, hållbarhet och presentation:

- Fel i formen.
- Fel i utvecklingen.
- Färgfel.
- Mindre stötskador, som får vara lätt missfärgade, får täcka en sammanlagd yta på högst 1,5 cm².
- Fel i skalet som ligger inom följande gränser:
 - Långsträckta fel får vara högst 4 cm långa.

⁶ Sorter märkta med ”R” i tillägget till denna norm omfattas inte av bestämmelserna om rostbildning.

- Övriga fel får täcka en sammanlagd yta på högst 2,5 cm², dock med undantag för skorv (*Venturia inaequalis*) som högst får täcka en yta på högst 1 cm².
- Mindre rostbildning⁷ såsom
 - bruna fläckar som får gå utanför skafthålan eller foderhålan och som får vara något skrovliga och/eller
 - tunn, nätlignande rost som inte täcker mer än 1/2 av fruktens sammanlagda yta och som inte kontrasterar för starkt mot fruktens allmänna färg och/eller
 - kraftig rost som inte täcker mer än 1/3 av fruktens sammanlagda yta,
 - tunn, nätlignande rost och kraftig rost får sammantaget dock inte täcka mer än högst 1/2 av fruktens sammanlagda yta.

III. BESTÄMMELSER ANGÅENDE STORLEKSSORTERING

Storleken bestäms av den största tvärsnittsdiаметern eller av vikten.

Minimistorleken är 60 mm om storleken mäts efter diameter, och 90 g om den mäts efter vikt. Frukt av mindre storlek kan godkännas om produktens brixvärde⁸ ligger på 10,5 brixgrader eller mer och storleken uppgår till minst 50 mm eller 70 g.

För att säkerställa enhetlig storlek får skillnaden i storlek mellan produkter i en och samma förpackning högst vara följande:

- a) För frukt som storlekssorteras efter diameter:
 - 5 mm för frukt i klass ”Extra” och för frukt i klasserna I och II som är förpackad i rader och lager. För äpplen av sorterna Bramley’s Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) och Horneburger får skillnaden i diameter dock vara 10 mm.
 - 10 mm för frukt i klass I som är packad i detaljhandelsförpackningar eller löst packad i förpackningen. För äpplen av sorterna Bramley’s Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) och Horneburger får skillnaden i diameter dock vara 20 mm.
- b) För frukt som storlekssorteras efter vikt:
 - För frukt i klass ”Extra” och för frukt i klasserna I och II som är förpackad i rader och lager:

⁷ Sorter märkta med ”R” i tillägget till denna norm omfattas inte av bestämmelserna om rostbildning.

⁸ Beräknat enligt beskrivningen i OECD:s handledning för objektiva test: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.

Viktintervall (g)	Viktdifferens (g)
70–90	15 g
91–135	20 g
136–200	30 g
201–300	40 g
> 300	50 g

- För frukt i klass I som är packad i detaljhandelsförpackningar eller löst packad i förpackningen:

Viktintervall (g)	Enhetlighet (g)
70–135	35
136–300	70
> 300	100

För frukt i klass II som är packad i detaljhandelsförpackningar eller löst packad i förpackningen har det inte fastställts några bestämmelser om enhetlig storlek.

Miniatyrsorter av äpplen märkta med ”M” i tillägget till denna norm omfattas inte av storleksbestämmelserna. Dessa miniatyrsorter måste ha ett brixvärde⁹ på minst 12 brixgrader.

IV. TOLERANSBESTÄMMELSER

I varje parti medges, i alla saluföringsled, en viss mängd produkter som inte uppfyller kvalitets- och storlekskraven för den angivna klassen.

A. Kvalitetstoleranser

- i) Klass ”Extra”

En total tolerans på 5 % i antal eller vikt av äpplen som inte uppfyller kraven för klassen, men som uppfyller kraven för klass I. Inom denna tolerans får högst 0,5 % bestå av produkter som uppfyller kraven för klass II.

- ii) Klass I

⁹ Beräknat enligt beskrivningen i OECD:s handledning för objektiva test: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.

En total tolerans på 10 % i antal eller vikt av äpplen som inte uppfyller kraven för klassen, men som uppfyller kraven för klass II. Inom denna tolerans får högst 1 % bestå av produkter som varken uppfyller kraven för klass II eller minimikraven, eller av produkter angripna av röta.

iii) Klass II

En total tolerans på 10 % i antal eller vikt av äpplen som varken uppfyller kraven för klassen eller minimikraven. Inom denna tolerans får högst 2 % bestå av produkter angripna av röta.

B. Storlektoleranser

För samtliga klasser: En total tolerans på 10 % i antal eller vikt av äpplen som inte uppfyller storlekskraven för klassen. Denna tolerans omfattar dock inte frukt med en avvikelse på

- 5 mm eller mer under minimidiametern,
- 10 g eller mer under minimivikten.

V. BESTÄMMELSER ANGÅENDE PRESENTATION

A. Enhetlighet

Varje förpackning ska ha ett enhetligt innehåll och får endast innehålla äpplen av samma ursprung, sort, kvalitet, storlek (om frukten storlekssorteras) och mognad.

För klass ”Extra” gäller kravet på enhetlighet även färgen.

En blandning av äpplen av tydligt olika sorter kan dock förpackas tillsammans i en detaljhandelsförpackning om de är enhetliga avseende kvalitet och, för varje sort, avseende ursprung. Enhetlighet i fråga om storlek krävs inte.

Den synliga delen av förpackningens innehåll ska vara representativ för hela innehållet. Lasermärkning av enskilda frukter får inte leda till skador på köttet eller skalet.

B. Förpackning

Äpplena ska vara förpackade så att de ges ett ändamålsenligt skydd. Särskilt detaljhandelsförpackningar med en nettovikt på mer än 3 kg ska vara tillräckligt hårda för att skydda produkten på ett ändamålsenligt sätt.

De material som används inuti förpackningen ska vara rena och så beskaffade att de inte kan orsaka yttre eller inre skador på produkten. Det är tillåtet att använda material som t.ex. papper eller stämplor med handelsmässiga upplysningar, förutsatt att de färger och det lim som används är giftfria.

De etiketter som fästs på varje enskild produkt ska vara sådana att de, när de tas bort, inte lämnar några synliga spår av lim eller skador skalet.

Förpackningarna får inte innehålla främmande beståndsdelar.

VI. BESTÄMMELSER ANGÅENDE MÄRKNING

Varje förpackning¹⁰ ska på en och samma sida och med tydligt, outplånligt och från utsidan synligt tryck vara märkt med följande uppgifter:

A. Identifiering

Packarens och/eller avsändarens namn och adress (t.ex. gatuadress/ort/region/postnummer och land, om det inte är detsamma som ursprungslandet).

Dessa uppgifter får ersättas med följande:

- För alla förpackningar med undantag av färdigförpackningar: En kod som identifierar packaren och/eller avsändaren och som utfärdats eller godkänts av en officiell myndighet och som föregås av uppgiften ”packare och/eller avsändare” eller motsvarande förkortning. Koden ska föregås av lands- och regionkoden enligt ISO 3166 (alfa) för det land som utfärdat godkännandet, om det inte är detsamma som ursprungslandet.
- För färdigförpackningar: Namn och adress till säljaren som är etablerad inom unionen, varvid dessa uppgifter ska föregås av uppgiften ”packad för.” eller likvärdig uppgift. I detta fall ska det på etiketten även finnas en kod som identifierar packaren och/eller avsändaren. Säljaren ska tillhandahålla all den information om betydelsen av denna kod som kontrollorganen anser vara nödvändig.

B. Typ av produkt

- ”Äpplen”, om innehållet i förpackningen inte är synligt från utsidan.
- Sortens namn. Om det rör sig om en blandning av äpplen av tydligt olika sorter ska samtliga sorter i förpackningen anges. Sortens namn får ersättas med en synonym. Ett handelsnamn¹¹ får endast anges som komplement till sorten eller synonymen. När det gäller mutanter med sortskydd får namnet på denna sort anges i stället för namnet på den ursprungliga sorten. När det gäller mutanter utan sortskydd får namnet på denna sort endast anges som tillägg till namnet på den ursprungliga sorten.
- ”Miniatyrsort”, i tillämpliga fall.

C. Produktens ursprung

Ursprungsland¹² och eventuellt odlingsområde eller nationell, regional eller lokal benämning.

Om det rör sig om en blandning av äpplen av tydligt olika sorter och ursprung ska ursprungslandet anges i omedelbar närhet av motsvarande sorts namn.

¹⁰ Dessa bestämmelser om märkning gäller inte för detaljhandelsförpackningar som presenteras i förpackningar. De gäller dock för detaljhandelsförpackningar som presenteras separat.

¹¹ Ett handelsnamn kan vara ett varumärke för vilket man ansökt om eller erhållit skydd eller en annan handelsbeteckning.

¹² Landets fullständiga eller vanligaste namn ska anges.

D. Handelsmässiga upplysningar

- Klass.
- Storlek eller, för frukt förpackad i rader och lager, antal frukter.

Om storleken är angiven ska den uttryckas på följande sätt:

- a) För frukt som omfattas av kraven på enhetlighet ska den anges som minsta och största diameter eller som minsta och största vikt.
- b) Valfritt, för frukt som inte omfattas av kraven på enhetlighet, ska den anges som diametern eller vikten på den minsta frukten i förpackningen, följt av ”och större” eller likvärdig benämning, eller, eventuellt, diametern eller vikten på den största frukten i förpackningen.

E. Officiellt kontrollmärke (frivilligt)

Det är inte nödvändigt att på förpackningarna ange uppgifterna i punkt VI första stycket, om dessa förpackningar innehåller detaljhandelsförpackningar som är väl synliga från utsidan och som samtliga är märkta med uppgifterna i fråga. Förpackningarna får inte vara märkta på något sätt som kan verka vilseledande. Om förpackningarna är lastade på pallar ska dock uppgifterna anges på en följesedel som ska fästas synligt på åtminstone två sidor av lastpallen.

Tillägg

Icke uttömmande förteckning över äppelsorter

Fruktar av sorter som inte återfinns i förteckningen ska delas in efter sortegenskaper.

Några av sorterna i nedanstående tabell får saluföras under handelsnamn för vilka man ansökt om eller erhållit varumärkesskydd i ett eller flera länder. I de tre första kolumnerna i tabellen nedan återges inte sådana varumärken. Vissa kända varumärken anges i den fjärde kolumnen, men endast för kännedom.

Förklaring:

M = Miniatursort

R = Rostbildning

V = Glasighet

* = Mutant som saknar sortskydd men som är knuten till ett registrerat/skyddat varumärke; mutanter som inte markeras med asterisk är skyddade sorter

Sort	Mutanter	Synonymer	Varumärken	Färggrupp	Ytterligare specifikationer
African Red			African Carmine TM	B	
Akane		Tohoku 3, Primerouge		B	
Alkmene		Early Windsor		C	
Alwa				B	
Amasya				B	
Ambrosia			Ambrosia [®]	B	
Annurca				B	
Ariane			Les Naturianes [®]	B	
Arlet		Swiss Gourmet		B	R
AW 106			Sapora [®]	C	
Belgica				B	

Sort	Mutanter	Synonymer	Varumärken	Färggrupp	Ytterligare specifikationer
Belle de Boskoop		Schone van Boskoop, Goudreinette		D	R
	Boskoop rouge	Red Boskoop, Roter Boskoop, Rode Boskoop		B	R
	Boskoop Valastrid			B	R
Berlepsch		Freiherr von Berlepsch		C	
	Berlepsch rouge	Red Berlepsch, Roter Berlepsch		B	
Bonita				A	
Braeburn				B	
	Hidala		Hillwell ®	A	
	Joburn		Aurora TM , Red Braeburn TM , Southern Rose TM	A	
	Lochbuie Red Braeburn			A	
	Mahana Red Braeburn		Redfield ®	A	
	Mariri Red		Eve TM , Aporo ®	A	
	Royal Braeburn			A	
Bramley's Seedling		Bramley, Triomphe de Kiel		D	
Cardinal				B	

Sort	Mutanter	Synonymer	Varumärken	Färggrupp	Ytterligare specifikationer
Caudle			Cameo ®, Camela®	B	
	Cauflight		Cameo ®, Camela®	A	
CIV323			Isaaq ®	B	
CIVG198			Modi ®	A	
Civni			Rubens ®	B	
Collina				C	
Coop 38			Goldrush ®, Delisdor ®	D	R
Coop 39			Crimson Crisp ®	A	
Coop 43			Juliet ®	B	
Coromandel Red		Corodel		A	
Cortland				B	
Cox's Orange Pippin		Cox orange, Cox's O.P.		C	R
Cripps Pink			Pink Lady ®, Flavor Rose ®	C	
	Lady in Red		Pink Lady ®	B	
	Rosy Glow		Pink Lady ®	B	
	Ruby Pink			B	
Cripps Red			Sundowner™, Joya ®	B	
Dalinbel			Antares ®	B	R
Dalitron			Altess ®	D	
Delblush			Tentation ®	D	
Delcorf			Delbarestivale ®	C	

Sort	Mutanter	Synonymer	Varumärken	Färggrupp	Ytterligare specifikationer
	Celeste			B	
	Bruggers Festivale		Sissired ®	A	
	Dalili		Ambassy ®	A	
	Wonik*		Apache ®	A	
Delcoros			Autento ®	A	
Delgollune			Delbard Jubilé ®	B	
Delicious ordinaire		Ordinary Delicious		B	
Discovery				C	
Dykmanns Zoet				C	
Egremont Russet				D	R
Elise		De Roblos, Red Delight		A	
Elstar				C	
	Bel-El		Red Elswout ®	C	
	Daliest		Elista ®	C	
	Daliter		Elton ™	C	
	Elshof			C	
	Elstar Boerekamp		Excellent Star ®	C	
	Elstar Palm		Elstar PCP ®	C	

Sort	Mutanter	Synonymer	Varumärken	Färggrupp	Ytterligare specifikationer
	Goedhof		Elnica ®	C	
	Red Elstar			C	
	RNA9842		Red Flame ®	C	
	Valstar			C	
	Vermuel		Elrosa ®	C	
Empire				A	
Fengapi			Tessa ®	B	
Fiesta		Red Pippin		C	
Fresco			Wellant ®	B	R
Fuji				B	V
	Aztec		Fuji Zhen ®	A	V
	Brak		Fuji Kiku ® 8	B	V
	FUCIV51		SAN-CIV ®	A	V
	Fuji Fubrax		Fuji Kiku ® Fubrax	B	V
	Fuji Supreme			A	V
	Fuji VW		King Fuji ®	A	V
	Heisei Fuji		Beni Shogun ®	A	V
	Raku-Raku			B	V
Gala				C	
	Alvina			A	
	ANABP 01		Bravo ™	A	
	Baigent		Brookfield ®	A	
	Bigigalaprim		Early Red Gala ®	B	
	Devil Gala			A	
	Fengal		Gala Venus	A	

Sort	Mutanter	Synonymer	Varumärken	Färggrupp	Ytterligare specifikationer
	Gala Schnico		Schniga ®	A	
	Gala Schnico Red		Schniga ®	A	
	Galafresh		Breeze ®	A	
	Galaval			A	
	Galaxy		Selekta ®	B	
	Gilmac		Neon ®	A	
	Imperial Gala			B	
	Jugala			B	
	Mitchgla		Mondial Gala ®	B	
	Natali Gala			B	
	Regal Prince		Gala Must ®	B	
	Royal Beaut			A	
	Simmons		Buckeye ® Gala	A	
	Tenroy		Royal Gala ®	B	
	ZoukG1		Gala One®	A	
Galmac			Camelot ®	B	
Gloster				B	
Golden 972				D	
Golden Delicious		Golden		D	
	CG10 Yellow Delicious		Smothee ®	D	
	Golden Delicious Reinders		Reinders ®	D	
	Golden Parsi		Da Rosa ®	D	

Sort	Mutanter	Synonymer	Varumärken	Färggrupp	Ytterligare specifikationer
	Leratess		Pink Gold ®	D	
	Quemoni		Rosagold ®	D	
Goldstar			Rezista Gold Granny ®	D	
Gradigold			Golden Supreme TM , Golden Extreme TM	D	
Gradiyel			Goldkiss ®	D	
Granny Smith				D	
	Dalivair		Challenger ®	D	
Gravensteiner		Gravenstein		D	
GS 66			Fräulein ®	B	
HC2-1			Easy pep's! Zingy ®	A	
Hokuto				C	
Holsteiner Cox		Holstein		C	R
Honeycrisp			Honeycrunch ®	C	
Horneburger				D	
Idared				B	
	Idaredest			B	
	Najdared			B	
Ingrid Marie				B	R
Inored			Story ®, LoliPop ®	A	
James Grieve				D	

