

383R0778

Nr L 86/14

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS OFFICIELLA TIDNING

31.3.83

KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EEG) nr 778/83

av den 30 mars 1983

om kvalitetsnormer för tomater

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS KOMMISSION
HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska ekonomiska gemenskapen,

med beaktande av rådets förordning (EEG) nr 1035/72 av den 18 maj 1972 om den gemensamma organisationen av marknaden för frukt och grönsaker⁽¹⁾, senast ändrad genom förordning (EEG) nr 1738/82⁽²⁾, särskilt artikel 2.3 i denna, och

med beaktande av följande:

Kvalitetsnormerna för tomater fastställs i bilaga 2/2 till förordning nr 23⁽³⁾. Normerna ändrades genom förordning nr 190/67/EEG⁽⁴⁾.

Det har skett en förändring inom produktionen och saluförandet av tomater, särskilt i fråga om detalj- och partihandels krav. De gemensamma kvalitetsnormerna för tomater enligt förordning nr 23 bör därför ändras för att ta hänsyn till de nya kraven.

Sådana ändringar gör det nödvändigt att ändra definitionen av den kompletterande kvalitetsklass som fastställs genom rådets förordning (EEG) nr 211/66⁽⁵⁾. När den klassen definieras bör det tas hänsyn till de berörda produkternas ekonomiska betydelse för producenterna och till behovet av att uppfylla konsumenternas krav.

Normerna skall tillämpas i alla handelsled. Vid transport över långa sträckor, lagring under en viss tid och olika typer av hantering kan det inträffa att produkterna försämrats till följd av sin biologiska utveckling eller sin benägenhet att förfaras. Hänsyn bör därför tas till sådan försämring när normerna tillämpas i de handelsled som ligger efter avsändningstillfället. Eftersom produkter i

klass "Extra" skall vara mycket noggrant sorterade och förpackade bör för dem avvikelser medges endast i fråga om bristande färskhet och saftspändhet.

För tydlighetens och rättssäkerhetens skull i fråga om de lagliga kraven och för att underlätta tillämpningen bör de ändrade normerna sammanföras till en enda text.

De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är förenliga med yttrandet från Förvaltningskommittén för frukt och grönsaker.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Kvalitetsnormerna för tomater som inryms under undernummer 07.01.M i Gemensamma tulltaxan anges i bilagan till denna förordning.

Dessa normer skall tillämpas i alla handelsled och i enlighet med villkoren i förordning (EEG) nr 1035/72.

I de led som ligger efter avsändningstillfället får dock produkterna i förhållande till de föreskrivna normerna

- uppvisa en viss bristande färskhet och saftspändhet, och
- uppvisa mindre förändringar till följd av sin utveckling och benägenhet att förfaras, dock inte om de klassificerats som klass "Extra".

Artikel 2

1. Ordet "tomater" i artikel 2 i förordning nr 23 och ordet "tomater" i artikel 1 i förordning nr 211/66/EEG skall utgå.

2. Bilaga 2/2 till förordning nr 23 och bilaga 2 till förordning nr 211/66/EEG skall upphöra att gälla.

Artikel 3

Denna förordning träder i kraft den 1 april 1983.

(1) EGT nr L 118, 20.5.1972, s. 1.

(2) EGT nr L 190, 1.7.1982, s. 7.

(3) EGT nr 30, 20.4.1962, s. 965/62.

(4) EGT nr 133, 29.6.1967, s. 2795/67.

(5) EGT nr 233, 20.12.1966, s. 3939/66.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 30 mars 1983.

På kommissionens vägnar

Poul DALSAGER

Ledamot av kommissionen

BILAGA

KVALITETSNORMER FÖR TOMATER

I. DEFINITION AV PRODUKTEN

Dessa normer gäller för tomater av sorter av *Lycopersicum esculentum* Mill. som är avsedda att levereras färska till konsumenten, dock inte tomater avsedda för industriell bearbetning.

Tomater kan efter sin form indelas i följande tre handelstyper:

- Runda, inklusive körsbärstomater.
- Bifftomater.
- Ovala.

II. KVALITETSBESTÄMMELSER

Syftet med normerna är att ange de kvalitetskrav som tomater skall uppfylla efter förberedelse och förpackning.

A. Minimikrav

Om inte annat följer av de särskilda bestämmelserna för varje klass och de tillåtna toleranserna skall tomater vara

- oskadade,
- färska till utseendet,
- 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,
- fria från onormal yttre fuktighet,
- fria från främmande lukt och/eller smak.

Tomaterna skall vara så utvecklade och i ett sådant tillstånd att

- de tål transport och hantering,
och
- de är i tillfredsställande skick vid ankomsten till bestämmelseorten.

B. Klassificering

Tomater indelas i de fyra klasser som anges nedan.

i) Klass "Extra"

Tomater i denna klass skall vara av högsta kvalitet. De skall ha ett fast kött och de egenskaper som är typiska för sorten i fråga om form, utseende och utveckling.

De skall i förhållande till sitt mognadsstadium ha en sådan färg att de kan uppfylla kraven i punkt A sista stycket ovan.