Sort	Mutanter	Synonymer	Varumärken	Färggrupp	Ytterligare specifikationer
Jonagold				C	
	Early Jonagold		Milenga ®	C	
	Dalyrian			C	
	Decosta			C	
	Jonagold Boerekamp		Early Queen ®	C	
	Jonagold Novajo	Veulemanns		C	
	Jonagored		Morren's Jonagored ®	C	
	Jonagored Supra		Morren's Jonagored ® Supra ®	C	
	Red Jonaprince		Wilton's ®, Red Prince ®	C	
	Rubinstar			C	
	Schneica	Jonica		C	
	Vivista			C	
Jonathan				B	
Karmijn de Sonnaville				C	R
Kizuri			Morgana ®	B	
Ladina				A	

Sort	Mutanter	Synonymer	Varumärken	Färggrupp	Ytterligare specifikationer
La Flamboyante			Mairac ®	B	
Laxton's Superb				C	R
Ligol				B	
Lobo				B	
Lurefresh			Redlove ® Era ®	A	
Lureprec			Redlove ® Circe ®	A	
Luregust			Redlove ® Calypso ®	A	
Luresweet			Redlove ® Odysso ®	A	
Maigold				B	
Maribelle			Lola ®	B	
MC38			Crimson Snow ®	A	
McIntosh				B	
Melrose				C	
Milwa			Diwa ®, Junami ®	B	
Minneiska			SweeTango ®	B	
Moonglo				C	
Morgenduft		Imperatore		B	
Mountain Cove			Ginger Gold ™	D	
Mored			Joly Red ®	A	
Mutsu		Crispin		D	
Newton				C	
Nicogreen			Greenstar ®	D	
Nicoter			Kanzi ®	B	

Sort	Mutanter	Synonymer	Varumärken	Färggrupp	Ytterligare specifikationer
Northern Spy				C	
Ohrin		Orin		D	
Paula Red				B	
Pinova			Corail ®	C	
	RoHo 3615		Evelina ®	B	
Piros				C	
Plumac			Koru ®	B	
Prem A153			Lemonade ®, Honeymoon ®	C	
Prem A17			Smitten ®	C	
Prem A280			Sweetie™	B	
Prem A96			Rockit™	B	M
R201			Kissabel ® Rouge	A	
Rafzubin			RubINETTE ®	C	
	Frubaur		RubINETTE ® Rossina	A	
	Rafzubex		RubINETTE ® Rosso	A	
Rajka			Rezista Romelike ®	B	
Regalyou			Candine ®	A	
Red Delicious		Rouge américaine		A	
	Campsur		Red Chief ®	A	
	Erovan		Early Red One ®	A	
	Evasni		Scarlet Spur ®	A	

Sort	Mutanter	Synonymer	Varumärken	Färggrupp	Ytterligare specifikationer
	Stark Delicious			A	
	Starking			C	
	Starkrimson			A	
	Starkspur			A	
	Topred			A	
	Trumdor		Oregon Spur Delicious ®	A	
Reine des Reinettes		Gold Parmoné, Goldparmäne		C	V
Reinette grise du Canada		Graue Kanadarenette, Renetta Canada		D	R
RM1			Red Moon ®	A	
Rome Beauty		Belle de Rome, Rome, Rome Sport		B	
RS1			Red Moon ®	A	
Rubelit				A	
Rubin				C	
Rubinola				B	
Šampion		Shampion, Champion, Szampion		B	
	Reno 2			A	
	Šampion Arno	Szampion Arno		A	
Santana				B	
Sciearly			Pacific Beauty™, NZ Beauty	A	

Sort	Mutanter	Synonymer	Varumärken	Färggrupp	Ytterligare specifikationer
Scifresh			Jazz TM	B	
Sciglo			Southern Snap TM	A	
Scilate			Envy [®]	B	
Sciray		GS48		A	
Scired			NZ Queen	A	R
Sciros			Pacific Rose TM , NZ Rose	A	
Senshu				C	
Shinano Gold			Yello [®]	D	
Spartan				A	
SQ 159			Natyra [®] , Magic Star [®]	A	
Stayman				B	
Summerred				B	
Sunrise				A	
Sunset				D	R
Suntan				D	R
Sweet Caroline				C	
TCL3			Posy [®]	A	
Topaz				B	
Tydeman's Early Worcester		Tydeman's Early		B	
Tsugaru				C	
UEB32642			Opal [®]	D	
WA 2			Sunrise Magic TM	A	
WA 38			Cosmic Crisp TM	A	

Sort	Mutanter	Synonymer	Varumärken	Färggrupp	Ytterligare specifikationer
Worcester Pearmain				B	
Xeleven			Swing ® natural more	A	
York				B	
Zari				B	
Zouk 16			Flanders Pink ®, Mariposa ®	B	
Zouk 31			Rubisgold ®	D	
Zouk 32			Coryphée ®	A	

DEL 2: HANDELSNORM FÖR CITRUSFRUKT

I. DEFINITION AV PRODUKTEN

Denna norm gäller för citrusfrukter av sorter av följande arter som är avsedda att levereras färska till konsumenten, dock inte citrusfrukt avsedd för industriell bearbetning:

- Citroner av arten *Citrus limon* (L.) Burm. f. och hybrider därav.
- Tahitilime av arten *Citrus latifolia* (Yu. Tanaka) Tanaka, en syrlig lime med stora frukter, och hybrider därav.
- Lime av arten *Citrus aurantiifolia* (Christm.) Swingle, även känd som *mexikansk lime* och *key lime*, och hybrider därav.
- Sötlime/sötcitroner av arten *Citrus limettioides* Tanaka och hybrider därav.
- Mandariner av arten *Citrus reticulata* Blanco, inbegripet satsumor (*Citrus unshiu* Marcow.), clementiner (*Citrus clementina* hort. ex Tanaka), vanliga mandariner (*Citrus deliciosa* Ten.) och tangeriner (*Citrus tangerina* Tanaka) av dessa arter och hybrider därav.
- Apelsiner av arten *Citrus sinensis* (L.) Osbeck och hybrider därav.
- Grapefrukt av arten *Citrus paradisi* Macfad. och hybrider därav.
- Pompelmus av arten *Citrus maxima* (Burm.) Merr. och hybrider därav.

II. KVALITETSBESTÄMMELSER

Syftet med normen är att ange de kvalitetskrav som citrusfrukt ska uppfylla efter beredning och förpackning.

Efter avsändandet får dock produkterna i förhållande till kraven i normen uppvisa

- en viss bristande färskhet och saftspändhet,
- en viss kvalitetsförsämring på grund av deras utveckling och tendens att fördärvas, för produkter som klassificerats som andra klasser än klass ”Extra”.

A. Minimikrav

Om inte annat följer av de särskilda bestämmelserna för varje klass och de tillåtna toleranserna ska citrusfrukter i alla klasser vara

- hela,
- fria från stötskador och/eller större läkta skador,

- friska, dvs. de får inte vara angripna av röta eller ha annan kvalitetsförsämring som gör dem olämpliga för konsumtion,
- rena, praktiskt taget fria från synliga främmande beståndsdelar,
- praktiskt taget fria från skadedjur,
- fria från skador på fruktköttet orsakade av skadedjur,
- fria från begynnande skrumpenhet och uttorkning,
- fria från skador orsakade av låg temperatur eller frost,
- fria från onormal yttre fuktighet,
- fria från främmande lukt och/eller smak.

Citrusfrukterna ska ha en sådan utveckling och vara i ett sådant skick att de kan

- tåla transport och hantering, och
- ankomma till bestämmelseorten i tillfredsställande skick.

B. Mognadskrav

Citrusfrukterna ska ha nått en lämplig utveckling och mognad enligt kriterierna för sorten, plockningstidpunkten och odlingsområdet.

Citrusfrukternas mognad fastställs med hjälp av följande parametrar som anges för varje art:

- Minsta saftinnehåll.
- Minsta totala lösliga torrsubstans, dvs. lägsta sockerhalt.
- Lägsta värde för relationen socker–syra¹³.
- Färg.

Efter en normal utveckling ska citrusfrukterna ha en sådan färg att de på bestämmelseorten kan uppnå den färg som är normal för sorten.

¹³ Beräknat enligt beskrivningen i OECD:s handledning för objektiva test: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/guidelines-on-objective-tests.pdf>.

	Minsta saftinnehåll (%)	Lägsta sockerhalt (brixgraden)	Lägsta värde för relationen socker-syra	Färg
Citroner	20			Färgen ska vara typisk för sorten. Citroner som är gröna (men inte mörkgröna) är dock tillåtna om de uppfyller minimikraven i fråga om saftinnehåll.
	Limefrukter			
Tahitilime	42			Frukten ska vara grön men får uppvisa gula fläckar på upp till 30 % av ytan för tahitilime och upp till 20 % för lime och sötlime.
Lime och sötlime	40			
	Satsumor, clementiner, andra mandarinsorter och hybrider därav			
Satsumor	33		6,5:1	Minst en tredjedel av fruktens yta ska ha en färg som är typisk för sorten.
Clementiner	40		7,0:1	
Andra mandarinsorter och hybrider därav	33		7,5:1 ¹⁴	
	Apelsiner			
Blodapelsiner	30		6,5:1	Färgen ska vara typisk för sorten. Högst en femtedel av fruktens totala yta får ha ljusgrön färg om de uppfyller minimikraven i fråga om saftinnehåll. Apelsiner som produceras i områden med höga lufttemperaturer och hög relativ fuktighet under utvecklingsperioden får dock ha en grön färg på mer än en femtedel av fruktens totala yta, om de uppfyller kraven på minsta saftinnehåll.
Gruppen navelapelsiner	33		6,5:1	
Övriga sorter	35		6,5:1	
Mosambi, Sathgudi och Pacitan med mer än en femtedel grön färg	33			
Andra sorter med mer än en femtedel grön	45			

¹⁴ För sorterna Mandora och Minneola ska lägsta värde för relationen socker-syra vara 6,0:1 till och med utgången av det regleringsår som inleds den 1 januari 2023.

	Minsta saftinnehåll (%)	Lägsta sockerhalt (brixgraden)	Lägsta värde för relationen socker-syra	Färg
färg				
	Grapefrukt och hybrider			
Alla sorter och hybrider	35			Färgen ska vara typisk för sorten.
Oroblanco	35	9		Frukt med grönaktig färg (grön hos Oroblanco) är dock tillåten om de uppfyller minimikraven i fråga om saftinnehåll.
Pompelmus och hybrider		8		Minst två tredjedelar av fruktens yta ska ha en färg som är typisk för sorten.

Citrusfrukter som uppfyller dessa krav på mognad får ha genomgått behandling för att avlägsna den gröna färgen ("avgröning"). Sådan behandling är endast tillåten om de övriga naturliga smakegenskaperna inte ändras.

C. Klassificering

Citrusfrukt inledas i följande tre klasser:

i) Klass "Extra"

Citrusfrukt i denna klass ska vara av högsta kvalitet. Den ska ha de egenskaper som är typiska för sorten och/eller handelstypen.

De får inte ha några fel, med undantag av mycket små ytliga fel förutsatt att dessa inte försämrar produktens allmänna utseende, kvalitet, hållbarhet eller presentation i förpackningen.

ii) Klass I

Citrusfrukt i denna klass ska vara av god kvalitet. Den ska ha de egenskaper som är typiska för sorten och/eller handelstypen.

De får dock ha följande mindre fel förutsatt att dessa inte försämrar produktens allmänna utseende, kvalitet, hållbarhet och presentation i förpackningen:

- Mindre fel i formen.
- Mindre färgfel, inbegripet mindre solskador.
- Mindre, tilltagande fel i skalet, förutsatt att de inte påverkar fruktköttet.
- Mindre fel i skalet som uppstått i samband med fruktbildningen, t.ex. silverskorv, rostbildning eller skador orsakade av skadedjur.

- Läkta, mindre fel som uppstått genom yttre påverkan, t.ex. grenskav, hagelskada eller stötfläckar.
- Delvis lätt lossat skal för alla frukter i mandaringruppen.

iii) Klass II

Denna klass omfattar citrusfrukt som inte uppfyller kraven för de högre klasserna men som uppfyller de minimikrav som anges i punkt A.

Följande fel får förekomma förutsatt att de bibehåller sina väsentligaste egenskaper i fråga om kvalitet, hållbarhet och presentation:

- Fel i formen.
- Färgfel, inbegripet solskador.
- Tilltagande fel i skalet, förutsatt att de inte påverkar fruktköttet.
- Fel i skalet som uppstått i samband med fruktbildningen, t.ex. silverskorv, rostbildning eller skador orsakade av skadedjur.
- Läkta fel som uppstått genom yttre påverkan, t.ex. grenskav, hagelskada eller stötfläckar.
- Läkta, ytliga skalförändringar.
- Skrovligt skal.
- Delvis lätt lossat skal för apelsiner och delvis lossat skal för alla frukter i mandaringruppen.

III. BESTÄMMELSER ANGÅENDE STORLEKSSORTERING

Storleken bestäms av den största tvärsnittsdiametern eller av antalet.

A. Minimistorlek

Följande minimistorlekar ska tillämpas:

Frukt	Diameter i mm
Citroner	45
Tahitilime	42
Lime och sötlime	25
Satsumor, andra mandarinsorter och hybrider därav	45
Clementiner	35
Apelsiner	53
Grapefrukt och hybrider	70
Pompelmus och hybrider	100

B. Enhetlighet

Citrusfrukter får storlekssorteras enligt ett av följande alternativ:

- a) För att säkerställa enhetlig storlek får skillnaden i storlek mellan produkter i en och samma förpackning högst vara följande:
 - 10 mm, om den minsta fruktens diameter (enligt uppgift på förpackningen) är under 60 mm.
 - 15 mm, om den minsta fruktens diameter (enligt uppgift på förpackningen) är minst 60 mm men under 80 mm.
 - 20 mm, om den minsta fruktens diameter (enligt uppgift på förpackningen) är minst 80 mm men under 110 mm.
 - För frukt som har en diameter på 110 mm eller mer har det inte fastställts någon begränsning av skillnaden i diameter.
- b) Om storlekkoder tillämpas måste koderna och intervallen i följande tabell användas:

	Storlekskod	Diameter i mm
Citroner		
	0	79–90
	1	72–83
	2	68–78
	3	63–72
	4	58–67
	5	53–62
	6	48–57
	7	45–52
Limefrukter		
Tahitilime	1	58–67
	2	53–62
	3	48–57
	4	45–52
	5	42–49
Lime och sötlime	1	> 45
	2	40,1–45
	3	35,1–40
	4	30,1–35
	5	25–30
Satsumor, clementiner och andra mandarinsorter och hybrider därav		
	1 - XXX	78 och däröver
	1 - XX	67–78
	1 eller 1 - X	63–74

2	58–69
3	54–64
4	50–60
5	46–56
6 ¹⁵	43–52
7	41–48
8	39–46
9	37–44
10	35–42

Apelsiner

0	92–110
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

¹⁵ Storlekar på mindre än 45 mm i diameter gäller endast clementiner.

	13	53–60
Grapefrukt och hybrider		
	0	> 139
	1	109–139
	2	100–119
	3	93–110
	4	88–102
	5	84–97
	6	81–93
	7	77–89
	8	73–85
	9	70–80
Pompelmus och hybrider		
	0	> 170
	1	156–170
	2	148–162
	3	140–154
	4	132–146
	5	123–138
	6	116–129
	7	100–118

Enhetligheten i fråga om storlek ska motsvara ovanstående storlekstabell, förutom i följande fall:

För frukt i lös vikt i lådor och frukt i detaljhandelsförpackningar med en nettovikt på högst 5 kg får skillnaden inte vara större än det intervall som

uppstår om tre på varandra följande storlekar i storlekstabellen slås samman till en enda.

- c) För frukt som storlekssorteras efter antal ska storleksskillnaden uppfylla kraven i led a.

IV. TOLERANSBESTÄMMELSER

I varje parti medges, i alla saluföringsled, en viss mängd produkter som inte uppfyller kvalitets- och storlekskraven för den angivna klassen.

A. Kvalitetstoleranser

- i) Klass ”Extra”

En total tolerans på 5 % i antal eller vikt av citrusfrukt som inte uppfyller kraven för klassen, men som uppfyller kraven för klass I. Inom denna tolerans får högst 0,5 % bestå av produkter som uppfyller kraven för klass II.

- ii) Klass I

En total tolerans på 10 % i antal eller vikt av citrusfrukt som inte uppfyller kraven för klassen, men som uppfyller kraven för klass II. Inom denna tolerans får högst 1 % bestå av produkter som varken uppfyller kraven för klass II eller minimikraven, eller av produkter angripna av röta.

- iii) Klass II

En total tolerans på 10 % i antal eller vikt av citrusfrukt som varken uppfyller kraven för klassen eller minimikraven. Inom denna tolerans får högst 2 % bestå av produkter angripna av röta.

B. Storlekstoleranser

För samtliga klasser: En total tolerans på 10 % i antal eller vikt av citrusfrukt som motsvarar storleken omedelbart under och/eller över den storlek (eller storlekar vid kombination av tre storlekar) som anges på förpackningen.

Toleransen på 10 % får i samtliga fall endast tillämpas för frukt vars diameter inte understiger följande minimivärden:

Frukt	Diameter i mm
Citroner	43
Tahitilime	40
Lime och sötlime	Ej tillämpligt
Satsumor, andra mandarinsorter och hybrider därav	43
Clementiner	34
Apelsiner	50
Grapefrukt och hybrider	67
Pompelmus och hybrider	98

V. BESTÄMMELSER ANGÅENDE PRESENTATION

A. Enhetlighet

Varje förpackning ska ha ett enhetligt innehåll och får endast innehålla citrusfrukt av samma ursprung, sort eller handelstyp, kvalitet och storlek och av praktiskt taget samma utveckling och mognad.

För klass ”Extra” gäller kravet på enhetlighet även färgen.

En blandning av citrusfrukt av tydligt olika arter kan dock förpackas tillsammans i en detaljhandelsförpackning om de är enhetliga avseende kvalitet och, för varje berörd art, avseende sort eller handelstyp och ursprung. Enhetlighet i fråga om storlek krävs inte.

Den synliga delen av förpackningens innehåll ska vara representativ för hela innehållet.

B. Förpackning

Citrusfrukterna ska vara förpackade så att de ges ett ändamålsenligt skydd.

De material som används inuti förpackningen ska vara rena och så beskaffade att de inte kan orsaka yttre eller inre skador på produkten. Det är tillåtet att använda material som t.ex. papper eller stämplor med handelsmässiga upplysningar, förutsatt att de färger och det lim som används är giftfria.

De etiketter som fästs på varje enskild produkt ska vara sådana att de, när de tas bort, inte lämnar några synliga spår av lim eller skador skalet. Lasermärkning av enskilda frukter får inte leda till skador på köttet eller skalet.

Om frukten är inslagen ska papperet vara tunt, torrt, nytt och luktfritt¹⁶.

Det är förbjudet att använda ämnen som kan ändra citrusfruktens naturliga egenskaper, särskilt dess smak eller doft¹⁷.

Förpackningarna får inte innehålla främmande beståndsdelar. Frukten får dock presenteras med en kort fastsittande kvist som inte är träig och har några gröna blad.

VI. BESTÄMMELSER ANGÅENDE MÄRKNING

Varje förpackning¹⁸ ska på en och samma sida och med tydligt, outplånligt och från utsidan synligt tryck vara märkt med följande uppgifter:

A. Identifiering

Packarens och/eller avsändarens namn och adress (t.ex. gatuadress/ort/region/postnummer och land, om det inte är detsamma som ursprungslandet).

Dessa uppgifter får ersättas med följande:

- För alla förpackningar med undantag av färdigförpackningar: En kod som identifierar packaren och/eller avsändaren och som utfärdats eller godkänts av en officiell myndighet och som föregås av uppgiften ”packare och/eller avsändare” eller motsvarande förkortning. Koden ska föregås av lands- och regionkoden enligt ISO 3166 (alfa) för det land som utfärdat godkännandet, om det inte är detsamma som ursprungslandet.
- För färdigförpackningar: Namn och adress till säljaren som är etablerad inom unionen, varvid dessa uppgifter ska föregås av uppgiften ”packad för:” eller likvärdig uppgift. I detta fall ska det på etiketten även finnas en kod som identifierar packaren och/eller avsändaren. Säljaren ska tillhandahålla all den information om betydelsen av denna kod som kontrollorganen anser vara nödvändig.

B. Typ av produkt

”Citroner”, ”limefrukter”, ”tahitilime”, ”lime”, ”sötlime”/”sötcitroner”, ”mandariner”, ”apelsiner”, ”grapefrukt”, ”pompelmus” om produkterna inte är synliga från utsidan.

¹⁶ Konserveringsmedel och andra kemiska substanser som kan lämna en främmande lukt på fruktskalen är tillåtna förutsatt att de används i enlighet med unionens bestämmelser på området.

¹⁷ Konserveringsmedel och andra kemiska substanser som kan lämna en främmande lukt på fruktskalen är tillåtna förutsatt att de används i enlighet med unionens bestämmelser på området.

¹⁸ Dessa bestämmelser om märkning gäller inte för detaljhandelsförpackningar som presenteras i förpackningar. De gäller dock för detaljhandelsförpackningar som presenteras separat.

”Blandning av citrusfrukter” eller likvärdig benämning och de olika arternas namn när det rör sig om en blandning av citrusfrukter av olika arter.

För apelsiner ska sortens namn och/eller respektive sortgrupp anges i fråga om ”Navels” och ”Valencias”.

För ”satsumor” och ”clementiner” ska artens trivialnamn anges, och det är frivilligt att ange sortens namn.

För andra mandariner och hybrider därav ska sortens namn anges.

För alla andra arter är det frivilligt att ange sortens namn.

Sortens namn får ersättas med en synonym. Ett handelsnamn¹⁹ får endast anges som komplement till sorten eller synonymen.

Fruktköttets färg: ”vit”, ”rosa” eller ”röd” för grapefrukt och pompelmus, i tillämpliga fall.

”Med kärnor” i fråga om clementiner med fler än 10 kärnor.

”Kärfria” (frivilligt – kärnfria citrusfrukter får någon gång innehålla kärnor).

C. Produktens ursprung

- Ursprungsland²⁰ och eventuellt odlingsområde eller nationell, regional eller lokal benämning.
- Om det rör sig om en blandning av citrusfrukter av tydligt olika arter och ursprung ska ursprungslandet anges i omedelbar närhet av motsvarande arts namn.

D. Handelsmässiga upplysningar

- Klass.
- Storlek uttryckt som
 - minsta och största storlek (i mm) eller
 - storlekkod, följt (frivilligt) av en minsta och största storlek eller
 - antal.
- I förekommande fall angivelse av att konserveringsmedel eller andra kemiska ämnen har använts i behandling efter skörd.

E. Officiellt kontrollmärke (frivilligt)

Det är inte nödvändigt att på förpackningarna ange uppgifterna i punkt VI första stycket, om dessa förpackningar innehåller detaljhandelsförpackningar som är väl synliga från utsidan och som samtliga är märkta med uppgifterna i

¹⁹ Ett handelsnamn kan vara ett varumärke för vilket man ansökt om eller erhållit skydd eller en annan handelsbeteckning.

²⁰ Landets fullständiga eller vanligaste namn ska anges.

fråga. Förpackningarna får inte vara märkta på något sätt som kan verka vilseledande. Om förpackningarna är lastade på pallar ska dock uppgifterna anges på en följesedel som ska fästas synligt på åtminstone två sidor av lastpallen.

DEL 3: HANDELSNORM FÖR KIWIFRUKT

I. DEFINITION AV PRODUKTEN

Denna norm gäller för kiwifrukt (även känd som *Actinidia* eller kiwi) av sorter av *Actinidia chinensis* Planch. eller *Actinidia deliciosa* (A. Chev.), C.F. Liang och A.R. Ferguson som är avsedda att levereras färska till konsumenten, dock inte kiwifrukt avsedda för industriell bearbetning.

II. KVALITETSBESTÄMMELSER

Syftet med normerna är att ange de kvalitetskrav som kiwifrukt ska uppfylla efter beredning och förpackning.

Efter avsändandet får dock produkterna i förhållande till kraven i normen uppvisa

- en viss bristande färskhet och saftspändhet,
- en viss kvalitetsförsämring på grund av deras utveckling och tendens att fördärvas, för produkter som klassificerats som andra klasser än klass ”Extra”.

A. Minimikrav

Om inte annat följer av de särskilda bestämmelserna för varje klass och de tillåtna toleranserna ska kiwifrukt i alla klasser vara

- hela (men utan stjälk),
- friska, dvs. de får inte vara angripna av röta eller ha annan kvalitetsförsämring som gör dem olämpliga för konsumtion,
- rena, praktiskt taget fria från synliga främmande beståndsdelar,
- praktiskt taget fria från skadedjur,
- fria från skador på fruktköttet orsakade av skadedjur,
- tillräckligt fasta, dvs. varken mjuka, skrumpna eller vattniga,
- välformade, dvs. inga dubbla eller multipla frukter,
- fria från onormal yttre fuktighet,
- fria från främmande lukt och/eller smak.

Kiwifrukterna ska ha en sådan utveckling och vara i ett sådant skick att de kan

- tåla transport och hantering, och
- ankomma till bestämmelseorten i tillfredsställande skick.

B. Minimikrav avseende mognad

Kiwifrukterna ska vara tillräckligt utvecklade och uppvisa tillfredsställande mognad.

För att uppfylla detta krav ska frukten vid förpackningstillfället ha nått en mognad av minst 6,2 brixgrader²¹ eller i genomsnitt 15 % torrsubstans, vilket innebär 9,5 brixgrader när den kommer in i distributionskedjan.

C. Klassificering

Kiwifrukt indelas i följande tre klasser:

i) Klass ”Extra”

Kiwifrukt i denna klass ska vara av högsta kvalitet. De ska ha de egenskaper som är typiska för sorten.

De ska vara fasta och köttet ska vara helt friskt.

De får inte ha några fel med undantag av mycket små ytliga fel förutsatt att dessa inte försämrar produktens allmänna utseende, kvalitet, hållbarhet eller presentation i förpackningen.

Förhållandet mellan fruktens minsta och största tvärsnittsdiameter ska vara minst 0,8.

ii) Klass I

Kiwifrukt i denna klass ska vara av god kvalitet. De ska ha de egenskaper som är typiska för sorten.

De ska vara fasta och köttet ska vara helt friskt.

De får dock ha följande mindre fel förutsatt att dessa inte försämrar produktens allmänna utseende, kvalitet, hållbarhet och presentation i förpackningen:

- Ett mindre fel i formen (dock inte svullnader eller missbildningar).
- Mindre färgfel.
- Mindre fel i skalet som täcker en yta av högst 1 cm².
- Ett mindre ”Hayward-märke” i form av längsgående linjer utan förhöjning.

Förhållandet mellan fruktens minsta och största tvärsnittsdiameter ska vara minst 0,7.

iii) Klass II

²¹ Beräknat enligt beskrivningen i OECD:s handledning för objektiva test: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.

Denna klass omfattar kiwifrukt som inte uppfyller kraven för de högre klasserna men som uppfyller de minimikrav som anges i punkt A.

Frukterna ska vara förhållandevis fasta och köttet får inte ha några allvarliga fel.

Följande fel får förekomma, förutsatt att kiwifrukten bibehåller sina väsentligaste egenskaper i fråga om kvalitet, hållbarhet och presentation:

- Fel i formen.
- Färgfel.
- Fel i skalet, t.ex. små läkta sår eller ärrad/skrubbad vävnad som täcker högst 2 cm².
- Flera, mer uttalade ”Hayward-märken” med mindre förhöjning.
- Lätta stötskador.

III. BESTÄMMELSER ANGÅENDE STORLEKSSORTERING

Storleken bestäms av fruktens vikt.

Minimivikten för klass ”Extra” är 90 g, för klass I 70 g och för klass II 65 g.

För att säkerställa enhetlig storlek får skillnaden i storlek mellan produkter i en och samma förpackning högst vara följande:

- 10 g om frukten väger mindre än 85 g.
- 15 g om frukten väger mellan 85 g och 120 g.
- 20 g om frukten väger mellan 120 g och 150 g.
- 40 g om frukten väger 150 g eller mer.

IV. TOLERANSBESTÄMMELSER

I varje parti medges, i alla saluföringsled, en viss mängd produkter som inte uppfyller kvalitets- och storlekskraven för den angivna klassen.

A. Kvalitetstoleranser

i) Klass ”Extra”

En total tolerans på 5 % i antal eller vikt av kiwifrukt som inte uppfyller kraven för klassen, men som uppfyller kraven för klass I. Inom denna tolerans får högst 0,5 % bestå av produkter som uppfyller kraven för klass II.

ii) Klass I

En total tolerans på 10 % i antal eller vikt av kiwifrukt som inte uppfyller kraven för klassen, men som uppfyller kraven för klass II. Inom denna

tolerans får högst 1 % bestå av produkter som varken uppfyller kraven för klass II eller minimikraven, eller av produkter angripna av röta.

iii) **Klass II**

En total tolerans på 10 % i antal eller vikt av kiwifrukt som varken uppfyller kraven för klassen eller minimikraven. Inom denna tolerans får högst 2 % bestå av produkter angripna av röta.

B. Storlekstoleranser

För samtliga klasser: En total tolerans på 10 % i antal eller vikt av kiwifrukt som inte uppfyller storlekskraven för klassen.

Kiwifrukt får dock inte väga mindre än 85 g i klass ”Extra”, 67 g i klass I och 62 g i klass II.

V. BESTÄMMELSER ANGÅENDE PRESENTATION

A. Enhetlighet

Varje förpackning ska ha ett enhetligt innehåll och får endast innehålla kiwifrukt av samma ursprung, sort, kvalitet och storlek.

Den synliga delen av förpackningens innehåll ska vara representativ för hela innehållet.

B. Förpackning

Kiwifrukterna ska vara förpackade så att de ges ett ändamålsenligt skydd.

De material som används inuti förpackningen ska vara rena och så beskaffade att de inte kan orsaka yttre eller inre skador på produkten. Det är tillåtet att använda material som t.ex. papper eller stämplor med handelsmässiga upplysningar förutsatt att de färger och det lim som används är giftfria.

De etiketter som fästs på varje enskild produkt ska vara sådana att de, när de tas bort, inte lämnar några synliga spår av lim eller skador skalet. Lasermärkning av enskilda frukter får inte leda till skador på köttet eller skalet.

Förpackningarna får inte innehålla främmande beståndsdelar.

VI. BESTÄMMELSER ANGÅENDE MÄRKNING

Varje förpackning²² ska på en och samma sida och med tydligt, outplånligt och från utsidan synligt tryck vara märkt med följande uppgifter:

²² Dessa bestämmelser om märkning gäller inte för detaljhandelsförpackningar som presenteras i förpackningar. De gäller dock för detaljhandelsförpackningar som presenteras separat.

A. Identifiering

Packarens och/eller avsändarens namn och adress (t.ex. gatuadress/ort/region/postnummer och land, om det inte är detsamma som ursprungslandet).

Dessa uppgifter får ersättas med följande:

- För alla förpackningar med undantag av färdigförpackningar: En kod som identifierar packaren och/eller avsändaren och som utfärdats eller godkänts av en officiell myndighet och som föregås av uppgiften ”packare och/eller avsändare” eller motsvarande förkortning. Koden ska föregås av lands- och regionkoden enligt ISO 3166 (alfa) för det land som utfärdat godkännandet, om det inte är detsamma som ursprungslandet.
- För färdigförpackningar: Namn och adress till säljaren som är etablerad inom unionen, varvid dessa uppgifter ska föregås av uppgiften ”packad för:” eller likvärdig uppgift. I detta fall ska det på etiketten även finnas en kod som identifierar packaren och/eller avsändaren. Säljaren ska tillhandahålla all den information om betydelsen av denna kod som kontrollorganen anser vara nödvändig.

B. Typ av produkt

- ”Kiwifrukt” och/eller ”Actinidia” om innehållet i förpackningen inte är synligt från utsidan.
- Sortens namn (frivilligt).
- Fruktköttets färg eller motsvarande angivelse, om det inte är grönt.

C. Produktens ursprung

Ursprungsland²³ och eventuellt odlingsområde eller nationell, regional eller lokal benämning.

D. Handelsmässiga upplysningar

- Klass.
- Storlek uttryckt som minsta och största fruktvikt.
- Antal frukter (frivilligt).

E. Officiellt kontrollmärke (frivilligt)

Det är inte nödvändigt att på förpackningarna ange uppgifterna i punkt VI första stycket, om dessa förpackningar innehåller detaljhandelsförpackningar som är väl synliga från utsidan och som samtliga är märkta med uppgifterna i fråga. Förpackningarna får inte vara märkta på något sätt som kan verka vilseledande. Om förpackningarna är lastade på pallar ska dock uppgifterna

²³ Landets fullständiga eller vanligaste namn ska anges.

anges på en följesedel som ska fästas synligt på åtminstone två sidor av lastpallen.

DEL 4: HANDELSNORM FÖR HUVUDSALLAT, FRISÉSALLAT OCH ESCAROLESALLAT

I. DEFINITION AV PRODUKTEN

Denna norm gäller för

- huvudsallat av sorter av
 - *Lactuca sativa* var. *capitata* L. (huvudsallat inklusive isbergssallat),
 - *Lactuca sativa* var. *longifolia* Lam. (romansallat),
 - *Lactuca sativa* var. *crispa* L. (plocksallat),
 - korsningar av dessa sorter, och
 - frisésallat av sorter av *Cichorium endivia* var. *crispum* Lam., samt
 - escarolesallat av sorter av *Cichorium endivia* var. *latifolium* Lam.,
- som är avsedda att levereras färska till konsumenten.