Tomaterna får inte ha "gröna nackar" eller andra fel, men det får förekomma mycket små ytliga fel som varken påverkar produktens kvalitet och allmänna utseende eller presentationen i förpackningen.

ii) Klass I

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

De får inte ha oläka sprickor eller synliga "gröna nackar".

Om produktens allmänna utseende, kvalitet, hållbarhet och presentation inte påverkas får tomater ha följande mindre fel:

- 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 ovan.

Tomaterna skall vara förhållandevis fasta och får inte ha oläkta sprickor.

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

- Fel i form, utveckling och färg.
- Ytliga fel eller stötfäckor om frukten inte är allvarligt påverkad.
- Läkta sprickor som är högst 3 cm långa.

Bifftomater får dessutom ha:

- mer uttalade förändringar i formen än som medges i klass I, men de får inte vara missbildade,
- navelbildningar,
- en korkbildning efter pistillen på högst 2 cm²,
- sömliknande avlånga ärr efter blomman.

iv) *Klass III*⁽¹⁾

Denna klass omfattar tomater som inte uppfyller kraven för de högre klasserna men som uppfyller kraven för klass II ovan. De får dock ha läkta sprickor som är längre än 3 cm.

III. BESTÄMMELSER ANGÅENDE STORLEKSSORTERING

Storleken bestäms av den största tvärsnittsdiаметern. Bestämmelserna nedan skall dock inte gälla för körsbärstomater.

A. Minimistorlek

Följande minimistorlekar gäller för tomater i klass "Extra" och klass I och II:

- 35 mm för runda tomater och bifftomater.
- 30 mm för ovala tomater.

Följande minimistorlekar gäller för tomater i klass III:

- 20 mm för ovala tomater och tomater odlade i växthus (glas eller plast), oavsett handelstyp.
- 35 mm för övriga tomater.

B. Storleksindelning

Följande storleksindelning skall tillämpas:

- minst 30 men under 35 mm⁽²⁾,
- minst 35 men under 40 mm,
- minst 40 men under 47 mm,
- minst 47 men under 57 mm,
- minst 57 men under 67 mm,
- minst 67 men under 82 mm,
- minst 82 men under 102 mm,
- minst 102 mm.

Storlekssortering är obligatorisk för tomater i klass "Extra" och klass I.

⁽¹⁾ Kompletterande klass i enlighet med artikel 2.1 i förordning (EEG) nr 1035/72. Klassen eller vissa av dess krav får endast tillämpas efter beslut i enlighet med artikel 4.1 i den förordningen.

⁽²⁾ Gäller endast för ovala tomater.

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 tomater 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 tomater 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 tomater som varken uppfyller kraven för klassen eller minimikraven, dock inte produkter med rötangrepp, uttalade stötskador eller annan kvalitetsförsämring som gör dem olämpliga för konsumtion.

iv) *Klass III*

15 % i antal eller vikt av tomater som varken uppfyller kraven för klassen eller minimikraven, dock inte produkter med rötangrepp, uttalade stötskador eller annan kvalitetsförsämring som gör dem olämpliga för konsumtion.

B. Storlektoleranser

För samtliga klasser: 10 % i antal eller vikt av tomater som har den storlek som ligger omedelbart under och/eller över den angivna, varvid runda tomater och bifftomater dock skall vara minst 33 mm och ovala tomater i klass "Extra" och klass I och II skall vara minst 28 mm.

V. BESTÄMMELSER ANGÅENDE PRESENTATION

A. Enhetlighet

Varje förpackning skall ha ett enhetligt innehåll och får endast innehålla tomater av samma ursprung, sort eller handelstyp, kvalitet och storlek (om storlekssortering är obligatorisk för produkten).

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

Den synliga delen av förpackningens innehåll skall vara representativ för det samlade innehållet.

B. Förpackning

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

De material som används inuti förpackningen skall 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 giftfri trycksvärta respektive giftfritt lim.

Det är inte tillåtet att sätta märken eller etiketter direkt på tomaterna.

Förpackningarna får inte innehålla främmande beståndsdelar.

VI. BESTÄMMELSER ANGÅENDE MÄRKNING

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

A. Identifiering

Packare och/eller avsändare: namn och adress eller officiellt utfärdat eller godkänt märke.

B. Typ av produkt

- "Tomater" och handelstypen (om innehållet i förpackningen inte är synligt från utsidan). Dessa uppgifter skall alltid anges för "körsbärstomater" och för tomater i klass III som är
 - odlade i växthus (glas eller plast) och har en storlek av 20–35 mm,
 - ovala och har en storlek av 20–30 mm.
- Sortens namn (frivilligt).

C. Produktens ursprung

Ursprungsland och, frivilligt, odlingsområde eller nationell, regional eller lokal benämning.

D. Handelsmässiga upplysningar

- Klass.
- Storleken angiven som minsta och största diameter (om storlekssorterad) eller alternativt "ej storlekssorterad".

E. Officiellt kontrollmärke (frivilligt)