Normen gäller inte för produkter avsedda för industriell bearbetning eller för produkter i form av lösa blad, huvudsallat med rotklump eller plocksallat i kruka.

II. KVALITETSBESTÄMMELSER

Syftet med normen är att ange de kvalitetskrav som produkterna ska uppfylla efter beredning och förpackning.

Efter avsändandet får dock produkterna i förhållande till kraven i normen uppvisa

- en viss bristande färskhet och saftspändhet,
- en viss kvalitetsförsämring på grund av deras utveckling och tendens att fördärvas.

A. Minimikrav

Om inte annat följer av de särskilda bestämmelserna för varje klass och de tillåtna toleranserna ska produkterna i alla klasser vara

- hela,
- friska, dvs. de får inte vara angripna av röta eller ha annan kvalitetsförsämring som gör dem olämpliga för konsumtion,
- rena och putsade, dvs. praktiskt taget utan blad nedsmutsade med jord eller andra odlingssubstrat och praktiskt taget fria från synliga främmande beståndsdelar,

- färska till utseendet,
- praktiskt taget fria från skadedjur,
- praktiskt taget fria från skador orsakade av skadedjur,
- saftspända,
- utan stocklöpare,
- fria från onormal yttre fuktighet,
- fria från främmande lukt och/eller smak.

På huvudsallat tillåts en rödaktig missfärgning som beror på låg temperatur vid odlingen om denna inte ger en betydande förändring av sallatens utseende.

Rötterna ska vara prydligt avskurna omedelbart under det yttersta bladet.

Produkterna ska ha normal utveckling. Produkterna ska ha en sådan utveckling och vara i ett sådant skick att de kan

- tåla transport och hantering, och
- ankomma till bestämmelseorten i tillfredsställande skick.

B. Klassificering

Produkterna indelas i följande två klasser:

i) Klass I

Produkter i denna klass ska vara av god kvalitet. De ska ha de egenskaper som är typiska för sorten och/eller handelstypen.

Produkterna ska också vara

- välformade,
- fasta (med beaktande av odlingssätt och produkttyp),
- fria från skador eller fel som försämrar ätbarheten,
- utan frostsador.

Huvudsallat ska ha ett välformat hjärta. På huvudsallat från täckt kultur får dock hjärtat vara litet.

Romansallat ska ha ett hjärta, som får vara litet till storleken.

Frisésallat och escarolesallat ska vara gul i mitten.

ii) Klass II

Denna klass omfattar produkter som inte uppfyller kraven för klass I men som uppfyller de minimikrav som anges i punkt A.

Produkterna ska vara

- förhållandevis välformade,

- fria från skador eller fel som allvarligt försämrar ätbarheten.

Följande fel får förekomma, förutsatt att produkten bibehåller sina väsentligaste egenskaper i fråga om kvalitet, hållbarhet och presentation:

- En lättare missfärgning.
- Lättare skador orsakade av skadedjur.

Huvudsallat ska ha ett hjärta, som får vara litet till storleken. För huvudsallat från täckt kultur får hjärta saknas.

Romansallat behöver inte ha ett hjärta.

III. BESTÄMMELSER ANGÅENDE STORLEKSSORTERING

Storleken bestäms av styckevikten.

För att säkerställa enhetlig storlek får skillnaden i storlek mellan produkter i en och samma förpackning högst vara följande:

- a) Huvudsallat
 - 40 g om det lättaste huvudet väger mindre än 150 g per styck.
 - 100 g om det lättaste huvudet väger 150–300 g per styck.
 - 150 g om det lättaste huvudet väger 300–450 g per styck.
 - 300 g om det lättaste huvudet väger mer än 450 g per styck.
- b) Frisésallat och escarolesallat
 - 300 g.

IV. TOLERANSBESTÄMMELSER

I varje parti medges, i alla saluföringsled, en viss mängd produkter som inte uppfyller kvalitets- och storlekskraven för den angivna klassen.

A. Kvalitetstoleranser

i) Klass I

En total tolerans på 10 % i antal av produkter som inte uppfyller kraven för klassen, men som uppfyller kraven för klass II. Inom denna tolerans får högst 1 % bestå av produkter som varken uppfyller kraven för klass II eller minimikraven, eller av produkter angripna av röta.

ii) Klass II

En total tolerans på 10 % i antal av produkter som varken uppfyller kraven för klassen eller minimikraven. Inom denna tolerans får högst 2 % bestå av produkter angripna av röta.

B. Storlekstoleranser

För samtliga klasser: En total tolerans på 10 % i antal av produkter som inte uppfyller storlekskraven för klassen.

V. BESTÄMMELSER ANGÅENDE PRESENTATION

A. Enhetlighet

Varje förpackning ska ha ett enhetligt innehåll och får endast innehålla produkter av samma ursprung, sort eller handelstyp, kvalitet och storlek.

En blandning av sallat av tydligt olika sorter, handelstyper och/eller färger kan dock förpackas tillsammans i en förpackning, om de är enhetliga avseende kvalitet och, för varje sort, handelstyp och/eller färg, avseende ursprung. Enhetlighet i fråga om storlek krävs inte.

Den synliga delen av förpackningens innehåll ska vara representativ för hela innehållet.

B. Förpackning

Produkterna ska vara förpackade så att de ges ett ändamålsenligt skydd. De ska vara packade på ett lämpligt sätt med beaktande av storleken och typen av förpackning, dvs. utan för stora mellanrum och inte alltför tätt.

De material som används inuti förpackningen ska vara rena och så beskaffade att de inte kan orsaka yttre eller inre skador på produkten. Det är tillåtet att använda material som t.ex. papper eller stämplor med handelsmässiga upplysningar förutsatt att de färger och det lim som används är giftfria.

Förpackningarna får inte innehålla främmande beståndsdelar.

VI. BESTÄMMELSER ANGÅENDE MÄRKNING

Varje förpackning²⁴ ska på en och samma sida och med tydligt, outplånligt och från utsidan synligt tryck vara märkt med följande uppgifter:

A. Identifiering

Packarens och/eller avsändarens namn och adress (t.ex. gatuadress/ort/region/postnummer och land, om det inte är detsamma som ursprungslandet).

Dessa uppgifter får ersättas med följande:

- För alla förpackningar med undantag av färdigförpackningar: En kod som identifierar packaren och/eller avsändaren och som utfärdats eller godkänts av en officiell myndighet och som föregås av uppgiften ”packare och/eller avsändare” eller motsvarande förkortning. Koden ska föregås av lands- och regionkoden enligt ISO 3166 (alfa) för det land

²⁴ Dessa bestämmelser om märkning gäller inte för detaljhandelsförpackningar som presenteras i förpackningar. De gäller dock för detaljhandelsförpackningar som presenteras separat.

som utfärdat godkännandet, om det inte är detsamma som ursprungslandet.

- För färdigförpackningar: Namn och adress till säljaren som är etablerad inom unionen, varvid dessa uppgifter ska föregås av uppgiften ”packad för:” eller likvärdig uppgift. I detta fall ska det på etiketten även finnas en kod som identifierar packaren och/eller avsändaren. Säljaren ska tillhandahålla all den information om betydelsen av denna kod som kontrollorganen anser vara nödvändig.

B. Typ av produkt

- ”Huvudsallat”, ”Bataviasallat”, ”isbergssallat”, ”romansallat”, ”plocksallat”, (eller t.ex. ekbladssallat, lollo bionda, lollo rossa), ”frisésallat”, ”escarolesallat” eller likvärdig benämning om innehållet i förpackningen inte är synligt från utsidan.
- ”Växthusodlad eller täckt kultur”, i förekommande fall, eller likvärdig benämning.
- Sortens namn (frivilligt).
- ”Salladsblandning”, ”blandsallat” eller likvärdig benämning, om det rör sig om en blandning av sallat av olika sorter, handelstyper och/eller färger. Om produkten inte är synlig från utsidan måste sorter, handelstyper och/eller färger samt kvantiteten för var och en i förpackningen anges.

C. Produktens ursprung

- Ursprungsland²⁵ och eventuellt odlingsområde eller nationell, regional eller lokal benämning.
- När det gäller en blandning av sallat av tydligt olika sorter, handelstyper och/eller färger och produkterna är av olika ursprung ska ursprungslandet anges i omedelbar närhet av uppgiften om sort, handelstyp och/eller färg.

D. Handelsmässiga upplysningar

- Klass.
- Storlek angiven som minsta vikt per enhet eller som antal enheter.

E. Officiellt kontrollmärke (frivilligt)

Det är inte nödvändigt att på förpackningarna ange uppgifterna i punkt VI första stycket, om dessa förpackningar innehåller detaljhandelsförpackningar som är väl synliga från utsidan och som samtliga är märkta med uppgifterna i fråga. Förpackningarna får inte vara märkta på något sätt som kan verka vilseledande. Om förpackningarna är lastade på pallar ska dock uppgifterna

²⁵ Landets fullständiga eller vanligaste namn ska anges.

anges på en följesedel som ska fästas synligt på åtminstone två sidor av lastpallen.

DEL 5: HANDELSNORM FÖR PERSIKOR OCH NEKTARINER

I. DEFINITION AV PRODUKTEN

Denna norm gäller för persikor och nektariner av sorter av *Prunus persica* Sieb. och Zucc., som är avsedda att levereras färska till konsumenten, dock inte persikor och nektariner avsedda för industriell bearbetning.

II. KVALITETSBESTÄMMELSER

Syftet med normen är att ange de kvalitetskrav som persikor och nektariner ska uppfylla efter beredning och förpackning.

Efter avsändandet får dock produkterna i förhållande till kraven i normen uppvisa

- en viss bristande färskhet och saftspändhet,
- en viss kvalitetsförsämring på grund av deras utveckling och tendens att fördärvas, för produkter som klassificerats som andra klasser än klass ”Extra”.

A. Minimikrav

Om inte annat följer av de särskilda bestämmelserna för varje klass och de tillåtna toleranserna ska persikor och nektariner i alla klasser vara

- hela,
- friska, dvs. de får inte vara angripna av röta eller ha annan kvalitetsförsämring som gör dem olämpliga för konsumtion,
- rena, praktiskt taget fria från synliga främmande beståndsdelar,
- praktiskt taget fria från skadedjur,
- fria från skador på fruktköttet orsakade av skadedjur,
- fria från fruktsprickor vid skaftfästet,
- fria från onormal yttre fuktighet,
- fria från främmande lukt och/eller smak.

Persikorna och nektarinerna ska ha en sådan utveckling och vara i ett sådant skick att de kan

- tåla transport och hantering, och
- ankomma till bestämmelseorten i tillfredsställande skick.

B. Mognadskrav

Frukterna ska vara tillräckligt utvecklade och uppvisa tillfredsställande mognad. Fruktköttets brytningsindex ska vara minst 8 brixgrader²⁶.

C. Klassificering

Persikor och nektariner indelas i följande tre klasser:

i) Klass ”Extra”

Persikor och nektariner i denna klass ska vara av högsta kvalitet. De ska ha de egenskaper som är typiska för sorten.

Fruktköttet ska vara helt friskt.

De får inte ha några fel, med undantag av mycket små ytliga fel förutsatt att dessa inte försämrar produktens allmänna utseende, kvalitet, hållbarhet eller presentation i förpackningen.

ii) Klass I

Persikor och nektariner i denna klass ska vara av god kvalitet. De ska ha de egenskaper som är typiska för sorten. Fruktköttet ska vara helt friskt.

De får dock ha följande mindre fel förutsatt att dessa inte försämrar produktens allmänna utseende, kvalitet, hållbarhet och presentation i förpackningen:

- Mindre fel i formen.
- Mindre fel i utvecklingen.
- Mindre färgfel.
- Lätta tryckskador får täcka en sammanlagd yta på högst 1 cm².
- Mindre fel i skalet som ligger inom följande gränser:
 - Långsträckta fel får vara högst 1,5 cm långa.
 - Övriga fel får täcka en yta av högst 1 cm².

iii) Klass II

Denna klass omfattar persikor och nektariner som inte uppfyller kraven för de högre klasserna men som uppfyller de minimikrav som anges i punkt A.

Fruktköttet får inte ha några större fel.

Följande fel får förekomma förutsatt att persikorna och nektarinerna bibehåller sina väsentligaste egenskaper i fråga om kvalitet, hållbarhet och presentation:

²⁶ Beräknat enligt beskrivningen i OECD:s handledning för objektiva test: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.

- Fel i formen.
- Fel i utvecklingen, inbegripet spruckna kärnor, förutsatt att frukten är sluten och fruktköttet friskt.
- Färgfel.
- Stötskador, som får vara lätt missfärgade, får täcka en sammanlagd yta på högst 2 cm².
- Fel i skalet som ligger inom följande gränser:
 - Långsträckta fel får vara högst 2,5 cm långa.
 - Övriga fel får täcka en yta av högst 2 cm².

III. BESTÄMMELSER ANGÅENDE STORLEKSSORTERING

Storleken bestäms av den största tvärsnittsdiаметern, vikten eller antalet.

Minsta storlek ska vara följande:

- 56 mm eller 85 g i klass ”Extra”.
- 51 mm eller 65 g i klasserna I och II.

Frukt under 56 mm eller 85 g får dock inte saluföras under perioden 1 juli–31 oktober (norra halvklotet) och under perioden 1 januari–30 april (södra halvklotet).

Följande bestämmelser är frivilliga för klass II.

För att säkerställa enhetlig storlek får skillnaden i storlek mellan produkter i en och samma förpackning högst vara följande:

- a) För frukt som storlekssorteras efter diameter:
 - 5 mm för frukt som är mindre än 70 mm.
 - 10 mm för frukt som är 70 mm eller mer.
- b) För frukt som storlekssorteras efter vikt:
 - 30 g för frukt som väger mindre än 180 g.
 - 80 g för frukt som väger 180 g eller mer.
- c) För frukt som storlekssorteras efter antal ska storleksskillnaden uppfylla kraven i led a eller b.

Om storlekkoder tillämpas måste koderna i följande tabell användas:

		Diameter		eller	Vikt	
	Kod	från	till		från	till

		(mm)	(mm)		(g)	(g)
1	D	51	56		65	85
2	C	56	61		85	105
3	B	61	67		105	135
4	A	67	73		135	180
5	AA	73	80		180	220
6	AAA	80	90		220	300
7	AAAA	> 90			> 300	

IV. TOLERANSBESTÄMMELSER

I varje parti medges, i alla saluföringsled, en viss mängd produkter som inte uppfyller kvalitets- och storlekskraven för den angivna klassen.

A. Kvalitetstoleranser

i) Klass "Extra"

En total tolerans på 5 % i antal eller vikt av persikor eller nektariner som inte uppfyller kraven för klassen, men som uppfyller kraven för klass I. Inom denna tolerans får högst 0,5 % bestå av produkter som uppfyller kraven för klass II.

ii) Klass I

En total tolerans på 10 % i antal eller vikt av persikor eller nektariner som inte uppfyller kraven för klassen, men som uppfyller kraven för klass II. Inom denna tolerans får högst 1 % bestå av produkter som varken uppfyller kraven för klass II eller minimikraven, eller av produkter angripna av röta.

iii) Klass II

En total tolerans på 10 % i antal eller vikt av persikor eller nektariner som varken uppfyller kraven för klassen eller minimikraven. Inom denna tolerans får högst 2 % bestå av produkter angripna av röta.

B. Storlekstoleranser

För samtliga klasser (om produkterna storlekssorteras): En total tolerans på 10 % i antal eller vikt av persikor eller nektariner som inte uppfyller storlekskraven för klassen.

V. BESTÄMMELSER ANGÅENDE PRESENTATION

A. Enhetlighet

Varje förpackning ska ha ett enhetligt innehåll och får endast innehålla persikor eller nektariner av samma ursprung, sort, kvalitet, mognadsgrad och storlek (om produkten storlekssorteras), och för klass ”Extra” ska innehållet även vara enhetligt till färgen.

Den synliga delen av förpackningens innehåll ska vara representativ för hela innehållet.

B. Förpackning

Persikor och nektariner ska vara förpackade så att de ges ett ändamålsenligt skydd.

De material som används inuti förpackningen ska vara rena och så beskaffade att de inte kan orsaka yttre eller inre skador på produkten. Det är tillåtet att använda material som t.ex. papper eller stämplor med handelsmässiga upplysningar, förutsatt att de färger och det lim som används är giftfria.

De etiketter som fästs på varje enskild produkt ska vara sådana att de, när de tas bort, inte lämnar några synliga spår av lim eller skador skalet. Lasermärkning av enskilda frukter får inte leda till skador på köttet eller skalet.

Förpackningarna får inte innehålla främmande beståndsdelar.

VI. BESTÄMMELSER ANGÅENDE MÄRKNING

Varje förpackning²⁷ ska på en och samma sida och med tydligt, outplånligt och från utsidan synligt tryck vara märkt med följande uppgifter:

A. Identifiering

Packarens och/eller avsändarens namn och adress (t.ex. gatuadress/ort/region/postnummer och land, om det inte är detsamma som ursprungslandet).

Dessa uppgifter får ersättas med följande:

- För alla förpackningar med undantag av färdigförpackningar: En kod som identifierar packaren och/eller avsändaren och som utfärdats eller godkänts av en officiell myndighet och som föregås av uppgiften ”packare och/eller avsändare” eller motsvarande förkortning. Koden ska

²⁷ Dessa bestämmelser om märkning gäller inte för detaljhandelsförpackningar som presenteras i förpackningar. De gäller dock för detaljhandelsförpackningar som presenteras separat.

föregås av lands- och regionkoden enligt ISO 3166 (alfa) för det land som utfärdat godkännandet, om det inte är detsamma som ursprungslandet.

- För färdigförpackningar: Namn och adress till säljaren som är etablerad inom unionen, varvid dessa uppgifter ska föregås av uppgiften ”packad för:” eller likvärdig uppgift. I detta fall ska det på etiketten även finnas en kod som identifierar packaren och/eller avsändaren. Säljaren ska tillhandahålla all den information om betydelsen av denna kod som kontrollorganen anser vara nödvändig.

B. Typ av produkt

- ”Persikor” eller ”nektariner” om innehållet i förpackningen inte är synligt från utsidan.
- Fruktköttets färg.
- Sortens namn (frivilligt).

C. Produktens ursprung

Ursprungsland²⁸ och eventuellt odlingsområde eller nationell, regional eller lokal benämning.

D. Handelsmässiga upplysningar

- Klass.
- Storlek (om produkten storlekssorteras) angiven som minsta och största diameter (i mm) eller minsta och högsta vikt (i gram) eller med storlekskod.
- Antal frukter (frivilligt).

E. Officiellt kontrollmärke (frivilligt)

Det är inte nödvändigt att på förpackningarna ange uppgifterna i punkt VI första stycket, om dessa förpackningar innehåller detaljhandelsförpackningar som är väl synliga från utsidan och som samtliga är märkta med uppgifterna i fråga. Förpackningarna får inte vara märkta på något sätt som kan verka vilseledande. Om förpackningarna är lastade på pallar ska dock uppgifterna anges på en följesedel som ska fästas synligt på åtminstone två sidor av lastpallen.

²⁸ Landets fullständiga eller vanligaste namn ska anges.

DEL 6: HANDELSNORM FÖR PÄRON

I. DEFINITION AV PRODUKTEN

Denna norm gäller för päron av sorter av *Pyrus communis* L., som är avsedda att levereras färska till konsumenten, dock inte päron avsedda för industriell bearbetning.

II. KVALITETSBESTÄMMELSER

Syftet med normen är att ange de kvalitetskrav som päron ska uppfylla efter beredning och förpackning.

Efter avsändandet får dock produkterna i förhållande till kraven i normen uppvisa

- en viss bristande färskhet och saftspändhet,
- en viss kvalitetsförsämring på grund av deras utveckling och tendens att fördärvas, för produkter som klassificerats som andra klasser än klass ”Extra”.

A. Minimikrav

Om inte annat följer av de särskilda bestämmelserna för varje klass och de tillåtna toleranserna ska päron i alla klasser vara

- hela,
- friska, dvs. de får inte vara angripna av röta eller ha annan kvalitetsförsämring som gör dem olämpliga för konsumtion,
- rena, praktiskt taget fria från synliga främmande beståndsdelar,
- praktiskt taget fria från skadedjur,
- fria från skador på fruktköttet orsakade av skadedjur,
- fria från onormal yttre fuktighet,
- fria från främmande lukt och/eller smak.

Päronen ska ha en sådan utveckling och vara i ett sådant skick att de kan

- tåla transport och hantering, och
- ankomma till bestämmelseorten i tillfredsställande skick.

B. Mognadskrav

Päronen ska ha nått ett sådant utvecklingsstadium och en sådan mognadsgrad att mognadsprocessen kan fortsätta tills frukten når en mognad som krävs med hänsyn tagen till sortegenskaperna.

C. Klassificering

Päron indelas i följande tre klasser:

- i) Klass ”Extra”

Päron i denna klass ska vara av högsta kvalitet. De ska ha de egenskaper som är typiska för sorten²⁹.

Fruktköttet ska vara helt friskt och skalet fritt från skrovlig rostbildning

De får inte ha några fel, med undantag av mycket små ytliga fel förutsatt att dessa inte försämrar produktens allmänna utseende, kvalitet, hållbarhet eller presentation i förpackningen.

Skaftet ska vara intakt.

Stenbildning får inte förekomma hos päron.

ii) Klass I

Päron i denna klass ska vara av god kvalitet. De ska ha de egenskaper som är typiska för sorten³⁰.

Fruktköttet ska vara helt friskt.

De får dock ha följande mindre fel förutsatt att dessa inte försämrar produktens allmänna utseende, kvalitet, hållbarhet och presentation i förpackningen:

- Mindre fel i formen.
- Mindre fel i utvecklingen.
- Mindre färgfel.
- Mycket tunn skrovlig rostbildning.
- Mindre fel i skalet som ligger inom följande gränser:
 - Långsträckta fel får vara högst 2 cm långa.
 - Övriga fel får täcka en sammanlagd yta på högst 1 cm², dock med undantag för skorv (*Venturia pirina* och *V. inaequalis*) som högst får täcka en yta på 0,25 cm².
- Mindre stötskador får täcka en yta på högst 1 cm².

Skaftet får vara lätt skadat.

Stenbildning får inte förekomma hos päron.

iii) Klass II

Denna klass omfattar päron som inte uppfyller kraven för de högre klasserna men som uppfyller de minimikrav som anges i punkt A.

Fruktköttet får inte ha några större fel.

²⁹ En icke uttömmande förteckning över sorter med stora frukter och sommarpäron återfinns i tillägget till denna norm.

³⁰ En icke uttömmande förteckning över sorter med stora frukter och sommarpäron återfinns i tillägget till denna norm.

Följande fel får förekomma förutsatt att päronen bibehåller sina väsentligaste egenskaper i fråga om kvalitet, hållbarhet och presentation:

- Fel i formen.
- Fel i utvecklingen.
- Färgfel.
- Tunn skrovlig rostbildning.
- Fel i skalet som ligger inom följande gränser:
 - Långsträckta fel får vara högst 4 cm långa.
 - Övriga fel får täcka en sammanlagd yta på högst 2,5 cm², dock med undantag för skorv (*Venturia pirina* och *V. inaequalis*) som högst får täcka en yta på 1 cm².
 - Mindre stötskador får täcka en yta på högst 2 cm².

III. BESTÄMMELSER ANGÅENDE STORLEKSSORTERING

Storleken bestäms av den största tvärsnittsdiametern eller av vikten.

Minsta storlek ska vara följande:

a) För frukt som storlekssorteras efter diameter:

	”Extra”	Klass I	Klass II
Sorter med stora frukter	60 mm	55 mm	55 mm
Övriga sorter	55 mm	50 mm	45 mm

b) För frukt som storlekssorteras efter vikt:

	”Extra”	Klass I	Klass II
Sorter med stora frukter	130 g	110 g	110 g
Övriga sorter	110 g	100 g	75 g

De sommarpäron som finns upptagna i tillägget till denna norm behöver inte uppfylla kraven på minsta storlek.

För att säkerställa enhetlig storlek får skillnaden i storlek mellan produkter i en och samma förpackning högst vara följande:

a) För frukt som storlekssorteras efter diameter:

- 5 mm för frukt i klass ”Extra” och för frukt i klasserna I och II som är förpackad i rader och lager.

- 10 mm för frukt i klass I som är packad i detaljhandelsförpackningar eller löst packad i förpackningen.
- b) För frukt som storlekssorteras efter vikt:
- För frukt i klass ”Extra” och klasserna I och II som är förpackad i rader och lager:

Viktintervall (g)	Viktdifferens (g)
75–100	15
100–200	35
200–250	50
> 250	80

- För frukt i klass I som är packad i detaljhandelsförpackningar eller löst packad i förpackningen:

Viktintervall (g)	Viktdifferens (g)
100–200	50
> 200	100

För frukt i klass II som är packad i detaljhandelsförpackningar eller löst packad i förpackningen har det inte fastställts några bestämmelser om enhetlig storlek.

IV. TOLERANSBESTÄMMELSER

I varje parti medges, i alla saluföringsled, en viss mängd produkter som inte uppfyller kvalitets- och storlekskraven för den angivna klassen.

A. Kvalitetstoleranser

- i) Klass ”Extra”

En total tolerans på 5 % i antal eller vikt av päron som inte uppfyller kraven för klassen, men som uppfyller kraven för klass I. Inom denna tolerans får högst 0,5 % bestå av produkter som uppfyller kraven för klass II.
- ii) Klass I

En total tolerans på 10 % i antal eller vikt av päron som inte uppfyller kraven för klassen, men som uppfyller kraven för klass II. Inom denna tolerans får högst 1 % bestå av produkter som varken uppfyller kraven för klass II eller minimikraven, eller av produkter angripna av röta.

iii) Klass II

En total tolerans på 10 % i antal eller vikt av päron som varken uppfyller kraven för klassen eller minimikraven. Inom denna tolerans får högst 2 % bestå av produkter angripna av röta.

B. Storlektoleranser

För samtliga klasser: En total tolerans på 10 % i antal eller vikt av päron som inte uppfyller storlekskraven för klassen. Denna tolerans omfattar dock inte frukt med en avvikelse på

- 5 mm eller mer under minimidiametern,
- 10 g eller mer under minimivikten.

V. BESTÄMMELSER ANGÅENDE PRESENTATION

A. Enhetlighet

Varje förpackning ska ha ett enhetligt innehåll och får endast innehålla päron av samma ursprung, sort, kvalitet, storlek (om frukten storlekssorteras) och mognad.

För klass ”Extra” gäller kravet på enhetlighet även färgen.

En blandning av päron av tydligt olika sorter kan dock förpackas tillsammans i en detaljhandelsförpackning om de är enhetliga avseende kvalitet och, för varje sort, avseende ursprung. Enhetlighet i fråga om storlek krävs inte.

Den synliga delen av förpackningens innehåll ska vara representativ för hela innehållet.

B. Förpackning

Päron ska vara förpackade så att de ges ett ändamålsenligt skydd.

De material som används inuti förpackningen ska vara rena och så beskaffade att de inte kan orsaka yttre eller inre skador på produkten. Det är tillåtet att använda material som t.ex. papper eller stämplor med handelsmässiga upplysningar förutsatt att de färger och det lim som används är giftfria.

De etiketter som fästs på varje enskild produkt ska vara sådana att de, när de tas bort, inte lämnar några synliga spår av lim eller skadar skalet. Lasermärkning av enskilda frukter får inte leda till skador på köttet eller skalet.

Förpackningarna får inte innehålla främmande beståndsdelar.

VI. BESTÄMMELSER ANGÅENDE MÄRKNING

Varje förpackning³¹ ska på en och samma sida och med tydligt, outplånligt och från utsidan synligt tryck vara märkt med följande uppgifter:

A. Identifiering

Packarens och/eller avsändarens namn och adress (t.ex. gatuadress/ort/region/postnummer och land, om det inte är detsamma som ursprungslandet).

Dessa uppgifter får ersättas med följande:

- För alla förpackningar med undantag av färdigförpackningar: En kod som identifierar packaren och/eller avsändaren och som utfärdats eller godkänts av en officiell myndighet och som föregås av uppgiften ”packare och/eller avsändare” eller motsvarande förkortning. Koden ska föregås av lands- och regionkoden enligt ISO 3166 (alfa) för det land som utfärdat godkännandet, om det inte är detsamma som ursprungslandet.
- För färdigförpackningar: Namn och adress till säljaren som är etablerad inom unionen, varvid dessa uppgifter ska föregås av uppgiften ”packad för:” eller likvärdig uppgift. I detta fall ska det på etiketten även finnas en kod som identifierar packaren och/eller avsändaren. Säljaren ska tillhandahålla all den information om betydelsen av denna kod som kontrollorganen anser vara nödvändig.

B. Typ av produkt

- ”Päron”, om förpackningens innehåll inte är synligt från utsidan.
- Sortens namn. Om det rör sig om en blandning av päron av tydligt olika sorter ska samtliga sorter i förpackningen anges.
- Sortens namn får ersättas med en synonym. Ett handelsnamn³² får endast anges som komplement till sorten eller synonymen.

C. Produktens ursprung

Ursprungsland³³ och eventuellt odlingsområde eller nationell, regional eller lokal benämning.

Om det rör sig om en blandning av päron av olika sorter och ursprung ska ursprungslandet anges i omedelbar närhet av motsvarande sorts namn.

D. Handelsmässiga upplysningar

³¹ Dessa bestämmelser om märkning gäller inte för detaljhandelsförpackningar som presenteras i förpackningar. De gäller dock för detaljhandelsförpackningar som presenteras separat.

³² Ett handelsnamn kan vara ett varumärke för vilket man ansökt om eller erhållit skydd eller en annan handelsbeteckning.

³³ Landets fullständiga eller vanligaste namn ska anges.

- Klass.
- Storlek eller, för frukt förpackad i rader och lager, antal frukter.
- Om storleken är angiven ska den uttryckas på följande sätt:
 - a) För frukt som omfattas av kraven på enhetlighet ska den anges som minsta och största diameter eller som minsta och största vikt.
 - b) Valfritt, för frukt som inte omfattas av kraven på enhetlighet, ska den anges som diametern eller vikten på den minsta frukten i förpackningen, följt av ”och större” eller likvärdig benämning, eller, eventuellt, diametern eller vikten på den största frukten i förpackningen.

E. Officiellt kontrollmärke (frivilligt)

Det är inte nödvändigt att på förpackningarna ange uppgifterna i punkt VI första stycket, om dessa förpackningar innehåller detaljhandelsförpackningar som är väl synliga från utsidan och som samtliga är märkta med uppgifterna i fråga. Förpackningarna får inte vara märkta på något sätt som kan verka vilseledande. Om förpackningarna är lastade på pallar ska dock uppgifterna anges på en följesedel som ska fästas synligt på åtminstone två sidor av lastpallen.

Tillägg

Icke uttömmande förteckning över sorter med stora frukter och sommarpäron

Sorter med små frukter och andra sorter som inte upptas i tabellen får saluföras på villkor att de uppfyller de storlekskrav som fastställs i avsnitt III i normen.

Några av sorterna i nedanstående tabell får saluföras under handelsnamn för vilka man ansökt om eller erhållit varumärkesskydd i ett eller flera länder. I den första och andra kolumnen i tabellen nedan återges inte sådana varumärken. Vissa kända varumärken anges i den tredje kolumnen, men endast för kännedom.

Förklaring:

L = Sorter med stora frukter.

SP = Sommarpäron, för vilka det inte krävs någon minsta storlek.

Sort	Synonymer	Varumärken	Storlek
Abbé Fétel	Abate Fétel		L
Abugo o Siete en Boca			SP
Akça			SP
Alka			L
Alsa			L
Amfora			L
Alexandrine Douillard			L
Bambinella			SP
Bergamotten			SP
Beurré Alexandre Lucas	Lucas		L
Beurré Bosc	Bosc, Beurré d'Apremont, Empereur Alexandre, Kaiser Alexander		L
Beurré Clairgeau			L
Beurré d'Arenberg	Hardenpont		L
Beurré Giffard			SP
Beurré précoce Morettini	Morettini		SP
Blanca de Aranjuez	Agua de Aranjuez, Espadona, Blanquilla		SP
Carusella			SP

Sort	Synonymer	Varumärken	Storlek
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
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
Moscarella			SP
Mramornaja			L

Sort	Synonymer	Varumärken	Storlek
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
Santa Maria	Santa Maria Morettini		SP
Spadoncina	Agua de Verano, Agua de Agosto		SP
Suvenirs			L
Taylors Gold			L
Triomphe de Vienne			L
Vasarine Sviestine			L
Williams Bon Chrétien	Bon Chrétien, Bartlett, Williams, Summer Bartlett		L

DEL 7: HANDELSNORM FÖR JORDGUBBAR

I. DEFINITION AV PRODUKTEN

Denna norm gäller för jordgubbar av sorten *Fragaria* L, som avsedda att levereras färska till konsumenten, dock inte jordgubbar avsedda för industriell bearbetning.

II. KVALITETSBESTÄMMELSER

Syftet med normen är att ange de kvalitetskrav som jordgubbar ska uppfylla efter beredning och förpackning.

Efter avsändandet får dock produkterna i förhållande till kraven i normen uppvisa

- en viss bristande färskhet och saftspändhet,
- en viss kvalitetsförsämring på grund av deras utveckling och tendens att fördärvas, för produkter som klassificerats som andra klasser än klass ”Extra”.

A. Minimikrav

Om inte annat följer av de särskilda bestämmelserna för varje klass och de tillåtna toleranserna ska jordgubbar i alla klasser vara

- hela, oskadade,
- friska, dvs. de får inte vara angripna av röta eller ha annan kvalitetsförsämring som gör dem olämpliga för konsumtion,
- rena, praktiskt taget fria från synliga främmande beståndsdelar,
- färska till utseendet, men ej tvättade,
- praktiskt taget fria från skadedjur,
- praktiskt taget fria från skador orsakade av skadedjur,
- försedda med blomfoder (undantaget smultron) och eventuellt skaft, som ska vara färska,
- fria från onormal yttre fuktighet,
- fria från främmande lukt och/eller smak.

Jordgubbarna ska vara tillräckligt utvecklade och uppvisa tillfredsställande mognad. Jordgubbarna ska ha en sådan utveckling och vara i ett sådant skick att de kan

- tåla transport och hantering, och
- ankomma till bestämmelseorten i tillfredsställande skick.

B. Klassificering

Jordgubbar indelas i följande tre klasser:

- i) Klass ”Extra”

Jordgubbar i denna klass ska vara av högsta kvalitet. De ska ha de egenskaper som är typiska för sorten.

De ska

- ha en glans som är typisk för sorten,
- vara fria från jord.

De får inte ha några fel, med undantag av mycket små ytliga fel förutsatt att dessa inte försämrar produktens allmänna utseende, kvalitet, hållbarhet eller presentation i förpackningen.

ii) Klass I

Jordgubbar i denna klass ska vara av god kvalitet. De ska ha de egenskaper som är typiska för sorten.

De får dock ha följande mindre fel förutsatt att dessa inte försämrar produktens allmänna utseende, kvalitet, hållbarhet och presentation i förpackningen:

- Mindre fel i formen.
- En vitaktig fläck som täcker högst en tiondel av bärets yta.
- Lätta ytliga tryckskador.

De ska vara praktiskt taget fria från jord.

iii) Klass II

Denna klass omfattar jordgubbar som inte uppfyller kraven för de högre klasserna men som uppfyller de minimikrav som anges i punkt A.

Jordgubbarna får ha följande mindre fel, om de bibehåller sina väsentligaste egenskaper i fråga om kvalitet, hållbarhet och utseende:

- Fel i formen.
- En vitaktig fläck som täcker högst en femtedel av bärets sammanlagda yta.
- Mindre torra stötskador som inte riskerar att spridas.
- Smärre jordrester.

III. BESTÄMMELSER ANGÅENDE STORLEKSSORTERING

Storleken bestäms av den största tvärsnittsdiametern.

Minsta storlek ska vara följande:

- 25 mm i klass ”Extra”.
- 18 mm i klasserna I och II.

För smultron krävs ingen minsta storlek.

IV. TOLERANSBESTÄMMELSER

I varje parti medges, i alla saluföringsled, en viss mängd produkter som inte uppfyller kvalitets- och storlekskraven för den angivna klassen.

A. Kvalitetstoleranser

i) Klass ”Extra”

En total tolerans på 5 % i antal eller vikt av jordgubbar som inte uppfyller kraven för klassen, men som uppfyller kraven för klass I. Inom denna tolerans får högst 0,5 % bestå av produkter som uppfyller kraven för klass II.

ii) Klass I

En total tolerans på 10 % i antal eller vikt av jordgubbar som inte uppfyller kraven för klassen, men som uppfyller kraven för klass II. Inom denna tolerans får högst 2 % bestå av produkter som varken uppfyller kraven för klass II eller minimikraven, eller av produkter angripna av röta.

iii) Klass II

En total tolerans på 10 % i antal eller vikt av jordgubbar som varken uppfyller kraven för klassen eller minimikraven. Inom denna tolerans får högst 2 % bestå av produkter angripna av röta.

B. Storlekstoleranser

För samtliga klasser: En total tolerans på 10 % i antal eller vikt av jordgubbar som inte uppfyller storlekskraven för klassen.

V. BESTÄMMELSER ANGÅENDE PRESENTATION

A. Enhetlighet

Varje förpackning ska ha ett enhetligt innehåll och får endast innehålla jordgubbar av samma ursprung, sort och kvalitet.

Jordgubbar i klass ”Extra” ska – undantaget smultron – vara särskilt enhetliga och regelbundna i fråga om mognad, färg och storlek. I klass I tillåts storleken vara mindre enhetlig.

Den synliga delen av förpackningens innehåll ska vara representativ för hela innehållet.

B. Förpackning

Jordgubbarna ska vara förpackade så att de ges ett ändamålsenligt skydd.

De material som används inuti förpackningen ska vara rena och så beskaffade att de inte kan orsaka yttre eller inre skador på produkten. Det är tillåtet att

använda material som t.ex. papper eller stämplor med handelsmässiga upplysningar, förutsatt att de färger och det lim som används är giftfria.

Förpackningarna får inte innehålla främmande beståndsdelar.

VI. BESTÄMMELSER ANGÅENDE MÄRKNING

Varje förpackning³⁴ ska på en och samma sida och med tydligt, outplånligt och från utsidan synligt tryck vara märkt med följande uppgifter:

A. Identifiering

Packarens och/eller avsändarens namn och adress (t.ex. gatuadress/ort/region/postnummer och land, om det inte är detsamma som ursprungslandet).

Dessa uppgifter får ersättas med följande:

- För alla förpackningar med undantag av färdigförpackningar: En kod som identifierar packaren och/eller avsändaren och som utfärdats eller godkänts av en officiell myndighet och som föregås av uppgiften ”packare och/eller avsändare” eller motsvarande förkortning. Koden ska föregås av lands- och regionkoden enligt ISO 3166 (alfa) för det land som utfärdat godkännandet, om det inte är detsamma som ursprungslandet.
- För färdigförpackningar: Namn och adress till säljaren som är etablerad inom unionen, varvid dessa uppgifter ska föregås av uppgiften ”packad för:” eller likvärdig uppgift. I detta fall ska det på etiketten även finnas en kod som identifierar packaren och/eller avsändaren. Säljaren ska tillhandahålla all den information om betydelsen av denna kod som kontrollorganen anser vara nödvändig.

B. Typ av produkt

- ”Jordgubbar” (om förpackningens innehåll inte syns från utsidan).
- Sortens namn (frivilligt).

C. Produktens ursprung

Ursprungsland³⁵ och eventuellt odlingsområde eller nationell, regional eller lokal benämning.

D. Handelsmässiga upplysningar

- Klass.

E. Officiellt kontrollmärke (frivilligt)

³⁴ Dessa bestämmelser om märkning gäller inte för detaljhandelsförpackningar som presenteras i förpackningar. De gäller dock för detaljhandelsförpackningar som presenteras separat.

³⁵ Landets fullständiga eller vanligaste namn ska anges.

Det är inte nödvändigt att på förpackningarna ange uppgifterna i punkt IV första stycket, om dessa förpackningar innehåller detaljhandelsförpackningar som är väl synliga från utsidan och som samtliga är märkta med uppgifterna i fråga. Förpackningarna får inte vara märkta på något sätt som kan verka vilseledande. Om förpackningarna är lastade på pallar ska dock uppgifterna anges på en följesedel som ska fästas synligt på åtminstone två sidor av lastpallen.

DEL 8: HANDELSNORM FÖR PAPRIKA

I. DEFINITION AV PRODUKTEN

Denna norm gäller för paprika av sorter³⁶ av *Capsicum annuum* L., som är avsedd att levereras färsk till konsumenten, dock inte paprika avsedda för industriell bearbetning.

II. KVALITETSBESTÄMMELSER

Syftet med normen är att ange de kvalitetskrav som paprika ska uppfylla efter beredning och förpackning.

Efter avsändandet får dock produkterna i förhållande till kraven i normen uppvisa

- en viss bristande färskhet och saftspändhet,
- en viss kvalitetsförsämring på grund av deras utveckling och tendens att fördärvas, för produkter som klassificerats som andra klasser än klass ”Extra”.

A. Minimikrav

Om inte annat följer av de särskilda bestämmelserna för varje klass och de tillåtna toleranserna ska paprikor i alla klasser vara

- hela,
- friska, dvs. de får inte vara angripna av röta eller ha annan kvalitetsförsämring som gör dem olämpliga för konsumtion,
- rena, praktiskt taget fria från synliga främmande beståndsdelar,
- färska till utseendet,
- fasta,
- praktiskt taget fria från skadedjur,
- fria från skador på fruktköttet orsakade av skadedjur,
- fria från skador orsakade av låg temperatur eller frost,
- försedda med skaft; skaftet ska vara prydligt avskuret och blomfodret oskadat,
- fria från onormal yttre fuktighet,
- fria från främmande lukt och/eller smak.

Paprikorna ska ha en sådan utveckling och vara i ett sådant skick att de kan

- tåla transport och hantering, och
- ankomma till bestämmelseorten i tillfredsställande skick.

B. Klassificering

Paprika indelas i följande tre klasser:

- i) Klass ”Extra”

³⁶ Vissa paprikasorter kan vara heta. Exempel på kommersiella sorter av paprika som är något heta är Sivri, Padron och Somborka.

Paprikor i denna klass ska vara av högsta kvalitet. De ska ha de egenskaper som är typiska för sorten och/eller handelstypen.

De får inte ha några fel, med undantag av mycket små ytliga fel förutsatt att dessa inte försämrar produktens allmänna utseende, kvalitet, hållbarhet eller presentation i förpackningen.

ii) Klass I

Paprikor i denna klass ska vara av god kvalitet. De ska ha de egenskaper som är typiska för sorten och/eller handelstypen.

De får dock ha följande mindre fel förutsatt att dessa inte försämrar produktens allmänna utseende, kvalitet, hållbarhet och presentation i förpackningen:

- Mindre fel i formen.
- Lättare silverfärgning eller skador orsakade av trips på högst 1/3 av den sammanlagda ytan.
- Mindre fel i skalet såsom
 - gropbildning, skrapskador, solskador, tryckskador som sammanlagt är högst 2 cm långa när det gäller långsträckta fel, och täcker högst 1 cm² av ytan när det gäller andra fel, eller
 - torra ytliga sprickor som sammanlagt täcker högst 1/8 av den sammanlagda ytan.
- Lätt skadat skaft.

iii) Klass II

Denna klass omfattar paprika som inte uppfyller kraven för de högre klasserna men som uppfyller de minimikrav som anges i punkt A.

Följande fel får förekomma förutsatt att paprikan bibehåller sina väsentligaste egenskaper i fråga om kvalitet, hållbarhet och presentation:

- Fel i formen.
- Silverfärgning eller skador orsakade av trips på högst 2/3 av den sammanlagda ytan.
- Fel i skalet såsom
 - gropbildning, skrapskador, solskador, stötskador och läkta skador som sammanlagt är högst 4 cm långa när det gäller långsträckta fel, och täcker högst 2,5 cm² av ytan när det gäller andra fel, eller
 - torra ytliga sprickor som sammanlagt täcker högst 1/4 av den sammanlagda ytan.
- Skador i blomfästet som är högst 1 cm².
- Uttorkning som täcker högst 1/3 av ytan.
- Skadat skaft och blomfoder förutsatt att omgivande fruktkött är intakt.

III. BESTÄMMELSER ANGÅENDE STORLEKSSORTERING

Storleken bestäms av den största tvärsnittsdiameter eller av vikten. För att säkerställa enhetlig storlek får skillnaden i storlek mellan produkter i en och samma förpackning högst vara följande:

- a) För paprika som storlekssorteras efter diameter:
 - 20 mm.
- b) För paprika som storlekssorteras efter vikt:
 - 30 g om den tyngsta frukten väger 180 g eller mindre.
 - 80 g om den lättaste frukten väger mer än 180 g men mindre än 260 g.
 - Ingen begränsning om den lättaste frukten väger 260 g eller mer.

Avlång paprika ska vara tillräckligt enhetlig avseende längden.

Enhetlighet i fråga om storlek är inte obligatoriskt för klass II.

IV. TOLERANSBESTÄMMELSER

I varje parti medges, i alla saluföringsled, en viss mängd produkter som inte uppfyller kvalitets- och storlekskraven för den angivna klassen.

A. Kvalitetstoleranser

- i) Klass ”Extra”

En total tolerans på 5 % i antal eller vikt av paprika som inte uppfyller kraven för klassen, men som uppfyller kraven för klass I. Inom denna tolerans får högst 0,5 % bestå av produkter som uppfyller kraven för klass II.

- ii) Klass I

En total tolerans på 10 % i antal eller vikt av paprika som inte uppfyller kraven för klassen, men som uppfyller kraven för klass II. Inom denna tolerans får högst 1 % bestå av produkter som varken uppfyller kraven för klass II eller minimikraven, eller av produkter angripna av röta.

- iii) Klass II

En total tolerans på 10 % i antal eller vikt av paprika som varken uppfyller kraven för klassen eller minimikraven. Inom denna tolerans får högst 2 % bestå av produkter angripna av röta.

B. Storlektoleranser

För samtliga klasser (om produkterna storlekssorteras): En total tolerans på 10 % i antal eller vikt av paprika som inte uppfyller storlekskraven för klassen.

V. BESTÄMMELSER ANGÅENDE PRESENTATION

A. Enhetlighet

Varje förpackning ska ha ett enhetligt innehåll och får endast innehålla paprika av samma ursprung, sort eller handelstyp, kvalitet och storlek (om paprikan storlekssorteras) och för klass ”Extra” och klass I, av praktiskt taget enhetlig mognad och färg.

En blandning av paprikor av tydligt olika handelstyper och/eller färger kan dock förpackas tillsammans i en förpackning, om de är enhetliga avseende kvalitet och, för varje berörd handelstyp och/eller färg, avseende ursprung. Enhetlighet i fråga om storlek krävs inte.

Den synliga delen av förpackningens innehåll ska vara representativ för hela innehållet.

B. Förpackning

Paprikan ska vara förpackad så att den ges ett ändamålsenligt skydd.

De material som används inuti förpackningen ska vara rena och så beskaffade att de inte kan orsaka yttre eller inre skador på produkten. Det är tillåtet att använda material som t.ex. papper eller stämplor med handelsmässiga upplysningar förutsatt att de färger och det lim som används är giftfria.

De etiketter som fästs på varje enskild produkt ska vara sådana att de, när de tas bort, inte lämnar några synliga spår av lim eller skador skalet. Lasermärkning av enskilda frukter får inte leda till skador på köttet eller skalet.

Förpackningarna får inte innehålla främmande beståndsdelar.

VI. BESTÄMMELSER ANGÅENDE MÄRKNING

Varje förpackning³⁷ ska på en och samma sida och med tydligt, outplånligt och från utsidan synligt tryck vara märkt med följande uppgifter:

A. Identifiering

Packarens och/eller avsändarens namn och adress (t.ex. gatuadress/ort/region/postnummer och land, om det inte är detsamma som ursprungslandet).

Dessa uppgifter får ersättas med följande:

- För alla förpackningar med undantag av färdigförpackningar: En kod som identifierar packaren och/eller avsändaren och som utfärdats eller godkänts av en officiell myndighet och som föregås av uppgiften ”packare och/eller avsändare” eller motsvarande förkortning. Koden ska föregås av lands- och regionkoden enligt ISO 3166 (alfa) för det land som utfärdat godkännandet, om det inte är detsamma som ursprungslandet.
- För färdigförpackningar: Namn och adress till säljaren som är etablerad inom unionen, varvid dessa uppgifter ska föregås av uppgiften ”packad för:” eller likvärdig uppgift. I detta fall ska det på etiketten även finnas en kod som identifierar packaren och/eller avsändaren. Säljaren ska tillhandahålla all den information om betydelsen av denna kod som kontrollorganen anser vara nödvändig.

B. Typ av produkt

- ”Paprikor”, om innehållet i förpackningen inte är synligt från utsidan.

³⁷ Dessa bestämmelser om märkning gäller inte för detaljhandelsförpackningar som presenteras i förpackningar. De gäller dock för detaljhandelsförpackningar som presenteras separat.

- ”Blandning av paprikor”, eller likvärdig benämning, om det rör sig om en blandning av tydligt olika handelstyper och/eller färger av paprikor. Om produkten inte är synlig från utsidan måste handelstyper och/eller färger samt kvantiteten för var och en i förpackningen anges.

C. Produktens ursprung

Ursprungsland³⁸ och eventuellt odlingsområde eller nationell, regional eller lokal benämning.

När det gäller en blandning av paprikor av olika handelstyper och/eller färger och paprikorna är av olika ursprung ska ursprungslandet anges i omedelbar närhet av uppgiften om berörd handelstyp och/eller färg.

D. Handelsmässiga upplysningar

- Klass.
- Storlek angiven som minsta och största diameter eller lägsta och högsta vikt (om produkten storlekssorteras).
- Antal frukter (frivilligt).
- ”Het” eller likvärdig benämning, i tillämpliga fall.

E. Officiellt kontrollmärke (frivilligt)

Det är inte nödvändigt att på förpackningarna ange uppgifterna i punkt VI första stycket, om dessa förpackningar innehåller detaljhandelsförpackningar som är väl synliga från utsidan och som samtliga är märkta med uppgifterna i fråga. Förpackningarna får inte vara märkta på något sätt som kan verka vilseledande. Om förpackningarna är lastade på pallar ska dock uppgifterna anges på en följesedel som ska fästas synligt på åtminstone två sidor av lastpallen.

DEL 9: HANDELSNORM FÖR BORDSDRUVOR

I. DEFINITION AV PRODUKTEN

Denna norm gäller för bordsdruvor av sorter av *Vitis vinifera* L., som är avsedda att levereras färska till konsumenten, dock inte bordsdruvor avsedda för industriell bearbetning.

II. KVALITETSBESTÄMMELSER

Syftet med normen är att ange de kvalitetskrav som bordsdruvor ska uppfylla efter beredning och förpackning.

Efter avsändandet får dock produkterna i förhållande till kraven i normen uppvisa

- en viss bristande färskhet och saftspändhet,
- en viss kvalitetsförsämring på grund av deras utveckling och tendens att fördärvas, för produkter som klassificerats som andra klasser än klass ”Extra”.

³⁸ Landets fullständiga eller vanligaste namn ska anges.

A. Minimikrav

Om inte annat följer av de särskilda bestämmelserna för varje klass och de tillåtna toleranserna ska klasar och druvor i alla klasser vara

- friska, dvs. de får inte vara angripna av röta eller ha annan kvalitetsförsämring som gör dem olämpliga för konsumtion,
- rena, praktiskt taget fria från synliga främmande beståndsdelar,
- praktiskt taget fria från skadedjur,
- praktiskt taget fria från skador orsakade av skadedjur,
- fria från onormal yttre fuktighet,
- fria från främmande lukt och/eller smak.

Dessutom ska druvorna vara

- hela,
- välformade,
- normalt utvecklade.

Solpigmentering är inte ett fel.

Bordsdruvorna ska ha en sådan utveckling och vara i ett sådant skick att de kan

- tåla transport och hantering, och
- ankomma till bestämmelseorten i tillfredsställande skick.

B. Mognadskrav

Druvsaften ska ha ett brytningsindex³⁹ på minst

- 12 brixgrader för sorterna Alphonse Lavallée, Cardinal och Victoria,
- 13 brixgrader för alla andra sorter med kärnor,
- 14 brixgrader för alla kärnfria sorter.

Dessutom ska alla sorterna ha en tillfredsställande balans i förhållandet surhetsgrad – sockerhalt.

C. Klassificering

Bordsdruvor indelas i följande tre klasser:

i) Klass ”Extra”

Bordsdruvor i denna klass ska vara av högsta kvalitet. De ska ha de egenskaper som är typiska för sorten och det område där de odlas.

Druvorna ska vara fasta, väl fästade, sitta jämnt fördelade i klasen och vara praktiskt taget täckta av dagghinnan.

De får inte ha några fel, med undantag av mycket små ytliga fel förutsatt att dessa inte försämrar produktens allmänna utseende, kvalitet, hållbarhet eller presentation i förpackningen.

³⁹ Beräknat enligt beskrivningen i OECD:s handledning för objektiva test: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.

ii) Klass I

Bordsdruvor i denna klass ska vara av god kvalitet. De ska ha de egenskaper som är typiska för sorten och det område där de odlas.

Druvorna ska vara fasta, väl fästade och i så stor utsträckning som möjligt vara täckta av dagghinnan. De får dock sitta mindre jämnt fördelade i klasen än i klass ”Extra”.

De får dock ha följande mindre fel förutsatt att dessa inte försämrar produktens allmänna utseende, kvalitet, hållbarhet och presentation i förpackningen:

- Mindre fel i formen.
- Mindre färgfel.
- Mycket lätta solskador som endast påverkat skalet.

Mindre fel i skalet.

iii) Klass II

Denna klass omfattar bordsdruvor som inte uppfyller kraven för de högre klasserna men som uppfyller de minimikrav som anges i punkt A.

Klasarna får ha mindre fel i formen, utvecklingen och färgen om dessa inte försämrar de egenskaper som i odlingsområdet är typiska för sorten.

Druvorna ska vara tillräckligt fasta, tillräckligt väl fästade och i så stor utsträckning som möjligt ha kvar sin dagghinna. De får sitta mindre jämnt fördelade i klasen än i klass I.

Följande fel får förekomma förutsatt att bordsdruvorna bibehåller sina väsentligaste egenskaper i fråga om kvalitet, hållbarhet och presentation:

- Fel i formen.
- Färgfel.
- Lätta solskador som endast påverkat skalet.
- Lätta stötskador.
- Fel i skalet.

III. BESTÄMMELSER ANGÅENDE STORLEKSSORTERING

Storleken bestäms av klasarnas vikt.

En klase ska väga minst 75 g för klass ”Extra” och klass I. Denna bestämmelse gäller inte portionsförpackningar i varje klass.

IV. TOLERANSBESTÄMMELSER

I varje parti medges, i alla saluföringsled, en viss mängd produkter som inte uppfyller kvalitets- och storlekskraven för den angivna klassen.

A. Kvalitetstoleranser

i) Klass ”Extra”

En total tolerans på 5 % i vikt av klasor som inte uppfyller kraven för klassen, men som uppfyller kraven för klass I. Inom denna tolerans får högst 0,5 % bestå av produkter som uppfyller kraven för klass II.

ii) Klass I

En total tolerans på 10 % i vikt av klasor som inte uppfyller kraven för klassen, men som uppfyller kraven för klass II. Inom denna tolerans får högst 1 % bestå av produkter som varken uppfyller kraven för klass II eller minimikraven, eller av produkter angripna av röta.

Utöver dessa toleranser får högst 10 % av vikten utgöras av lösa bär, dvs. bär som inte sitter fast på klasen, förutsatt att bären är friska och hela.

iii) Klass II

En total tolerans på 10 % i vikt av klasor som varken uppfyller kraven för klassen eller minimikraven. Inom denna tolerans får högst 2 % bestå av produkter angripna av röta.

Utöver dessa toleranser får högst 10 % av vikten utgöras av lösa bär, dvs. bär som inte sitter fast på klasen, förutsatt att bären är friska och hela.

B. Storlekstoleranser

För samtliga klasser (om produkterna storleksorteras): En total tolerans på 10 % i vikt av klasor som inte uppfyller storlekskraven för klassen. Varje detaljhandelsförpackning (med undantag för portionsförpackningar) får innehålla en klase som väger mindre än 75 g för att justera vikten, förutsatt att klasen uppfyller övriga krav som gäller för klassen i fråga.

V. BESTÄMMELSER ANGÅENDE PRESENTATION

A. Enhetlighet

Varje förpackning ska ha ett enhetligt innehåll och får endast innehålla klasor av samma ursprung, sort, kvalitet och mognadsgrad.

I klass "Extra" ska klasornas storlek och färg vara praktiskt taget enhetliga.

En blandning av bordsdruvor av tydligt olika sorter kan dock förpackas tillsammans i en förpackning om de är enhetliga avseende kvalitet och, för varje sort, avseende ursprung.

Den synliga delen av förpackningens innehåll ska vara representativ för hela innehållet.

B. Förpackning

Bordsdruvorna ska vara förpackade så att de ges ett ändamålsenligt skydd.

De material som används inuti förpackningen ska vara rena och så beskaffade att de inte kan orsaka yttre eller inre skador på produkten. Det är tillåtet att använda material som t.ex. papper eller stämplor med handelsmässiga upplysningar förutsatt att de färger och det lim som används är giftfria.

De etiketter som fästs på varje enskild produkt ska vara sådana att de, när de tas bort, inte lämnar några synliga spår av lim eller skador skalet.

Förpackningarna får inte innehålla främmande beståndsdelar, men en högst 5 cm lång del av vinrankan får sitta kvar på klasens stjälk som en form av specialexponering.

VI. BESTÄMMELSER ANGÅENDE MÄRKNING

Varje förpackning⁴⁰ ska på en och samma sida och med tydligt, outplånligt och från utsidan synligt tryck vara märkt med följande uppgifter:

A. Identifiering

Packarens och/eller avsändarens namn och adress (t.ex. gatuadress/ort/region/postnummer och land, om det inte är detsamma som ursprungslandet).

Dessa uppgifter får ersättas med följande:

- För alla förpackningar med undantag av färdigförpackningar: En kod som identifierar packaren och/eller avsändaren och som utfärdats eller godkänts av en officiell myndighet och som föregås av uppgiften ”packare och/eller avsändare” eller motsvarande förkortning. Koden ska föregås av lands- och regionkoden enligt ISO 3166 (alfa) för det land som utfärdat godkännandet, om det inte är detsamma som ursprungslandet.
- För färdigförpackningar: Namn och adress till säljaren som är etablerad inom unionen, varvid dessa uppgifter ska föregås av uppgiften ”packad för.” eller likvärdig uppgift. I detta fall ska det på etiketten även finnas en kod som identifierar packaren och/eller avsändaren. Säljaren ska tillhandahålla all den information om betydelsen av denna kod som kontrollorganen anser vara nödvändig.

B. Typ av produkt

- ”Bordsdruvor” om innehållet i förpackningen inte är synligt från utsidan.
- Sortens namn. Om det rör sig om en blandning av bordsdruvor av tydligt olika sorter ska samtliga sorter i förpackningen anges.

Sortens namn kan ersättas med en synonym. Ett handelsnamn får endast anges som komplement till sorten eller synonymen.

C. Produktens ursprung

- Ursprungsland⁴¹ och eventuellt odlingsområde eller nationell, regional eller lokal benämning.
- Om det rör sig om en blandning av bordsdruvor av olika sorter och ursprung ska ursprungslandet anges i omedelbar närhet av motsvarande sorts namn.

D. Handelsmässiga upplysningar

- Klass.

⁴⁰ Dessa bestämmelser om märkning gäller inte för detaljhandelsförpackningar som presenteras i förpackningar. De gäller dock för detaljhandelsförpackningar som presenteras separat.

⁴¹ Landets fullständiga eller vanligaste namn ska anges.

”Klasar under 75 g avsedda för portionsförpackningar”, eller likvärdig benämning, i tillämpliga fall.

E. Officiellt kontrollmärke (frivilligt)

Det är inte nödvändigt att på förpackningarna ange uppgifterna i punkt VI första stycket, om dessa förpackningar innehåller detaljhandelsförpackningar som är väl synliga från utsidan och som samtliga är märkta med uppgifterna i fråga. Förpackningarna får inte vara märkta på något sätt som kan verka vilseledande. Om förpackningarna är lastade på pallar ska dock uppgifterna anges på en följesedel som ska fästas synligt på åtminstone två sidor av lastpallen.

DEL 10: HANDELSNORM FÖR TOMATER

I. DEFINITION AV PRODUKTEN

Denna norm gäller för tomater av sorter av *Solanum lycopersicum* L., som är avsedda att levereras färska till konsumenten, dock inte tomater avsedda för industriell bearbetning.

Tomater indelas i följande fyra handelstyper:

- Runda.
- Bifftomater.
- Ovala eller avlånga.
- Körsbärstomater/cocktailtomater (miniatyrsorter) i alla former.

II. KVALITETSBESTÄMMELSER

Syftet med normen är att ange de kvalitetskrav som tomater ska uppfylla efter beredning och förpackning.

Efter avsändandet får dock produkterna i förhållande till kraven i normen uppvisa

- en viss bristande färskhet och saftspändhet,
- en viss kvalitetsförsämring på grund av deras utveckling och tendens att fördärvas, för produkter som klassificerats som andra klasser än klass ”Extra”.

A. Minimikrav

Om inte annat följer av de särskilda bestämmelserna för varje klass och de tillåtna toleranserna ska tomater i alla klasser vara

- hela,
- friska, dvs. de får inte vara angripna av röta eller ha annan kvalitetsförsämring som gör dem olämpliga för konsumtion,
- rena, praktiskt taget fria från synliga främmande beståndsdelar,
- färska till utseendet,
- praktiskt taget fria från skadedjur,
- fria från skador på fruktköttet orsakade av skadedjur,

- fria från onormal yttre fuktighet,
- fria från främmande lukt och/eller smak.

När det gäller tomater på stjälk (kvisttomater) ska stjälkarna vara färska, friska, rena samt fria från blad och synliga främmande beståndsdelar.

Tomaterna ska ha en sådan utveckling och vara i ett sådant skick att de kan

- tåla transport och hantering, och
- ankomma till bestämmelseorten i tillfredsställande skick.

B. Mognadskrav

Tomaterna ska ha nått ett sådant utvecklingsstadium och en sådan mognadsgrad att mognadsprocessen kan fortsätta och de kan uppnå en tillfredsställande mognadsgrad.

C. Klassificering

Tomater indelas i följande tre klasser:

i) Klass ”Extra”

Tomater i denna klass ska vara av högsta kvalitet. De ska vara fasta och ha de egenskaper som är typiska för sorten.

Tomater får inte ha ”gröna nackar” eller andra fel, med undantag av mycket små ytliga fel förutsatt att dessa inte försämrar produktens allmänna utseende, kvalitet, hållbarhet och presentation i förpackningen.

ii) Klass I

Tomater i denna klass ska vara av god kvalitet. De ska vara förhållandevis fasta och ha de egenskaper som är typiska för sorten.

De får inte ha oläkta sprickor eller synliga ”gröna nackar”.

De får dock ha följande mindre fel förutsatt att dessa inte försämrar produktens allmänna utseende, kvalitet, hållbarhet och presentation i förpackningen:

- Mindre fel i form och utveckling.
- Mindre färgfel.
- Mindre fel i skalet.
- Mycket lätta stötskador.

Bifftomater får dessutom ha

- läkta sprickor som är högst 1 cm långa,
- mindre förändringar i formen,
- en mindre navelbildning, men inte förkorkning,
- en korkbildning efter pistillen på högst 1 cm²,
- avlånga sömliknande ärr efter blomman med en längd som inte överstiger två tredjedelar av fruktens största diameter.

iii) Klass II

Denna klass omfattar tomater som inte uppfyller kraven för de högre klasserna men som uppfyller de minimikrav som anges i punkt A.

De ska vara förhållandevis fasta (dock något mindre fasta än tomaterna i klass I) och får inte ha oläta sprickor.

Följande fel får förekomma förutsatt att produkterna bibehåller sina väsentligaste egenskaper i fråga om kvalitet, hållbarhet och presentation:

- Fel i form och utveckling.
- Färgfel.
- Ytliga fel eller stötskador om frukten inte är allvarligt påverkad.
- Läta sprickor som är högst 3 cm långa för runda tomater, bifftomater och ovala tomater.

Bifftomater får dessutom ha

- större förändringar i formen jämfört med klass I, dock inte missbildningar,
- navelbildning,
- en korkbildning efter pistillen på högst 2 cm²,
- avlånga sömliknande ärr efter blomman.

III. BESTÄMMELSER ANGÅENDE STORLEKSSORTERING

Storleken bestäms av den största tvärsnittsdiametern, vikten eller antalet.

Följande bestämmelser ska inte gälla kvisttomater och är frivilliga för

- körsbärstomater/cocktailtomater som är under 40 mm i diameter,
- bifftomater som har oregelbunden form, och
- klass II.

För att säkerställa enhetlig storlek får skillnaden i storlek mellan produkter i en och samma förpackning högst vara följande:

a) För tomater som storlekssorteras efter diameter:

- 10 mm, om den minsta fruktens diameter (enligt uppgift på förpackningen) är under 50 mm.
- 15 mm, om den minsta fruktens diameter (enligt uppgift på förpackningen) är minst 50 mm men under 70 mm.
- 20 mm, om den minsta fruktens diameter (enligt uppgift på förpackningen) är minst 70 mm men under 100 mm.
- För frukt som har en diameter på 100 mm eller mer har det inte fastställts någon begränsning av skillnaden i diameter.

Om storlekkoder tillämpas måste koderna och intervallen i följande tabell användas:

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

- b) För tomater som storlekssorteras efter vikt eller antal ska storleksskillnaden uppfylla kraven i led a.

IV. TOLERANSBESTÄMMELSER

I varje parti medges, i alla saluföringsled, en viss mängd produkter som inte uppfyller kvalitets- och storlekskraven för den angivna klassen.

A. Kvalitetstoleranser

- i) Klass ”Extra”

En total tolerans på 5 % i antal eller vikt av tomater som inte uppfyller kraven för klassen, men som uppfyller kraven för klass I. Inom denna tolerans får högst 0,5 % bestå av produkter som uppfyller kraven för klass II.

- ii) Klass I

En total tolerans på 10 % i antal eller vikt av tomater som inte uppfyller kraven för klassen, men som uppfyller kraven för klass II. Inom denna tolerans får högst 1 % bestå av produkter som varken uppfyller kraven för klass II eller minimikraven, eller av produkter angripna av röta.

När det gäller kvisttomater: 5 % i antal eller vikt av kvisttomater som lossnat från stjälken.

- iii) Klass II

En total tolerans på 10 % i antal eller vikt av tomater som varken uppfyller kraven för klassen eller minimikraven. Inom denna tolerans får högst 2 % bestå av produkter angripna av röta.

När det gäller kvisttomater: 10 % i antal eller vikt av kvisttomater som lossnat från stjälken.

B. Storlekstoleranser

För samtliga klasser: En total tolerans på 10 % i antal eller vikt av tomater som inte uppfyller storlekskraven för klassen.

V. BESTÄMMELSER ANGÅENDE PRESENTATION

A. Enhetlighet

Varje parti ska ha ett enhetligt innehåll och får endast innehålla tomater av samma ursprung, sort eller handelstyp, kvalitet och storlek (om produkten storlekssorteras).

Tomater i klass ”Extra” och klass I ska ha en praktiskt taget enhetlig mognad och färg. Ovala tomater ska dessutom ha en godtagbar enhetlighet i fråga om längden.

En blandning av tomater av tydligt olika färger, sorter och/eller handelstyper kan dock förpackas tillsammans i en förpackning, om de är enhetliga avseende kvalitet och, för varje färg, sort och/eller handelstyp, avseende ursprung. Enhetlighet i fråga om storlek krävs inte.

Den synliga delen av förpackningens innehåll ska vara representativ för hela innehållet.

B. Förpackning

Tomaterna ska vara förpackade så att de ges ett ändamålsenligt skydd.

De material som används inuti förpackningen ska vara rena och så beskaffade att de inte kan orsaka yttre eller inre skador på produkten. Det är tillåtet att använda material som t.ex. papper eller stämplor med handelsmässiga upplysningar förutsatt att de färger och det lim som används är giftfria.

De etiketter som fästs på varje enskild produkt ska vara sådana att de, när de tas bort, inte lämnar några synliga spår av lim eller skador skalet. Lasermärkning av enskilda frukter får inte leda till skador på köttet eller skalet.

Förpackningarna får inte innehålla främmande beståndsdelar.

VI. BESTÄMMELSER ANGÅENDE MÄRKNING

Varje förpackning⁴² ska på en och samma sida och med tydligt, outplånligt och från utsidan synligt tryck vara märkt med följande uppgifter:

A. Identifiering

Packarens och/eller avsändarens namn och adress (t.ex. gatuadress/ort/region/postnummer och land, om det inte är detsamma som ursprungslandet).

Dessa uppgifter får ersättas med följande:

⁴² Dessa bestämmelser om märkning gäller inte för detaljhandelsförpackningar som presenteras i förpackningar. De gäller dock för detaljhandelsförpackningar som presenteras separat.

- För alla förpackningar med undantag av färdigförpackningar: En kod som identifierar packaren och/eller avsändaren och som utfärdats eller godkänts av en officiell myndighet och som föregås av uppgiften ”packare och/eller avsändare” eller motsvarande förkortning. Koden ska föregås av lands- och regionkoden enligt ISO 3166 (alfa) för det land som utfärdat godkännandet, om det inte är detsamma som ursprungslandet.
- För färdigförpackningar: Namn och adress till säljaren som är etablerad inom unionen, varvid dessa uppgifter ska föregås av uppgiften ”packad för:” eller likvärdig uppgift. I detta fall ska det på etiketten även finnas en kod som identifierar packaren och/eller avsändaren. Säljaren ska tillhandahålla all den information om betydelsen av denna kod som kontrollorganen anser vara nödvändig.

B. Typ av produkt

- ”Tomater” eller ”kvisttomater” och handelstypen, eller ”körsbärstomater/cocktailtomater” eller ”körsbärstomater/cocktailtomater på kvist” eller likvärdig benämning för andra miniatyrsorter, om innehållet i förpackningen inte är synligt från utsidan.
- Uppgiften ”Blandade tomater”, eller likvärdig benämning, om det rör sig om en blandning av tydligt olika sorter, handelstyper och/eller färger av tomater. Om produkten inte är synlig från utsidan måste färger, sorter eller handelstyper samt kvantiteten för var och en i förpackningen anges.
- Sortens namn (frivilligt).

C. Produktens ursprung

Ursprungsland⁴³ och eventuellt odlingsområde eller nationell, regional eller lokal benämning.

När det rör sig om en blandning av olika färger, sorter och/eller handelstyper och tomaterna är av olika ursprung ska ursprungslandet anges i omedelbar närhet av uppgiften om färg, sort och/eller handelstyp.

D. Handelsmässiga upplysningar

- Klass.
- Storlek (om produkten storlekssorteras) angiven som
 - minsta och största diameter, eller
 - minsta och högsta vikt, eller
 - storlekskod såsom anges i avsnitt III, eller
 - antal, följt av minsta och största storlek.

E. Officiellt kontrollmärke (frivilligt)

Det är inte nödvändigt att på förpackningarna ange uppgifterna i punkt IV första stycket, om dessa förpackningar innehåller detaljhandelsförpackningar som är väl synliga från utsidan och som samtliga är märkta med uppgifterna i

⁴³ Landets fullständiga eller vanligaste namn ska anges.

fråga. Förpackningarna får inte vara märkta på något sätt som kan verka vilseledande. Om förpackningarna är lastade på pallar ska dock uppgifterna anges på en följesedel som ska fästas synligt på åtminstone två sidor av lastpallen.

DEL 11: HANDELSNORM FÖR BANANER

I. DEFINITION AV PRODUKTEN

Denna norm gäller för bananer av sorter av *Musa* spp. och hybrider därav, som är avsedda att levereras färska till konsumenter, efter beredning och förpackning, vid de stadier som fastställs i artikel 4.2. Bananer som endast är avsedda för matlagning (mjölbananer) eller för industriell bearbetning omfattas inte. De sorter som omfattas av denna norm återfinns i tillägget.

II. KVALITETSBESTÄMMELSER

Syftet med normen är att ange de kvalitetskrav som bananer enligt definitionen i avsnitt I ska uppfylla.

A. Minimikrav

Om inte annat följer av de särskilda bestämmelserna för varje klass och de tillåtna toleranserna ska bananer i alla klasser vara

- gröna och omogna,
- hela,
- fasta,
- friska, dvs. de får inte vara angripna av röta eller ha annan kvalitetsförsämring som gör dem olämpliga för konsumtion,
- rena, praktiskt taget fria från synliga främmande beståndsdelar,
- färska till utseendet,
- praktiskt taget fria från skadedjur,
- praktiskt taget fria från skador orsakade av skadedjur,
- med stjälken intakt, utan sprickor eller svampskada och inte uttorkad,
- med pistillerna avlägsnade,
- fria från missbildning eller onormal böjning på fingrarna,
- praktiskt taget fria från fläckar,
- praktiskt taget fria från skador beroende på låg temperatur,
- fria från onormal yttre fuktighet,

- fria från skador på fruktköttet orsakade av skadedjur,
- fria från främmande lukt och/eller smak.

Därutöver ska händer och klasar (delar av händer) omfatta

- en tillräcklig andel krona med normal färg, frisk och fri från svampskada,
- en rent skuren krona, inte skev eller fransig, utan stjälkfragment.

Bananerna ska ha en sådan utveckling och mognad att de kan

- tåla transport och hantering, och
- ankomma till bestämmelseorten i tillfredsställande skick för att efter mogning uppnå en lämplig mognadsgrad.

B. Klassificering

Bananer indelas i följande tre klasser:

i) Klass ”Extra”

Bananer i denna klass ska vara av högsta kvalitet. De ska ha karakteristiska egenskaper för sorten eller handelstypen.

Fingrarna ska vara fria från skador, med undantag av ytliga fläckar som inte är större än 1 cm² av fingrets yta och som inte får minska det allmänna intrycket av handen eller klasen, dess kvalitet, hållbarhet eller presentationen av förpackningen.

ii) Klass I

Bananer i denna klass ska vara av god kvalitet. De ska ha de egenskaper som är typiska för sorten eller handelstypen.

Följande småskador är dock tillåtna på fingrarna, förutsatt att de inte minskar det allmänna intrycket av varje hand eller klase, dess kvalitet, hållbarhet eller förpackningens presentation:

- Mindre fel i formen.
- Mindre fel i skalet som beror på friktion och andra ytliga småskador som omfattar sammanlagt högst 2 cm² av fingrets yta.

Sådana mindre fel får under inga omständigheter påverka fruktköttet.

iii) Klass II

Denna klass omfattar bananer som inte uppfyller kraven för de högre klasserna men som uppfyller de minimikrav som anges i punkt A.

Följande fel på fingrarna är tillåtna, förutsatt att bananerna bibehåller sina viktigaste egenskaper i fråga om kvalitet, hållbarhet och presentation:

- Fel i formen.

- Fel i skalet som beror på skrapning, friktion eller annat, förutsatt att den sammanlagda påverkade ytan omfattar högst 4 cm² av fingrets yta.

Skadorna får under inga omständigheter påverka fruktköttet.

III. BESTÄMMELSER ANGÅENDE STORLEKSSORTERING

När det gäller storlekssortering av bananer från undergrupperna Gros Michel och Cavendish bestäms

- fingrarnas längd längs den yttre kurvan från blomfästet till skaftets början, där det ätliga fruktköttet slutar, och diametern fastställs som tjockleken på ett tvärsnitt mellan de laterala ytorna,
- graden, dvs. fruktens tvärsnitt i millimeter mellan de laterala ytorna och mitten, vinkelrätt mot längdaxeln.

Referensfrukten för mätning av längd och grad är

- medianfingret i handens yttre rad,
- fingret närmast det snitt där handen skärs av, på klasens ytterrad.

Den tillåtna minimilängden är 14 cm och minimigraden 27 mm.

Som ett undantag från tredje stycket får bananer av undergrupperna Gros Michel och Cavendish som produceras på Madeira, på Azorerna, i Algarve, på Kanarieöarna, på Kreta, i Lakonien och i Cypern och som är kortare än 14 cm saluföras i unionen.

Bestämmelser angående storlekssortering gäller inte för fikonbananer.

IV. TOLERANSBESTÄMMELSER

I varje förpackning medges en viss mängd produkter som inte uppfyller kvalitets- och storlekskraven för den angivna klassen.

A. Kvalitetstoleranser

i) Klass ”Extra”

5 % i antal eller vikt av bananer som inte uppfyller kraven för klassen, men som uppfyller kraven för klass I, eller som, i undantagsfall, omfattas av toleranserna för den klassen.

ii) Klass I

10 % i antal eller vikt av bananer som inte uppfyller kraven för klassen, men som uppfyller kraven för klass II, eller som, i undantagsfall, omfattas av toleranserna för den klassen.

iii) Klass II

10 % i antal eller vikt av bananer som varken uppfyller kraven för klassen eller minimikraven, dock inte frukt med rötangrepp, tydliga stötskador eller annan kvalitetsförsämring som gör den olämplig för konsumtion.

B. Storlekstoleranser

För samtliga klasser: 10 % av antalet bananer av undergrupperna Gros Michel och Cavendish som inte uppfyller storlekskraven med upp till högst 1 cm för minimilängden på 14 cm, med undantag för bananer som produceras på Madeira, på Azorerna, i Algarve, på Kanarieöarna, på Kreta, i Lakonien och i Cypern.

V. BESTÄMMELSER ANGÅENDE PRESENTATION

A. Enhetlighet

Varje förpackning ska ha ett enhetligt innehåll och får endast innehålla bananer av samma ursprung, sort eller handelstyp och kvalitet.

Den synliga delen av förpackningens innehåll ska vara representativ för hela innehållet.

B. Förpackning

Bananerna ska vara förpackade så att de ges ett ändamålsenligt skydd.

De material som används inuti förpackningen ska vara nya, rena och av en kvalitet som inte orsakar yttre eller inre skador på produkten. Det är tillåtet att använda material, t.ex. papper eller märken med handelsmässiga upplysningar, om trycket eller märkningen har utförts med giffri trycksvärta respektive giffritt lim.

Förpackningarna får inte innehålla främmande beståndsdelar.

C. Presentation

Bananerna får presenteras i händer eller klasar (delar av händer) eller som enskilda fingrar.

Stjälken får inte vara avriven, utan ska vara renskuren.

I produktionsregionen får bananerna saluföras på stock.

VI. BESTÄMMELSER ANGÅENDE MÄRKNING

Varje förpackning ska på en och samma sida och med tydligt, outplånligt och från utsidan synligt tryck vara märkt med följande uppgifter:

A. Identifiering

Packarens och/eller avsändarens namn och adress eller officiellt utfärdade eller godkända märke.

B. Typ av produkt

– Ordet ”bananer” (om innehållet i förpackningen inte är synligt från utsidan).

– Sortens eller handelstypens namn.

C. Produktens ursprung

Ursprungsland och, i fråga om unionsprodukter:

– odlingsområde, och

- (frivilligt) nationell, regional eller lokal benämning.

D. Handelsmässiga upplysningar

- Klass.
- Nettovikt.
- Storleken angiven som minimilängd och, frivilligt, maximilängd.

E. Officiellt kontrollmärke (frivilligt)

Tillägg

Förteckning över huvudgrupper, undergrupper och sorter av dessertbananer som saluförs i unionen

Huvudgrupper	Undergrupper	Viktigaste kultivarer (icke uttömmande lista)
AA	Sweet-fig	Sweet-fig, Pisang Mas, Amas Datil, Bocadillo
AB	Ney Poovan	Ney Poovan, Safet Velchi
AAA	Cavendish	Dwarf Cavendish
		Giant Cavendish
		Lacatan
		Poyo (Robusta)
		Williams
		Americani
		Valery
		Arvis
	Gros Michel	Gros Michel ("Big Mike")
		Highgate
	Hybrider	Flhorban 920
	Pink Fig	Figue Rose
		Figue Rose Verte
Ibota		
AAB	Fig apple	Fig apple, Silk
	Pome (Prata)	Pacovan
		Prata Ana
	Mysore	Mysore, Pisang Ceylan, Gorolo

BILAGA II

Jämförelsetabell som avses i artikel 10

Förordning (EU) nr 543/2011	Förordning (EU) nr 1333/2011	Denna förordning	Genomförandeförordning (EU) 2023/xxxx <i>[Publikationsbyrå: för in numret för genomförandeförordning C(2023) 5449]</i>
Artikel 1	–	Artikel 1	Artikel 1
Artikel 2	–	–	–
Artikel 3.1 och 3.3	–	Artikel 2	–
Artikel 3.2	–	Artikel 4	–
Artikel 4	–	Artikel 5	–
Artikel 5	–	Artikel 6	–
Artikel 6	–	Artikel 7	–
Artikel 7	–	Artikel 8	–
Artikel 8	–	–	–
Artikel 9	–	–	Artikel 2
Artikel 10	–	–	Artikel 3
Artikel 11	–	–	Artikel 5
Artikel 12	–	–	Artikel 4
Artikel 13	–	–	Artikel 6
Artikel 14	–	–	Artikel 7
Artikel 15	–	Artikel 9	Artikel 8
Artikel 16	–	–	Artikel 9
Artikel 17	–	–	Artikel 10
Artikel 18	–	–	Artikel 11
Artiklarna 19–151	–	–	–

–	Artikel 1	Artikel 4.1	–
–	Artikel 2	Artikel 4.2	–
–	Artikel 3	–	–
–	Artikel 4	–	–
–	Artikel 5	–	–
–	Artikel 6	–	Artikel 10
–	Artikel 7	–	–
–	Artikel 8	–	Artikel 5
–	Artikel 9	–	Artikel 4
–	Artikel 10	–	–
–	Artikel 11	–	–
–	Artikel 12	–	–
–	Artikel 13	–	–
Bilaga I	–	Bilaga I, delarna A och B, delarna 1–10	
Bilaga II	–	–	Bilaga I
Bilaga III	–	–	Bilaga III
Bilaga IV		–	Bilaga IV
Bilaga V		–	Bilaga V
Bilagorna Va–XX	–	–	–
–	Bilaga I	Bilaga I, del B, del 11	–
–	Bilaga II	–	Bilaga III
–	Bilaga III	–	Bilaga II
–	Bilaga IV	Tillägg till bilaga I, del B, del 11	
–	Bilaga V	–	–
–	Bilaga VI	–	–